

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°37 シャトー・ド・プラド

生産地方：ボルドー

新着ワイン2種類♪

#### ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン 2014 (赤)

2014年は、9月の天候に助けられたミラクルな年！前半は開花がうまく行きブドウの房も多かったのだが、冷夏で雨が多かったため、一時はこのままブドウが熟さず腐敗していくかに思えた。だが、9月に入ってから連日真夏のような快晴に恵まれたおかげで、ブドウも無事完熟まで間に合うことができた！味味的には、バランスがとても良く、タンニンの収斂味も少ない、しっとりとした艶のある女性的なワインに仕上がっている！試飲後にチーズと合わせてみたのだが、少し熟成したブリーチーズとの相性が抜群だった！

#### ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン樽熟 2012 (赤)

2012年は収量的には厳しい年。だが、幸い病気などで早くからブドウの房が淘汰された分、残った実ひとつひとつにエキスが集中し、結果的に2010年のような当たり年に見られる果実の凝縮味に加えて、ボディにしっかりと骨格を感じるワインが出来上がった！アフターに細かいタンニンの収斂味が残るが、初めの果実味のタッチがとても柔かくふくよかなので、特に分厚い牛肉のステーキなどにぜひ合わせてみたいワインだ！

#### ミレジム情報 当主「ベルナル・フルニエ」のコメント

2012年は、2月のマイナス15℃まで下がった寒害、春夏にかけての長雨、ベト病うどん粉病等…ブドウ栽培はとても厳しく大変な年だったが、終わってみると収量は30 hL/haと平均以下だがそこそこの量を確保できた。ブドウの品質も高く、前半で自然淘汰された分、残ったブドウ実ひとつひとつに十分エキスが集中した。出来上がったワインは、2010年のようなスマートながらもしっかりと骨格と凝縮味を感じる熟成に耐えるタイプに仕上がった！

2014年は、冬は暖冬で霜の被害はなく、ブドウの発芽が例年よりも早かった。そのまま春も温かさを継続し、雨もほとんど降らなかった。6月に入り天気に陰りが見え始め、開花時期に雨が降った影響でカベルネ・ソーヴィニオン、カベルネフランに少し花ぶるいが見られた。7月に入り天候はさらに悪化…雨が多く気温の上昇がない日が9月頭まで続いた。ブドウの成長にブレーキがかかり、8月の下旬になってもヴェレゾンが始まらない悪夢に悩まされた。9月に入り天候は一転、まるで遅れて夏が来たように暑さと太陽が戻ってきた！この9月の夏のような天候のおかげで、ブドウはどうか完熟までたどり着くことができた！

#### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

毎度同じことを繰り返しているが、プラドは良心的な価格で、消費者の強い味方だ！こここのところの不作続きで、どの生産者も毎年ワインの価格を大幅に上げている中で、プラドは常に値上げを最小限に抑えている。ちなみに、2013年は、8月に降った雹でブドウが全滅し、ワインが1本もつくれなかった…。普通なら1年ワインがつかねければ経営的に大ピンチだが、ベルナルはそのマイナス分を次のワインの価格に反映するようなことはしない。彼の生活を考えると、逆に我々クライアントが価格の心配をしたくなるのだが、彼は彼なりに工夫して何とかうまく生活できているようだ。実際、彼のシャトーには菜園や家畜小屋があり、いわばフェルムのように生活の半分以上は自給自足でまかなっている。ベルナル曰く「自分にとってワインはデイリーな飲み物で、高級なコレクションではない。私は自分が高いと思うものを人に売ることはできない！」と。彼のような生産者にはぜひ今年も豊作であってほしいと願う今日この頃だ！

(2014.11.13.ドメーヌ突撃訪問&2015.8.6. 突撃生電話より)