

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°7 クロ・ロッシュ・ブランシュ

生産地方：ロワール

新着ワイン情報

ACトゥーレーヌ・ガメイ 2013 (赤)

2013年はアルコールが上がらなかった年で、度数も11.5%と例年よりも1%ほど低い。だがワインは、芳香高くすでに香りが全開で、アルコールが低いながらも全体的にバランスと調和が取れている！まさに、ロワールワインらしいチャーミングなヴァン・ド・ソワフ！アペリティフやバーベキューなど気軽なパーティー料理に合わせたいワインだ！

ACトゥーレーヌ・ソーヴィニオン No.5 2012 (白)

2012年はソーヴィニオン・ブランにとって収量的にとっても厳しいミレジムで、平均収量が7 hL/ha！例年の8割減だった！ただ、収量が極端に減った上に、収穫時は若干の水不足だったことから、アルコール度数が12.5%であっても、ブドウのエキス分はしっかり詰まっている！

ミレジム情報 当主カトリーヌ&ディディエのコメント

今回日本でリリースするワインのミレジムについて語る。

2012年は、寒害、長雨、花ぶるい、結実不良、ミルデューの被害など、雹以外の天災を全て受けたようなかつてない厳しいミレジムだった。平均収量は15 hL/ha、例年の6割以下だった。ただ、被害に耐え抜いたブドウは、房が極端に少なかったこともあり、質が非常に良かった！潜在アルコール度数こそ高くはなかったが、タンニン、酸、ミネラル、旨味エキスがバランスよくしっかりと詰まったブドウを収穫できた！

2013年は、ブドウが晩熟でアルコール度数がなかなか上がらなかった年、そして前年以上に花流れの被害が甚大な年だった…。花流れと言っても結実不良ではなく、6月中旬のブドウ開花の前の時点で、長雨と寒さが続いたため、ブドウの房の多くが蔓に変わってしまったのだ。この影響で平均収量は19 hL/ha、例年の5割以下だった。7月も不安定な天候が続いたが、ブドウが実る前にかかなりの房が自然淘汰されたので、全体的にブドウの風通しが良く、病気の被害はほとんどなかった。収穫は、日照量が例年よりも不足していたため結果2～3週間遅れとなった。ブドウの潜在アルコール度数も例年より1～2%低かったが、収穫を待った分、フェノールはしっかりと熟しており、最終的には芳香豊かでみずみずしいエレガントなワインが出来上がった！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

トゥーレーヌの自然派の長老的存在として常にヴィニヨンから一目置かれているクロ・ロッシュ。1896年から続く由緒あるドメーヌの歴史が、2014年ヴィンテージを以てついに幕が下りる！

彼らの引退は、老齢による肉体的な疲れももちろんだが、それ以上にAOCや保険、税関に届ける書類が年々複雑になっていくことに疲れてしまったのが一番の理由のようだ。前々から辞めることは分かっていたが、いざ引退がはっきりするとやはり残念で寂しい気持ちが増してくる…。今後は、引っ越すことなくカーヴと邸宅はそのまま残し、11 haある畑の半分は、弊社が来年リリースする「ローラン・サイヤール」に貸し出す予定だ！

今年が最後のヴィンテージ！今のところ、収量もあり2014年、ぜひとも有終の美を飾ってほしいものだ！

(2014.5.27.のドメーヌ突撃訪問&9.4.突撃生電話より)