

～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 ミュスカ・セック・デ・ルマニス ペット・ナット 2020 (白泡)

今やジミオのフラッグシップとなりつつあるミュスカ・セックのペティアン！ピエール曰く、2020年は発酵に勢いがあり、また酸がしっかり残ったままブドウが成熟したので、ペティアンが仕込み易かったとのこと。2020年はブドウの成熟スピードが早く、特にペット・ナットを仕込む若木のミュスカは8月17日の収穫の時点で潜在アルコール度数が17%近くあった。結果的に出来上がったペティアンは、アルコール度数14%、残糖10g/L、デゴルジュマンをしてもガス圧が3.5b気圧残る最強のペティアンが出来上がった！アルコール度数、残糖を感じさせないエッジの効いたタイトな締まりが心地よく、圧倒的なパワーと密なスケールの幅を感じる！何にも例えることのできない唯我独尊なペット・ナットだ！

VdF ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ ペット・ナット 2020 (ロゼ泡)

2016年に、オーヴェルニュのパトリック・ブジューとコラボして以来のロゼのペット・ナット。今回は100%ドメーヌブドウでのオリジナル。アッサンブラージュ比率はスティルワインのロゼと同じ。ミュスカ・デ・ルマニスをベースに発酵中のルージュ・ド・コースを10%アッサンブラージュしペティアンに仕上げている。ピエール曰く、瓶内発酵に勢いがありすぎたためデゴルジュマンは2回行ったそうだ。出来上がったワインは、フレッシュかつミュスカ・セックのペット・ナットよりも甘みがあり、口に入れた時の白桃やアニスのフレーバーが華やか！後からジワっとせり上がる酸とエッジの効いた筋肉質なミネラルが心地よく、ミュスカ・セックのペット・ナットと甲乙の付け難い高品質なワインに仕上がっている！

VdF ミュスカ・セック・デ・ルマニス 2020 (白)

2020年は、ドメーヌ25年の歴史の中で一番ブドウが早熟の年だった。開花時期の雨により、3割ほど花が流れてしまったが、残りのブドウは房が大きく果汁が一杯取れ、結果的に例年並みの収量を確保できた。また醸造面は、酵母に勢いがあり、発酵はとても順調。花やハーブの香りが華やかで、まるで香水のような官能的な香りがグラスを一杯に満たす！アルコール度数13.2%とは思えない爽やかさと染み入るようなミネラルの旨味があり、試飲なのにそのまま飲み込んでしまいたい誘惑にかられる強烈な魅力がある！ジミオがまさにオンリーワンの生産者であるということを誰もが認めたくなくなるような最高に美味しいワインだ！

VdF ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ 2020 (ロゼ)

ミュスカ・セックに色づけと味わいに締まりを加えるためにルージュ・ド・コースをアッサンブラージュして仕込むジミオのロゼ。2020年は、残糖2.9g/Lと分析上は今までのロゼの中で一番辛口に仕上がっている。だが、実際のワインは、口に含むとアルコールから来る甘みにも似た優しく染み入るようなエキスがあり、さらにアルコール度数13.5%とは思えないフレッシュなみずみずしさに驚かされる！余韻に連れて引き締まる鉱物的でタイトなミネラルも心地よく、まるで五臓六腑に染み渡るピュアなミネラルエキスを飲んでいるみたいだ！開けたては多少還元臭があるので、カラフをすることをおススメ♪

VdF ルージュ・フリユイ 2020 (赤)

2020年は、赤白共にドメーヌ史上一番ブドウが早熟の年だった。また、5月の開花時が雨に当たったため花が流れてしまい、例年よりも収量が4割減ってしまった。だが、ピエール曰く、残ったブドウはどれも状態が良く、樹齢100年のエキスがギュッと詰まった長熟を予感させるワインに仕上がったとのこと！出来上がったワインは、赤い果実の香りよりもオリエンタルなエピスの香りが強く、ピエールが言うには、アリカントやカリニャンがしっかりと熟したような長熟ワインの年にそのような傾向が見られるとのこと。味わ

的には、果実味がとても明るくチャーミングでジューシー！確かに、彼の言う通り余韻に連れてタイトなタンニンの収斂味があり、もう少し寝かせることによりとてつもないワインに化ける可能性がプンプンする！タンニンが少しタイトなので、今飲むのであれば肉汁の滴る肉料理もしくはピエールおススメの北京ダック！できればもう少し熟成した先のワインを見てみたい…そんなポテンシャルのあるワインだ！

VdF ルージュ・ド・コース 2020 (赤)

2020 年は、ルージュ・フリユイ同様にドメーヌ史上一番ブドウが早熟の年で、同じように 5 月の開花時が雨に当たったため花が流れてしまい、例年よりも収量が 4 割減ってしまった。ちなみに、2020 年は 2013 年に当時のルージュ・ド・コースの畑を、樹齢 150 年を超す土着品種の畑と交換して、ジミオが全てのプロセスの管理を始めてから 7 年目となる節目の年！畑交換直後のルージュ・ド・コースは、以前に比べてジミオ節が控えめで、その評判が危うかった時期に、アンヌ・マリーは一貫して「7 年かければジミオのワインになる！」と言い続けていた。もうジミオファンであれば、7 年経つ前にすでにルージュ・ド・コースがああのチャーミングなジミオの味わいに変化していたことに気づいて頂いていたと思うが、今回の 2020 年も、期待を裏切らない果実味がチャーミングでエレガントなワインに仕上がっている！アルコール度数 13%とは思えないみずみずしさと長熟を予感させるキメの細かいタンニンの収斂味…さらに、アンヌ・マリーが「このワインはエレガントに仕上がっているけど、畑が良いので優に 30 年は持つよ！」とお墨付きを与えている！とにかく有言実行して結果をきちんと出すアンヌ・マリー母ちゃんに脱帽だ！

