

～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 2015 (赤)

2015年は、春の湿気によりミルデューがメルローを中心に蔓延し、結果的に収量は35 hL/haと例年の30%減だった。だが、品質は2009年や2010年に次ぐ当たり年！タンニンをまろやかにするために熟成期間を15ヶ月と例年よりも10ヶ月ほど長く寝かせた！出来上がったワインは、赤い果実のジャムやスミレなどの香りが華やかで、味わいも完熟した果実の旨味を支えるようなバランスの良い酸とタンニンがあり、今飲んでも美味しいが、数年熟成させてみるのもの面白そうだ！

ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン エレーヴ・アン・フュ・ド・シェーヌ (樽熟) 2015 (赤)

2015年は、品質的に2009年や2010年に次ぐ当たり年！ベースは通常のコート・ド・ボルドーと同じで、違いは樽熟の部分だけなのだが、明らかに樽熟の方が濃縮味を感じる！また樽熟によって酸味がマスクされている分果実味の濃厚な旨味とキメの細かいタンニンがダイレクトに伝わる！

ミレジム情報 当主「ベルナル・フルニエ」のコメント

2015年は、品質的には2009年や2010年に次ぐ当たり年！春のスタートは順調で発芽も例年通りだったが、4月中旬から5月終わりは、多雨、高湿度の天候が続き、その影響でミルデューが一気に蔓延した。病気に強いカベルネやフランなどはボルドー液散布によってミルデューの猛威に対抗できたが、メルローやセミヨンは、ブドウの房の芽そのものに被害があったこともあり、開花の時点で収量が30%落ちてしまった。6月以降は、天候が回復し、8月終わりまで快晴が続いた。途中40℃を超える猛暑もあり水不足が心配されたが、春に降った雨のストックのおかげで水不足を乗り切ることができた。9月に入り適度な雨が降ることにより、ブドウの成熟にアクセルがかかり、最終的に完熟したきれいなブドウを取り入れることに成功した！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 房の着いていないブドウの樹

ヴァンナチュールの価格が年々高騰する中、昔と変わらずリーズナブルでコストパフォーマンスの高いワインをつくり続けるベルナル！機械収穫であれば理解できるが、驚くことに、彼は全て収穫を手摘みで行い、このリーズナブルな価格を維持している！今フランスのビオ生産者で彼のようなコストパフォーマンスの高いワインを探すのは本当に至難の業だ。価格が安いのは我々にとっても本当にありがたいことなのだが、その分経営面の心配がよぎる…。実際、2013年は雹の影響で収量がゼロ、そして2017年は、写真を見ても分かるように霜の被害によりブドウの房が大幅に減っている。(写真①) これを見て更に心配になったのだが、当の本人は焦ってる様子も、不安な様子もなく「経

営的に無理をしている訳ではない」との話を聞いて安心した。ベルナル曰く、彼が経営を維持できるのは、ほとんどお金を使わないからだとのこと。彼は肉も野菜も食べるものの大半は自分のフェルムで採れたもので、食費は

ほとんどかかっていない。ちなみに、これは彼のところで取れた巨大ズッキーニ！（写真②）優に 50～60 cm はありそうだ。このズッキーニでお昼のスープを作るそうだが、このように食料はパンや米以外ほとんどドメーヌ内で間に合うのだそうだ。そして、従業員もみんな彼のところの住み込みで、衣食住を共にして人件費はほとんどかかっていない。収穫者も彼の人望のおかげか、地元の有志がボランティアで集まってくれるようで、報酬はワインで支払うのでお金がかからないのだそうだ。「自分は父の代からすでにシャトーがあり、ゼロからのスタートではない。良いブドウや良いワインをつくることには興味があるが、それ以外は物欲もないし贅沢をしようとは思わないので、何とかやって行けている」と答えるベルナル。なんて謙虚でたくましい人だ…、現代社会で彼のような人物はそういないだろうなあ…。

（2017.8.23.ドメーヌ突撃訪問より）



写真② 収穫した巨大ズッキーニ

※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