

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°47 ドメーヌ・エリザベス

生産地方：コニャック

新着ワイン 1 種類、ジュース 2 種類♪

VdF ヴァン・ナチュレル 1L 2017 (白)

今回初リリースの白ワインが1Lのボトルで登場！！2017年は霜の被害があったが、畑が南向きの斜面であったことと、ユニブランがクローンではなく晩熟のセレクション・マサールであったことから、被害は30%減で済んだ。(ちなみに、コロンバル、モンティは60%被害)。ブリュノ曰く、シャラント県のユニブランは一般的にブドウの自体のアロマが少なくコニャックに適したニュートラルな品種で、ヴェルメンティーノのようなまったりとした味わいと、シャスラのような鋭い酸が特徴とのこと。味わいがニュートラルゆえ、マロラクティック発酵の残り香が酸化のようなニュアンスを与えるが、実際これは酸化ではなくユニブランのマロ後の特徴のようだ。味わいは確かに南のマカブーやヴェルメンティーノのようなまったりとした味わいがあるが、同時に鋭くシャープな酸があるので、今まで飲んだことのないようなどこか不思議な面白さがある！生ガキや魚介のマリネにぴったりのデイリーワインだ！

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2017 (白)

2017年は、霜の被害によりコロンバルが35 hL/haと例年の60%減、ユニブランは45 hL/haと50%減だった…。ユニブランの比率が90%高く、前年よりも糖分は少ないが、味わいは複雑でまとまりがあり、まったりとした完熟リンゴ感と、ユニブラン特有のお茶の葉を燻したような独特のスモーキーなフレーバーがある！pHも3.02と低く、アフターにつれてじわっと広がるシャープな酸があるので、甘さは爽やかに感じられる！糖度は153 g/L。潜在アルコール度数で換算すると9%。

ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2017 (赤)

2017年は、白同様に霜の被害が大きかった。エジオドーラは収量が75%減で15 hL/ha、メルローは60%減で25 hL/haだった…。エジオドーラの収量が少なかったため、メルローが相対的に多くなり、そのアッサンブラージュ比率は85%と高くなっている。その分味わいがシンプルなのか、今回はイチゴやフランボワーズ、クランベリーなどの赤い果実が香りや味わい全面に出ている！また、前年と比べてpHは3.53と0.4低く甘さも控えめなので、ジュースとしての全体のバランスが良くとても飲みやすい！糖度は167 g/L。潜在アルコール度数で換算すると9.8%。

ミレジム情報 当主ブリュノ・アリヴェのコメント

2017年は、暖冬、春の遅霜、夏の日照りに遭ったとても厳しい年だった。冬に大きな寒さがなかったため3月の中旬にはシャルドネ、メルローなどの発芽が見られ、サイクル的には例年よりも1ヶ月早いスタートだった。ブドウが芽吹き始め成長を加速させた矢先、4月26、27日に一気にマイナス5℃まで気温が下がり、発芽した芽のほとんどが霜で焼け落ちた。幸い、晩熟のセレクション・マサールで仕立てたユニブランは被害を30%で抑えることができたが、その他のブドウは軒並み60~70%の被害に遭った。その後は副芽の出かたも開花もまちまちで、収穫時のブドウの成熟度合いに大きく影響した。6月に入ると雨はぴたりと止み、そのまま日照りは8月の終わりまで続いた。途中日中の気温が40℃を超える猛暑もあり、ブドウもバテ気味だったが、9月の初めに適度な雨が降ったおかげでブドウは再び息を吹き返した。収穫は例年よりも2~3週間早くスタート。ブドウがすでに完熟しているものと未熟なものが同居していたが、結果的に完熟したブドウを優先して一気に収穫した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① アリヴェ家の家系図

今回の訪問で、エリザベスの歴史を取材した時に、ブリュノがこの家系図を見せてくれた♪(写真①) 彼が 11 代目だけあって、歴史を遡ると何と 1600 年代にたどり着く！ただ、17 世紀から 19 世紀の間はいわゆるポリカルチャー（複合農業）の時代で、コニャック以外に農作物や家畜も育てていたようだ。コニャックを本格的につくり始めたのは 19 世紀後半になってから。その頃は、コニャックの品種はフォールブランシュとコロンバールが主体で、ユニブランはほとんど存在しなかったそうだ。だが、フィロキセラの蔓延以降、病気に弱いフォールブランシュやコロンバールに代わり、今主流のユニブランが台頭してきたのだそうだ。

これは去年の 8 月に訪問した時に撮ったユニブランの写真。

(写真②) ユニブランはイタリアのトレッビアーノと同品種だが、ブリュノ曰く、苗木の種類はユニブランだけで 500 種類ほどあり、大きく分類してもイタリアのトレッビアーノとコニャックのユニブランは似て非なるものと考えた方がよいとの見解だ。さらに彼のユニブランはフィロキセラ以降に受け継いだセレクション・マサールを使用しているので、コニャックの中でも独特の個性を放っているようだ。エリザベスのユニブランの特徴をたずねると、彼は「香りはニュートラルで、ボディはトレッビアーノというよりもヴェルメンティーノやマカブーに近く、酸はシャスラのようなシャープな鋭さがある」と答えてくれた。今回リリースするワインは、まさにその特徴が良く表されている！ユニブランは、収量が多い時には 100 hL/ha を超えることもあると彼が言っていたので、「収量を落とせばもっと品質を上げることができるのでは？」と質問してみると、彼は「ユニブランの種類によっては、そのような効果を期待できるものも確かにある。だが我々のユニブランは元々の原種に近く、つまり上質なコニャックをつくるために必要な酸を確保するために植えられた品種なので、収量を落とすとただアルコール度数が高くニュートラルでぼやけたワインになりやすい。アルザスのシルヴァネールやスイスのシャスラのように、他の構成要素とバランスのとれた綺麗な酸を残すためにはある程度の収量が必要だ。今回のユニブランも早摘みではなく、きちんとフェノールが熟した時点で収穫をしてこの酸の高さをキープしている」と説明してくれた。また、ユニブランのメリットとして彼は、酸の量が高く pH の値が低いおかげで SO₂ 無添加を実現できることを挙げた。SO₂ 無添加ワインの最大の敵は酸化。それを防ぐために SO₂ 添加は非常に効果的だが、酸も SO₂ 同様酸化の進行を妨げる役割を果たしてくれる。ちなみに、今回の白はマロラクティック発酵を終えていても pH が 2.98 という驚異的な酸度の高さだ！開けてから 2 日経った状態でも酸化が進むわけではなく、味わいはほとんど変わらないどころか、むしろ酸が多少こなれて飲みやすくなっていた！



写真② ユニブラン種

今回の白はブリュノにとって初めてのチャレンジ！今後は、「もしかしたら香りを引き立てるために、数日間マセラシオンを施してみたらどうだろう？」あるいは、「20 mg/L 以下の SO₂ を発酵後に添加し、マロラクティック発酵をさせないフレッシュなワインにしたらどうだろう？」など、理想のワインに近づけるために、彼の頭の中で色々とアイデアが浮かんでいるようだ！（ちなみに SO₂ 添加 20 mg/L 以下でマロラクティック発酵を止められるのはマロラクティック発酵をする乳酸菌が SO₂ に敏感ということもあるが、大きな理由はワインの pH が低いからで、ブリュノ曰く pH の値がほんの少し上がるだけで、SO₂ の効き方は大きく減少してしまうそうだ！）

今、ヴァンナチュールの価格がどんどん高騰する中、エリザベスはこれからの展開に本気で期待している！！

(2018.3.6.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