

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°61 ジョン・シュミット

生産地方：フィトゥー

新着ワイン 5 種類♪

VdF ペー・キャトル 2014 (赤) 【コルク栓,キャップシールなし】

グルナッシュ 60%とグルナッシュの亜品種リヤドネ・プル 40%が混植されている、樹齢 70 年を越すブドウからつくられたワイン。9月4,5日とACフィトゥーの中では最も早く収穫が行われ、酸がしっかりと活かされている！アルコール度数は 11%と一般的な AC フィトゥーのワインと比べれば格段に低いが、ミネラルはぎっしりと詰まっていて、ヴィエーユ・ヴィーニュの底力なるものを感じる！ほんのりクリスピーで南のワインとは思えないみずみずしさがある！

VdF フジトウ 2014 (赤) 【コルク栓,キャップシールなし】

ジョンの持つシラー以外のブドウが全て混ざっている、樹齢 70 年～140 年のブドウからつくられたワイン！ブドウの比率的には、グルナッシュとリヤドネ・プルが 60%、カリニャンが 20%、その他の品種が 20%混合されている。醸しはミルフィーユ方式で、その都度収穫したブドウを全房のまま上に重ね合わせていくやり方を取っていて、カリニャンなど後に収穫されたブドウの抽出を柔らかく抑える工夫をしている。ジョンのスタンダードワインだけあって、とにかくワインのバランス良く、飲みごたえのある中身とエレガントな果実味を兼ね備えたワインだ！

VdF マメット 2014 (赤) 【コルク栓,キャップシールなし】

ジョンの持つ一番古い樹齢のブドウからつくられたワイン！品種はカリニャンだが、7 種類の異なるカリニャンが混植されている理想的な畑で、2014 年はスズキの被害に遭ったが、厳格にブドウの選果を行い、抽出を優しく抑えた結果、エレガントでフィネスのある素晴らしいワインができあがった！洗練と野性味が混ざり合った、そうそう出会えないカリニャンだ！

VdF アベラ 2014 (赤) 【コルクなし,王冠】

シラー 60%とフジトウのブドウ 40%をブレンドし仕込まれている！ジョン曰く、かつてシラーは、この辺りの地域では、主にワインの色付けのために使用されていたので、北ローヌのような良質なシラーがほとんどなかったようだ。だが、彼の畑は、他とは違い北向きの標高 300 m の高い場所にあり、ローヌのようなエレガントさ出せるのが特徴！ワインの味わいは、フィトゥーのシスト土壌らしい骨太なミネラルが骨子にあり、染み入るような果実の旨味がきれいに溶け込んでいる！ジミオのピエールにして、アベラを「ジョンにしかない唯一のアベラシオン（アベラシオン）だ！」と言わしめた逸品だ！（ちなみに、アベラは畑の区画名。ピエールのダジャレは最高！）

VdF トロワ・ジュー 2014 (赤) 【コルクなし,王冠】

3G は収量に恵まれた年にしかつくりえない貴重なワインだ！ワイン名は、3 種類のグルナッシュの頭文字を 3G で表している！樹齢 70 年を越すグルナッシュ、グルナッシュブラン、グルナッシュグリをほぼ均等に全房のまま醸し、3 ヶ月半のロングマセラシオンを経たワインはとにかく果実味がふくよかで優しく、染み入るように滑らかな旨味が本当にたまらない！後からじわっと引き締めるキメの細かいタンニンの具合も良く、まさに珠玉のグルナッシュ・ブレンド！

ミレジム情報 当主ファビアン・ベルジュロンのコメント

2014年は質量共に満足の行く当たり年！フランスの中でも降雨量が少ない地域で600 mLと例年の倍の雨量が確保できた。特に、冬にまとまった雨が降ったおかげで、夏の乾燥にもブドウは十分耐え得ることができた。また、春も雨がほとんど降らず、北風も少なかったおかげで花が流れやすいグルナッシュも無事順調に開花を終わらせることができた。7月から8月は乾燥していたが、例年よりも猛暑日が少なく、ブドウは冬に溜まった水分のみで何とかの乗り切ることができた。ただ、9月11日、収穫の途中に再び恵みの雨が降ったと思いきや、その後すぐにショウジョウバエのスズキが襲来し、9月13日以降に収穫した3Gのグルナッシュやマメットのカリニャンが被害に遭い、一部選果をしなければならなかった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ジョン・シュミットのワインがヴァンクүүлに新たに仲間入り♪ルーションのワインといえば、以前ワインを造っていたトレイク・ミュスカ以来の久々のリリースだ！

私自身ヴァンクүүл立ち上げ当初、実はジョンの父のドメーヌ「マリア・フィタ」に何度か訪問したことがあったが、結局取引には至らなかった。しかし、まさか10年後に息子のワインを取り扱うことになるなんて…まったく夢にも思っていなかった！この巡り合せは、きっと「運命」なのだろう。

2015年彼に初めて会って、彼のワインを一口飲んだとたん「これだ！」と直感したのを今でも覚えており、ジョンのまるで熊のような大男からは想像つかない繊細なワインの味わいに思わず鳥肌が立った！また、マリア・フィタの力強いワインの味わいを知っているからこそ、味わいのあまりのギャップにとっても驚かされた！

ジョンのワインの素晴らしさは、直接畑を見たら一発で分かる！彼の所有する樹齢70年～140年を超える堂々たる風格のヴィエーユ・ヴィーニュは、見ているこちらが圧倒される強烈なパワーを感じる！彼はそのエネルギーにあふれるブドウを完熟しすぎないギリギリのタイミングを狙って収穫し、あの抽出柔らかで上品なワインをつくり出す！ちなみに、地元では、彼が収穫をフィトゥーの中で一番早く始めることで有名で、キュヴェP4の名前の通り、周りからは未熟なブドウでワインをつくる臆病者と見られているようだが、彼にしてみると、逆にまわりが収穫に対しあまりにも鈍感で、せっかくのブドウの個性を台無しにしているのが残念だと思っている。「フィトゥーのワインのほとんどは、アルコールが高いと水を足し、酸が足りないと補酸をする。ブドウを全く信用していないのが残念だ」と嘆くジョン。彼がフィトゥーで最も恵まれたブドウ畑を持っているのに、オペレーションにこだわらずヴァン・ド・フランスとしてリリースしているのは、フィトゥー自体がもはやオペレーションの体をなしていないと実感しているからなのだそうだ。「自分のワインは、味わいはもちろん、エチケットも瓶もフィトゥーらしくないので、地元では奇人扱いされている。私自身は彼らに何もしていないのに…」と切ない胸の内を語ってくれた。

まわりとは一線を画し独自路線を突っ走るジョン！ちなみに、ワインのエチケットは、ジョンの友人の画家リコ・ペッシュ氏がデザインしたもので、デッサンとワイン名とは全く関連性はないが、すべてワインを1本しっかり飲んで、その時に浮かんだインスピレーションで描いているとのこと！

とにかく、まずはこの美味しさを実感してほしい！ サンスフルの柔らかな果実味とフィトゥー特有のタイトなミネラルは飲む者を魅了する！必ずやクセになること間違いなしだ！

(2016.11.17.のドメーヌ突撃訪問より)