

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°5 ル・プティ・ドメーヌ・ジミオ

生産地方：ラングドック

新着ワイン 6 種類♪

VdF モワルー・ド・ミュスカ ペティアン・ナチュレル 2016 (白泡)

ジミオがペティアンで本気を出すとスゴイことになる！前年はペティアンをつくるつもりが、結局泡がうまくできず微発泡のミュスカ・モワルーで終わったが、今回はラ・ボエムのパトリック・ブージュの指導の下、泡がしっかりとある本格的なペティアンに仕上げることに成功！ジミオの白の醗酵味は香水のような香りだが、ペティアンになるとさらに勢いが増し、ライムやシトラスなどの香りが口の中で爆発する！残糖は 35.5 g/L あるが pH が 3 と低いので甘さがとても爽やか！ブドウのやさしい甘みとキレの鋭い酸とミネラルのバランスが完璧、かつ絶妙な旨味具合に思わず鳥肌が立ってしまう！個人的には「ペティアン・ナチュレル・オブ・ザ・イヤー」だ！

VdF ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ ペティアン・ナチュレル 2016 (ロゼ泡)

ラ・ボエムのパトリックとジミオのピエールがコラボしたペティアン・ナチュレル！ミュスカ・セックの果汁を発酵させず 5℃に冷やして 2 週間保存し、パトリックのガメイの収穫が始まったタイミングに合わせて果汁をオーヴェルニュのラ・ボエムのカーヴに運び 50 : 50 のアッサンブラージュ！仕込みからデゴルジュマンまでの管理は全てパトリックが行っている！名うての 2 人が手掛ける超レアなペティアンだ！

VdF ミュスカ・セック・デ・ルマニス 2015 (白)

2015 年は黒痘病の被害に遭い 30%減。ピエール曰く、赤に比べると決して当たり年ではなかったと言う。だが、私個人としては今飲む上で最高の輝きを放っているワインと感じた！（もちろん熟成もする）。香りとはにかくフローラルで、最初のアロマからアフターの鼻に抜けるフレーバーまで、白い花の爽やかな香りに溢れている！微かなエキスの甘みとタイトで瑞々しい印象を与えるミネラル感、そして微量に残るガスのバランスが絶妙で思わず唸ってしまう！食前酒からデザートまでオールマイティーに行けるワインだ！

VdF ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ 2016 (ロゼ)

2015 年同様に、ミュスカ・セックにルージュ・ド・コースが 15%アッサンブラージュされている！ピエール曰く、2016 年は糖と酸のバランスが絶妙に整った最高のロゼが出来上がったとのこと！残糖分は 6.6g/L あるが、pH が 3.14 と低いおかげで甘さは全く感じず、むしろキリッと締まるタイトな味わいに仕上がっている！口に含むと酸と旨味とミネラルが噛めば噛むほどじわじわと上がり止まらない！もともと魅力的なジミオのワインが、この黄金比アッサンブラージュによって、スーパーでスペシャルな魅力を放っている！！

VdF ルージュ・ド・コース 2016 (赤)

2013 年に畑を交換した時は「ジミオのワインになるまで 7 年はかかる」とアンヌ・マリーは言っていたが、4 年目の 2016 年で、もうほぼワインはジミオのスタイルにまとまっている感がある！ピエール自身は、ビオディナミの効果が出始めていると言うが、それにしてもあの樹齢 150 年を超える、強烈な個性を持った土着品種のブドウで、よくこれだけの上品なワインがくれたものだただただ感心させられる！ワインは 2015 年同様に果実に凝縮感のある長熟タイプに仕上がっている！今回はルージュ・フリユイとの個性の違いもはっきり出ていてとても興味深い！今飲むのであればジビエと合わせたい極上のワインだ！

VdF ルージュ・フリユイ 2016 (赤)

ピエール曰く、2016年は2015年同様に長熟に耐える力強さがあるが、前年よりも酒質は柔らかくジューシーで、まさにジミオらしいワインに仕上がったとのこと！熟成に樽は使用していないが、樽熟を思わせるような完熟したブドウから来るキャラメルや煮詰めたジャムの香りがあり、またジミオのワイン特有のラベンダーやタイムなどのガリーグの涼しい香りもある！口あたりは芳醇で滑らかだが、後半から上がる骨太なミネラルとタンニンがポテンシャルの高さを感じさせる！寝かせても十分面白そうだが、今飲んでも「さすがジミオ！」と唸るほどの美味しさであること間違いなし！