ミレジム情報 当主「ピエール・ラヴェイ」のコメント

2020 年は、赤白共にドメーヌ史上一番ブドウが早熟の年だった。冬は暖冬で比較的雨が多かった。春の萌芽は例年通りだったが、4 月と 6 月に、断続的に降る雨の影響により、ブドウの成長にスピードが増した。また、その成長スピードに比例するようにミルデューも猛威を振り始めた。雑草の伸びも早く、刈った 1 週間後にはまた同じ長さまで草が伸びるといふ繰り返しだった。ミルデューの蔓延を防ぐために、4 月から収穫直前までほぼ毎日雑草取りの鋤掛けを行い、ボルドー液散布は、いつもの濃度を半分まで希釈し何度も撒くという方法をとった。草刈とこまめな散布のおかげで辛うじて病気の蔓延を防ぐことができたが、残念ながら 5 月の開花時が雨に当たったため、4 割近くのブドウが花流れに遭った。7 月に入ると雨がピタリと止み、乾燥した天候が収穫終わりまで続いた。猛威を振るっていたミルデューも収まり、地中にたっぷり水分が確保できたブドウはそのまま成長の勢いを止めず完熟に向かった、最終的にラングドック史上最も早熟と言われる中、果汁を一杯含んだ健全なブドウを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) 黒霜がおりてしまったルージュ・フリユイの畑

これは 2021 年 4 月の初めにラングドックに霜が降りた 2 週間後にジミオを訪れた時の写真 (写真①)。この畑はジミオの赤ルージュ・フリユイ。4 月の終わりだというのに緑がほとんどなく、霜の被害の大きさが窺い知れる。アンヌ・マリーが言うには、今回の霜は Gelee Noire とされる黒霜で、冷たい風によって内部が凍傷した芽が黒く見えることからそう呼ばれるのだそうだ (ちなみに、放射冷却による霜は Gelee Blanche : 白霜と呼ばれる)。ルージュ・フリユイの畑は、他の畑に比べ溪谷の谷間の方にあり、寒波が降りると谷間に沿って冷たい風が流れるためより黒霜の被害に遭いやすいのだそうだ。

そして、これは霜により芽が完全に枯れてしまっている樹齢 100 年を超えるアラモンの樹 (写真②)。以前アンヌ・マリーの胸元まで丈のある立派な古樹だったのだが、一昨年老朽化により根元から完全に折れてしまったようだ。だが、根がまだ死んでいないことに気づいた彼女は、すぐにアラモンの枝を接ぎ木し、再び息を吹き返させることに成功した思い入れのある樹なのだそうだ。彼女が時間をかけていろいろな角度から観察し「この樹はまだ大丈夫。まだ息がある」と霜に遭ったアラモンをまるで医者さんのように確認していた姿がとても印象的だった。



(写真②) 樹齢 100 年超のアラモンの樹を観察するアンヌ・マリー



(写真③) 霜の被害を免れたルージュ・ド・コースの畑

次に、場所を変えて、今度はルージュ・フリユイよりももう少し山場にあるルージュ・ド・コースの畑を確認しに行った。これはルージュ・ド・コースの畑(写真③)。とても同じ季節とは思えないほどブドウの芽が青々としている！このルージュ・ド・コースは、幸い冷たい風の通り道とならなかったおかげで、黒霜による被害を免れることができたようだ。今回の霜のように、このところ頻繁に起こる異常気象についてアンヌ・マリーはどう思っているのか、彼女に聞いてみたところ、彼女からとても興味深い答えが返ってきた。

「自然災害による被害が大きいと、多くの人はずぐ『地球温暖化』に話を結び付けようとするが、長年農業を行っている私にしてみれば、今回のような霜も過去に何度も経験しているし、1977 年の大寒波の方が今回よりもさらにひどかった。洪水や雹の被害、あるいは病気の被害など過去を振り返れば同じようなことを何度も経験している。そういうある種のスペクタクルショーのような事象に一喜一憂するのではなく、温暖化を語るのであれば、むしろもっと身近にある昆虫や動植物を観察しなさいと言いたい。畑の雑草の変化一つにとっても、長く観察することによって、何か変化を感じるものがある。例えば、2000 年頃から畑の周りにリキュールの Suze などに使われる Gentiane jaune (ゲンチアナ) を見かけるようになった。このゲンチアナは通常もう少し標高の高いところに生殖する植物のはずなのだが、この南でもここ 20 年見られるようになった。一見温暖化とパラドックスな関係にあるように思えるが、もしかしたらゲンチアナが長い時間をかけてこのミネルヴの気候に適応したのかもしれない。いずれにせよ、今までとは違う自然の変化があるとは、勿論私自身も感じている」と彼女はまるでシャーマンのように語ってくれた。

生き字引のような彼女の話は、引き出しが多く興味深い話が尽きない。聞いていて勉強になるし本当に楽しい！やっぱりジミオは我々にとって唯一無二の世界遺産だ！

(2021.4.20. & 8.30 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