

～2019年3月リリースのワイン～

VdF Vin Nu Blanc 2017 ヴァン・ニュ(白)		VdF Jaja Rouge 2018 ジャジャ(赤)		VdF L'Adret Blanc 2017 ラドレ(白)	
シャルドネ85%	ユニブラン15%	メルロー60%、 グルナツシュ20%	サンソー20%	ヴィオニエ	
20～30年	45年	25年、40年	4年	7年～22年	
リュサス	リュサス	リュサス	ミラベル	ミラベル	
泥土石灰質	玄武岩	玄武岩	粘土石灰質	粘土石灰質	
VdF Paulatim Blanc 2017 ポラティム(白)		VdF Vin Nu Rouge 2017 ヴァン・ニュ(赤)		VdF Rouge 2015 Bric à Brac ブリック・ア・ブラック(赤)	
シャルドネ		グルナツシュ70%、 メルロー5%	グルナツシュ25%	シラー	
40年		39年、24年	24年	39年	
リュサス		リュサス	ミラベル	ミラベル	
泥土石灰質		玄武岩	粘土石灰質	粘土石灰質	
VdF Silene Rouge 2017 シレーヌ(赤)		VdF Ripaille Rouge 2017 リーパイユ(赤)		VdF Rouge 2017 Bric à Brac ブリック・ア・ブラック(赤)	
メルロー70%	カベルネソーヴィニヨン30%	カリニャン65%	カリニャン35%	シラー	
25～30年	30年	61年	3年	41年	
リュサス		リュサス	ミラベル	ミラベル	
玄武岩	泥土石灰質	玄武岩	粘土石灰質	粘土石灰質	
VdF La Reboule Rouge 2017 ラルブール(赤)		VdF Zig-Zag Rouge 2017 ジグ・ザグ(赤)		リュサス	ミラベル
メルロー65%、 グルナツシュ20%	サンソー15%	メルロー5%	シラー 47.5%、 グルナツシュ 47.5%		
24年、39年	3年	25年	15年、37年		
リュサス	ミラベル	リュサス	ミラベル		
玄武岩	粘土石灰質	玄武岩	粘土石灰質		

<2017年>

【作柄】 暖冬のまま春を迎え早く萌芽したが、4月末～5月初めに寒波が降りた。霜の被害は避けられたが、房付きが悪く、又開花時に多くの葡萄が結実不良を起こした。7月には猛暑となり、雹を伴う積乱雲が頻繁に発生。雹は免れたが、雨不足に。幸い8月に雨が降り、葡萄は息を吹き返した。

【収穫日】 ヴァンニュのシャルドネを8/21に開始→シレーヌのカベルネソーヴィニヨン9/12まで

【葡萄】 糖度、酸度ともにバランスが良く熟した、品質の良い葡萄を収穫

【収量】 花ぶるいと日照りにより不作のため、例年の40%減。

<2018年>

【作柄】 暖冬、発芽も早く順調。4月末以降高湿度の中、気温上昇により、ミルデューや黒痘病が猛威となり、6月までほぼ毎週ボルドー液の散布作業。幸い被害は最小限。7月以降は暑く乾燥し、ミルデューの猛威は収まり、さらに8月10日に100ミリの雨が降ったおかげで葡萄は一気に成熟。9月以降も温度が下がらず、葡萄の完熟スピードに何とか合わせて、無事収穫。

【収穫日】 ヴァンニュのシャルドネを8/25に開始→シレーヌのカベルネソーヴィニヨン9/25まで

【葡萄】 前半に収穫した葡萄は軽やかで繊細。後半に収穫したグルナツシュは、力強い。

【収量】 近年続いた不作の反動のためか、ブドウの房数にとっても恵まれた。2014年以来の大豊作！