

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°4 ドメーヌ・ド・ヴェイユ

生産地方：ロワール

新着ワイン2種類♪

AC シュヴェルニー ドメーヌ・ド・ヴェイユ 2014年（白）

ドメーヌの畑のブドウが大幅に減収だったため、今回のヴェイユ白は、2014年に新たに取得した畑のブドウを100%使って仕込んでいる！ちなみに、新しく取得した畑はヴェイユの隣人の畑で、テロワールの的にはドメーヌの畑とほぼ同じ。正式なビオの認証こそないが（2014年からエコセール申請中）、所有者は2010年から完全にビオ農法に転換していた畑だ！

2014年は100%セメントタンクで醸造！熟成期間も4ヶ月と短く抑えている！アルノー曰く、2014年はとれたてのブドウの果実そのものの味わいを活かすことに集中したとのこと。結果、2013年よりも味わいがフルーティに仕上がっている！度数13%とアルコールのボリュームはあるが、フレッシュで果実と酸のバランスが良く、アフターにハーブのような清涼感を感じる！

AC シュヴェルニー ドメーヌ・ド・ヴェイユ 2014年（赤）

2014年のブドウは、花が流れてしまった上にピノとコーがスズキの被害に遭い、結果大幅な減収となった。そのため今回のヴェイユ赤は、白と同様の所有者から取得した畑のブドウが80%アッサンブラージュされている！（白同様に、畑は2010年からビオ農法に転換。2014年からエコセール申請中）。

醸造は100%セメントタンク！赤は白以上に樽との相性が重要とアルノーは思っていて、今回彼は新しい畑の個性をまだ把握していないうちは熟成で樽を使用するのは避けた方が良いと判断したようだ。フレッシュな果実味を残すために熟成期間を4ヶ月と短く抑えている！最初の開けたては若いワイン特有のインクの香りが支配するが、すぐにダークチェリーなどの黒い果実や花の官能的な香りに変化していく！口当たりがやさしくとてもチャーミングなので、グラスがどんどん進んでしまう～！

ミレジム情報 当主ミッシェル&アルノー・ケニオのコメント

2014年は、2013年同様に花流れに泣かされた年だった。4月下旬まで気温がまるで初夏のように暑くスタートはとても順調だったのだが、5月に入り一転日中でも肌寒く雨の多い日が続く、ブドウの成長に大きくブレーキがかかってしまった。気温が急激に下がったショックなのか、ブドウの果穂が開花まで持ちこたえられず多くがそのまま蔓に変わってしまった…。加えて、6月も湿度が高く気温が上がらなかったため、開花の時期が揃わず、まばらで結実不良のブドウが多く目立った。その後も、8月まで不安定な天候が続く、まわりの畑ではミルデューが猛威を振るっていたが、幸い我々のドメーヌはミクロクリマにより雨が少なかったことと、ボルドー液散布による病気予防がうまく功を奏したおかげで被害は最小限に食い止めることができた。8月の終わりから一転天候が急回復し、ブドウも遅れを取り戻すかのように一斉に成熟し始めたが、最後の最後で一部ピノとコー、カベルネフランが「スズキ」というショウジョウバエの被害にあった…。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2012年から3年連続続いた収量減の影響で、ある程度潤沢にあったストックも底をつき、ワインが慢性的な品薄状態になりつつあるヴェイユ。その供給量と反比例し、彼らのワインはコストパフォーマンスの高さからますます世界的な需要が高まっている。ミッシェルに代わり、6年前から息子のアルノーが現在主な指揮を執っているのだが、彼曰く、当面の課題は、フラッグシップであるシュヴェルニー白赤の量を安定的に確保し、盤石な体制を整えることが最重要のようだ。2014年には、3 ha シュヴェルニーの畑を新たに増やし、一方で収量の少ないヴィエーユ・ヴィーニュなど3 ha 分を植え替えるなどして、将来に向けて生産量を増やす方向に舵を取る。ビオディナミ農法についても、今まで通り継続するが、始めたころのように教科書的に闇雲に実践するのではなく、まずはビオをしっかりとマスターしその上で散布や瓶詰め等、できることから柔軟に取り入れるという方向にシフトしている。

醸造は、アルノー曰く、SO₂無添加ワインなどにも関心はあるが、今はそのワインを安定して生産できる施設や環境が整っていないので、今までのやり方を踏襲するとのこと。「色々やりたいことはたくさんある。新しいことをするにしてもまずはワインを安定的に生産できなければ始まらない」と彼は第一に生産の安定を強調した。

世界的なヴァンナチュール人気もあって、昨今ワインの価格が高騰の一途をたどっているが、これからも安定的にコストパフォーマンスの高いワインを供給し続けてほしいと思う今日この頃だ！

(2015.6.4.のドメーヌ突撃訪問より)