

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°15 ジェラルール・デスクランブ

生産地方：ボルドー

新着ワイン 1 種類♪

AC ボルドー シャトー・ルネッサンス エルヴェ・アン・バリック（樽熟）2014（赤）

今回の 2014 年は、2 回目のリリース！前回同様これまでラベルに書かれていた「Cuvée de l'an Neuf」という文字が外され、メインラベルはシンプルに「Chateau Renaissance」のみとなり、代わりにバックラベルに「Cuvée 2014 Eleve en Barrique」の表記がされている！（前回ラベル表記について、説明文に記載しておらず大変申し訳ありませんでした）

前回は比べて、酸が落ち着いて果実味にコクが出てきている！ジェラルールの言う通り、2014 年は pH が 3.3 とボルドーの赤ワインでは酸度がかかなり高いおかげで、軽く 10 年以上は熟成に耐え得るだろうと想像ができる！50 年に渡り何も変わらぬ昔のままのスタイルを貫いてきた、ジェラルールの半生が集約された最後のワインをぜひ！（2015 年以降は、共に造ってきた息子のオリヴィエがメインにワイン造りを行っている）

ミレジム情報 当主ジェラルール・デスクランブのコメント

2014 年は、ブドウの収量的には例年の 50% 減と 2012 年、2013 年に次ぐ厳しい年だった。収量の減った主な原因は、天候不良も多少あるが、それよりもむしろ 2013 年に襲った雹の影響で、相当のダメージを受けているブドウの枝を、冬の剪定で厳格に調整したことにあった。厳格な剪定の結果、ひとつの樹についたブドウの房は平均 4～8 房。ブドウの平均収量は 30 hL/ha だった…。天候的には、春のスタートは順調だったが、7 月から気温の上昇が不安定な天気が続く、さらに、8 月に入ると今度は雨が降り止まず、ミルデューやオイディウムなどの病気が畑に蔓延し始めた。不幸中の幸いか、私の畑はすでにブドウの房が少なかったおかげで風通しが良く、さほど大きな被害には遭わなかったが、冷夏の影響でブドウがほとんど熟さず、このまま天候不良が続くと収穫ゼロ！？のリスクが心配された。だが、9 月に入り、天候は一転、遅れた夏が戻ってきたような暑さと快晴に恵まれた！そのまま収穫まで夏のような天候が続いたおかげで、ブドウは一気に完熟し、無事収穫までたどり着くことができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

この写真は、収穫前のメルローのブドウを撮ったものだ。最初の写真は霜の被害が比較的少なかったブドウの樹。（写真①）被害が少ないと言ってもオリヴィエ曰く、ボルドーでは、通常は一つの樹に対し 15 房から 20 房くらい実るのに対し、通常よりも 3 割少ないとのこと。ちなみに、この写真はドルドーニュ川に近い側のブドウの樹を撮ったものだ。ここから奥に行けば行くほど被害が大きくなる。

そして、次の写真は霜の被害をダイレクトに受けた奥側のブドウの樹。（写真②）比べてみても分かるように、明らかにブドウの房が少ない。最初の写真のブドウの木から奥に 20 m ほど歩いただけですすでにこのような状態が続く。中にはメインの房が全くなく、二番果しかついていないブドウの樹もあった。オリヴィエ曰く、この甚大な霜の被害は、1991 年以来だとのこと。



写真① 川に近い側のメルロー（霜害少）

ウの樹もあった。オリヴィエ曰く、この甚大な霜の被害は、1991 年以來だとのこと。

今年のブドウの特徴は熟しがまばらなこと。写真をよく見たら分かると思うが、粒が緑色やロゼ色をしたブドウが所々にある。シャトーを訪問したのが8月23日で、通常であればヴェレゾンの最中なので、このようにまだ色づかないブドウが見られるのは当たり前なのだが、今年は夏が暑かったこともあり総じてブドウは早熟で、中にはもう収穫ができるくらいすでに完熟しているブドウもあった。普段彼は収穫を機械で行うが、今年はブドウが少なく熟しもまばらなので、2~3回に分けて手摘みで行うようだ。



写真② 川から離れた側のメルロー（霜害大）



写真③酸素透過性セラミック使用のジョイント

次に、これはタンクとホースをつなぐジョイントの写真。(写真③) セメントタンクの蛇口の先端に付いている白濁色の部分が特殊なセラミック加工となっていて、この部分から微量の酸素を中に送り込むことができるそうだ。今年からオリヴィエはルモンタージュの時にこのジョイントを使用する予定だ。彼曰く、今までルモンタージュをする時は、タンクの蛇口にホースを直接接続し、ポンプでワインを押し上げて上からまんべんなく果房に振りかけていた。ルモンタージュをするたびにタンクの上蓋を外さなければならず、その間ワインは空気に多く触れていたが、このジョイントを蛇口にかませ、ホースをタンクの上蓋に接続することで、密閉した状態でルモンタージュができるようになるのだそうだ。ちな

みに、このジョイントは通常ボルドーでは、微量な空気をワインに注入することにより味わいを柔らかくする、あのミッシェル・ローランのマイクロ・オキシジェーション（ワインの酸化を促し、熟成を促進させる手法）のテクニックに使用するようだが、オリヴィエは、むしろワインの過度な酸化の防止を目的とし、SO₂の添加量を減らすために使用するそうだ。「ワインに色々を加えて人工的に作る最新技術には興味がない。でも、ワインをより健全でナチュラルにつくる最新技術であれば私は厭わない」というオリヴィエ。今後もデスクランプ家の次世代ワインから目が離せない！

(2017.8.23.のドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