ミレジム情報 当主「ピエール・ラヴェイ」のコメント

2015年は、赤がしっかりとブドウが凝縮した当たり年だが、白は黒痘病の被害に遭った厳しい年だった。春は5月終わりまで、適度に雨が降り、ブドウの成長には最適な気候が続いた。ブドウの開花も順調に終わり、前半は豊作も期待できた。だが、6月に入ってから全く雨が降らない日が続き、さらに7月には猛暑が畑の水不足に追い打ちをかけた。仕立ての低いミュスカは、湿気が溜まらぬように春まで毎日雑草を除く鋤掛け作業を行っていたが、6月の中旬からは、土壌の水分を保つために雑草を1列おきに残すことを決めた。だが、この雑草を残したことが裏目に出てしまい、朝靄の湿気を含んだブドウはたちまち黒痘病の繁殖につながってしまった…。7月から再び鋤掛けの作業を開始。被害の拡大を何とか防いだが、それでも30%~40%は被害にあった。日照りと猛暑は8月の上旬まで続き、暑さの影響で一時ブドウの成長にもブレーキがかかったが、幸いにも8月の中旬に2日ほど50mm程度の雨が降ってくれたおかげで、ブドウは再び元気を取り戻した！夏は猛暑ではあったが、収穫直前に雨が降ってくれたおかげで、最終的には、潜在アルコール度数の高すぎない粒の小さく中身のしっかりと詰まった健全なブドウを取り入れることができた。

2016年は、全体的に水不足だったが、結果的にはブドウの品質も良く、赤白共に例年並みの収量を確保できた当たり年だった。冬は比較的暖かく、また雨が多く降ったおかげで、春のスタートはとても順調だった。開花も例年より1ヶ月ほど早く全て順調に終わり、ブドウの房の多さから豊作が期待された。だが、前年同様に6月に入ってから雨はピタリと止み、太陽の照り付ける乾燥した天候が収穫終わりまで続いた。日照り対策として、ほぼ毎日ブドウの木のまわりに鋤を掛け除草をしたり、また、ビオディナミの散布の際に水の配合を多くして葉に少しでも水分を与えるなどの対処を施した。冬にしっかりと降った雨と毎日の鋤掛けの甲斐あってか、ブドウの葉の茂りが良く、葉が傘となることで辛くも日照りの難を逃れることができた。収穫したブドウは粒が小さく果汁が少なかったが、開花が成功し房が多かったおかげで収量を稼ぐことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ジミオのワインが美味しいのは百も承知だが、今回リリースされるワインは、正直どれも鳥肌が立つくらい美味しかった！どのワインも豆臭が出そうで簡単には出ずに、そのギリギリの境にある艶めかしいゾーンにうまく落ち着いている。翌日になれば崩れるか…と思いきや、3日も4日も変わらず艶めかしさはきれいに保たれていれ、もうこの領域に入るとスゴイとしか言いようがない。アンヌ・マリーがかつて「ブドウにポテンシャルがあれば、SO₂が無添加でも、開封してワインが空気にさらされても、ちょっとやそつとのことで味わいに変化することはない」と言っていたことが思い出される。やはり、ピエールとアンヌ・マリーは素晴らしい仕事をしているとあらためて実感させられた！



写真① 収穫直前のミュスカ

と書いていたことが思い出される。やはり、ピエールとアンヌ・マリーは素晴らしい仕事をしているとあらためて実感させられた！

最近の写真が見当たらなかったため、ピエールから収穫直前のブドウの写真を送ってもらった。これは2017年のミュスカ・セックのブドウの写真だ。(写真①) 見よ！この黄金色を！ブドウが完熟しているのが写真からでも伝わる。今年は水不足だったと言うが、ブドウの枝は紐でまとめなくても単独でピンと立っているし、葉も暑さでバテた様子がない！ブドウの樹が全く持って健全である証拠だ。あと、ブドウの樹のまわりに麦わら色に枯れた草が点在するが、これはピエールが春から夏にかけて毎日鋤で雑

草を削り避けた跡だ！健全なブドウを育てるために最も大切な仕事を一つ上げるとしたら真っ先に「ブドウのまわりの鍬掛け」と答えるピエール。この鍬掛けという地味な作業が健全なブドウ、はたまたポテンシャルのあるワインにつながると彼は力説する。

次に、これはルージュ・ド・コースに入るテレ・グリの写真だ。(写真②) 今年7月初めに大規模な雹の被害に遭ったとピエールが言っていたが、その爪痕が写真にもくっきり写っている。写真をよく見ると、所々葉が破れ、ブドウが乾いてしまっている部分があるが、これが雹の痕跡だ。ピエール曰く、2017年は霜、花流れ、雹と立て続けに被害があり、例年の半分も収量が取れていないそうだ…。来年はワインの数が減ることを覚悟しなくてはならないだろうが、品質には大いに期待している！！(2017.7.27.ドメーヌ突撃訪問より)



写真② ルージュ・ド・コースのテレ・グリ

※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