

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°32 ドメーヌ・ペッシュ・ローリエ

生産地方：ラングドック

新着ワイン2種類♪

VdP ド・レロー・グルナッシュ (3Lバッグ・イン・ボックス) 2012 (赤)

2012年のグルナッシュは、収量が少なく結実不良のブドウが多かったこともあって、例年よりも色の抽出が濃く、味わいが凝縮している！いつもの繊細で女性的なスタイルとは異なり、カスレや分厚い肉などとガッツリ合わせたくなるような男性的なワインに仕上がっている！マリー曰く、ブドウの中身が凝縮しすぎたためか、最初の発酵がなかなか進まず、ボラティルの心配があったとのこと。だが、発酵中の果汁を少し混ぜることにより勢いを取り戻し、無事完全発酵まで持って行くことができたようだ。

VdP ド・レロー・シャルドネ (3Lバッグ・イン・ボックス) 2013 (白)

2013年のシャルドネは、マリー曰く、酸を残すために気持ち早く収穫しているとのこと！いつもはブドウの潜在アルコール度数が13%近くまで上がるのを待つが、今回は12.5%に届く前に収穫している。味わい的には、マロラクティック発酵が終わっていても、酸がしっかりと残っているのでとても飲みやすい！早摘みからか、お茶のタンニンのような渋みを若干感じるが、これがまたワインの味わいを引き締める絶妙なアクセントとなっている！トータルの亜硫酸含有量も40 mg/Lとバックインボックスにしてはかなり少なく抑えられている！

ミレジム情報 当主マリー=ニエル・デュルスコメント

2012年は、フランスのほぼ全域が長雨の影響でブドウが凶作だった年だが、私の住むカラント村は逆に水不足だった。まさにミクロクリマとでも言べきか、たとえば、村から南に数キロほど下りたオード川沿いのビニヨロンは、春から夏にかけての断続的な通り雨の影響で、オイディオムやミルデューが畑に繁殖し、病気対策にてんてこ舞いだったのに対し、私のところは7月中旬に1度大雨が降ったきりで、あとは収穫の終わりまで雨が一滴たりとも降らなかった！収穫したブドウは、総じて病気がほとんどなく見た目もきれいだったが、水不足の影響とグルナッシュは結実不良で房は小さかった。

2013年は、ワインの品質的には、特に白はブドウに酸が乗った当たり年だが、赤については2年連続グルナッシュが花ぶるいに遭うなど、収量的には厳しいミレジムだった。シャルドネは開花の時期に天気に恵まれほぼ順調だったのだが、グルナッシュは開花の始まる直前に気温の上昇しない不安定な天気が続いた。悪天候に敏感なグルナッシュは自らの身を守るためか、ブドウ実の成長エネルギーを急ぎブドウの樹の方にシフトし、多くの房が開花の前に蔓ひげに変わってしまった。開花したブドウも結実不良で歯抜けになったものが多かった。その後、夏の初めは全体的に涼しかったが、8月後半から一気に気温が上昇し、ブドウは酸を残したまましっかり完熟した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回のバッグインボックス、赤白共に個人的にはかなり好きな味わいだ！白は酸がしっかりとあり、ミネラリーで南特有のワインの重たさを全く感じさせない。ブラインドで飲むとアルザスのピノブランやシルヴァネールと勘違いしそうな味わいだ！一方、赤はいつものマリーのワインと比べると「これ本当にグルナッシュ？」と思うほど味わいが濃厚！ブラインドで飲むとムールヴェードル！？カベルネ！？って思ってしまうほど飲みごたえがある！マリー曰く、品質的には2012年は大当たりの年で、ヨーロッパのクライアントは「このグルナッシュが今までの中で最高！」と称賛するが、マリー本人の本音としてはやはり女性的なグルナッシュが好みようだ。ちなみに、次のヴィンテージ2013年のグルナッシュも試飲したのだが、結実不良でも日照量が少なかつたためか、いつもの涼しげで女性的なタイプに仕上がっている！

(2014.12.11.のドメーヌ突撃訪問より)