

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°40 ラ・ターシュ

### 生産地方：サンジョセフ

### 新着ワイン 1 種類♪

#### AC サンジョセフ ギアミ 2010 (赤)

今回のギアミはラターシュの超自信作！ファビアン曰く、2010年は腐敗がほとんどなく、久々に果汁と中身の両方を伴った素晴らしいブドウを収穫できたとのこと！ワインを注ぐ瞬間から黒い果実の香りにオレンジピールなどの柑橘系の香りが混ざり合い、まさに複雑で官能的なアロマがグラス全体に立ち込める！ボラティルが1g/Lあるが、この複雑な香りこそまさにボラティル・ノーブル（高貴なボラティル）のなせる業！味わいにフィネスがあり、果実味の柔らかさとタンニンのバランスも最高！ジビエ料理とぜひ合わせたいワインだ！

#### ミレジム情報 当主ファビアン・ベルジュロンコメント

2010年は、ヴァレ・デュ・ローヌ世紀のミレジムと名高い年！私のところも御多分に漏れず素晴らしい年だった！我々のドメーヌで言えば、2007年も同じように日照量に恵まれた当たり年ではあるが、2010年が何よりも素晴らしかったのは、雨の降るタイミング！日差しの強い夏の間も、適時に雨が降ることによって、一切水不足に陥ることがなかった。春は霜の被害もなく順調にスタートし、開花も全く問題なく通過した。夏も比較的乾燥していたので病気はほとんどなく、ボルドー液の散布も最小限で済んだ。唯一被害があったとすれば、イノシシや鳥による被害。これは畑のまわりが森に囲まれている以上毎年起こり得ることで、対策を講じても毎年10%は食べられてしまうので仕方がない。でも、全体を通して被害はそれくらいで、最終的に傷ひとつないたっぷり果汁を含んだ完熟ブドウを収穫することができた！

#### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ドメーヌ立上げ以来、毎年アペラシオンの申請で何かと苦勞の絶えないラターシュ！今回ついに2011年の赤が、INAOの担当が変わったことにより、全て申請却下されてしまった！却下と言っても、補酸も補糖も許され、年に4回申請のチャンスがあるサンジョセフは、ローヌのアペラシオンの中では比較的寛容!?な方だと思っただが…。理由は「SO<sub>2</sub>の値が少なく、ボラティルの値が高くて、味わいがサンジョセフらしくない」とのことから。この結果に不満を持ったファビアンは、これを機に今後サンジョセフの申請を一切しないつもりだ！つまり、2011年ミレジム以降、エチケット上はACサンジョセフではなくVDFとなる。

確かに、ファビアンは会うたびにサンジョセフのアペラシオンについて不満を漏らしていたのを憶えている。ローヌの中でもサンジョセフは、コートロティやエルミタージュと違いアペラシオンが新しく、実際南北60kmにも及ぶ広範な土地に厳格なテロワールの取り決めがほとんどないに等しい。昔からサンジョセフと言えば、北はコートロティに隣接する南斜面の畑、そして南はラターシュの畑があるモーヴ、トゥールノン等4つのコミューンを指すのだが、政治力が働いた影響で、今は30のコミューン、1000haあまりまで拡大して行ったそうだ。それと並行するように、アペラシオンの審査も、ヴァンナチュールには厳しく、一方エノローグ側にはどんどん甘くなって行ったのだそうだ。「INAOの言う通りにシミックなワインをつくることは簡単だが、せっかく素晴らしいテロワールを授かった我々が、アペラシオン取得のために政治屋INAOのやり方に合わせてワインをつくるのは本当に馬鹿げているし、畑やブドウに失礼だ！」とファビアンは憤りを露わにする。

今やヴァンナチュールの世界では不毛な議論となりつつあるこのAOC問題。でも、現実的に、ワインを選ぶ際に、AOCを重要視する消費者がまだまだ多数であることを考えると、やはりINAO、ヴァンナチュール生産者双方にとって良い解決策が見つかってほしいと願う今日この頃だ！（2014.12.10.のドメーヌ突撃訪問より）