

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°47 ドメーヌ・エリザベス

生産地方：コニャック

2013年のジュースがリリース♪

2013年のジュースは、典型的に2012年のような上品で洗練された味わいに仕上がっている！
2012年同様に、日照量が例年よりも少なくブドウに糖がしっかりと乗らなかったため、ワインにとっては厳しいミレジムだった…。だがワインほど糖分を必要としないジュースにとっては、まさに当たり年！酸と甘さのバランスが非常に良く、さらにミロンダージュ（結実不良）のブドウが多かった分、ブドウのエキスがしっかりと詰まった、味わい深いエレガントなジュースに仕上がっている！

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2013（白）

コロンバールの収量が80%減だったため、ユニブラン70%：コロンバール30%と例年と逆のブレンド比率になっている。ユニブラン主体により、口当たりまったりまろやかでハチミツレモンのようなやさしい味わいがある！同時に、凝縮したコロンバールの鋭い酸と繊細な泡立ちがジュースの甘味を引き締める！

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2013（赤）

メルロが開花時に雨が降り、花が流れてしまったため収量が70%減。ブレンド比率は去年同様メルロが20%、エジオドーラが80%。ブドウは日照量が少なかったこともあり、色が薄くほとんどがミロンダージュ（結実不良による小粒ブドウ）だった。また、果肉が多い上に粒が小さくジュースの出が悪かったため、収穫後、ブドウを除梗し、温度10度以下で36時間マセラシオンを施し、色と果汁の抽出を最大限試みている！甘味が控えめかつマセラシオンの効果があつてか、ジュースなのにまるでマセラシオンカルボニックにより軽くガスと糖の残った「ヴァン・ド・ソワフ」のようなチャーミングな味わいがある！

2013年ミレジム情報 当主ブリュノ・アリヴェ

2013年は、2012年に引き続きブドウにとってとても厳しい年だった。5月終わりから7月10日前後まで、雨の降りがちな不安定な天気が続き、平均気温も10℃と例年より10℃以上低かった。この寒さと長雨の影響でブドウの開花がうまく行かず、広範に渡り花流れの被害に遭った。さらに残ったブドウの4割がミロンダージュだった。この時点でブドウの収量は例年の6割減。ただ、エジオドーラとユニブランは、開花が6月20日以降と他の品種よりも遅かったため、花流れによる被害は最小限に済んだ。

7月14日頃から夏の暑さが戻ってきたが、気温が上がると同時に、今度はミルデューの繁殖や雑草に気を使わなくてはならなくなった。ミルデューの猛威に対して、我々はボルドー液と初めて使用するオレンジの皮から抽出したエッセンスを混ぜて対処したが、それなりの効果を得ることができた。また、雑草の成長速度が速く、制御する為の土お越し作業を8回行い対処した。（例年は5回ほど）

7月の終わりから8月終わりまで天気が回復し、ブドウも遅れを取り戻すように成長スピードを上げたが、9月に入り再び不安定な天気が続き、結局、ブドウの潜在アルコール度数は低めの状態で収穫を行った。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回の2013年ジュースのスタイルは、2012年とよく似ている！甘さが控えめかつ味わいがミネラリーで、赤白共に素直に美味しい！白の糖分が159g/L、潜在アルコール度数に換算すると9.3%、そして赤は170g/Lで潜在アルコール度数が10%とワインにしては物足りなさがあるが、この甘さ加減がジュースには最高のバランスだ！酸やミネラルなどの他の要素がしっかりとジュースの骨格を支えているので、飲んだ後の甘ったるさはなく、上品でキレがある！まるで、ほんのり甘いペティアン・ナチュラルを飲んでいるような感じ！ワインの代わりでも十分に行ける大人のジュースだ！

(2014.1.28.のBIOサロン&2014.3.11の突撃生電話より)