

～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

新着ジュース2種類♪

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2015 (白泡)

2015年の白は、コロンバル品種の5%に貴腐ブドウが混ざっている！ブリュノ曰く、コロンバルはシュナンブランの交配品種で、熟すと貴腐菌が付きやすいというえ、特に2015年は収穫前に朝靄が多かったため貴腐菌が発生する条件が揃ったようだ。貴腐菌はリッチで複雑な風味を与えるが、色合い的に酸化したような濃い黄金色になってしまうのが唯一の欠点で、彼はそれを心配していたが、確かに色はリングジュースやソーテルヌのような黄金色だが、全く欠点とは感じない！味わいは複雑でハチミツのようなリッチな粘着感とシャープな酸との絶妙なコントラストがあり、個人的には超好みだ！

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2015 (赤泡)

2015年は、メルローが一部花ぶるいに遭って収量が少なかったため、前年よりもメルローの比率が10%減っており、メルロー40%、エジオドーラ60%となっている。前年よりも糖が5g/L多いが、ガスの乗りが良いのか、相対的に甘さ控えめで口あたりはあっさり感じ、とても飲みやすい！前年同様アフターに残る紅茶の風味は健在で、シフォンケーキなどのデザートと合わせたくなるジュースだ！

ミレジム情報 当主ブリュノ・アリヴェのコメント

2015年は、急な天候の異変も病気もなく健全にブドウが育った当たり年だった。メルローだけ開花時期に雨が降り、1割くらいの花が流れてしまったが、その他のブドウは全て順調に開花が終わり、春のスタートはまずまずだった。夏に入ると雨の降らない日が50日以上続き、日照りの心配も頭をよぎったが、幸い猛暑という暑さがなく気温は穏やかに推移し、また、畑が大西洋に近いことから毎回朝に靄が上がり、ブドウはその朝靄だけで十分水分を補うことができた。さらに、8月の中旬と終わりに適度な雨がタイミングよく降り、ブドウの充電は完了。そのまま9月も穏やかな天候が続き、無事何事もなく収穫にたどり着くことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2014年のジュースの一部に、液漏れが原因でコルクの周りにカビが付着するという問題があって以来、再発防止の徹底に努めるエリザベス。2015年から、液漏れ防止のためにコルクを一ランク良質なものに変え、さらに、ジュースをよりナチュラルに仕上げるために赤白共にベントナイトを使用した清澄処理をやめて、その代わりにジュースを36時間2℃の温度まで冷やす清澄処理を施行。ブリュノ曰く、氷点下に近い温度での冷却清澄のメリットは、まずその温度では清澄中に発酵が起こらないこと、そして旨味を余計に取り除かないことの2つがあるそうだ。しかし冷却清澄処理のデメリットは、コストがベントナイト処理よりも数倍高くと彼は言っていたが、再発酵トラブル防止と品質が向上のメリット考えれば、今回の彼の選択は我々にとって何よりありがたいことだ！

(2016.1.27.のドメーヌ突撃訪問より)