

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°15 ジェラルール・デスクランプ

生産地方：ボルドー

新着ワイン 1 種類♪

AC ボルドー・シュペリウール シャトー・ルネッサンス 2019 (赤)

2019年は、息子のオリヴィエが仕込んだ最後のヴィンテージ。この年は、春の遅霜と歴史的な猛暑があったにもかかわらず、収量が50hL/haと豊作に恵まれた年だった。醸造中のワインの酸化を防ぐためにこの年オリヴィエがこだわったのは熟成中ワインに一切手を触れないこと。マセラシオンが終わり熟成に入る段階で、彼は瓶詰めまでの15ヶ月間シュール・リーのままタンクを密閉し瓶詰めまでワインに一切触れなかった。当時、試飲のために訪れても頑なにワインに触れるのを拒まれたので、2019年の味わいや特徴はベールに包まれたままだった。今回約2年越しで彼の最後の仕込みのワインを試飲したが、ボルドーワインなのに「艶やか」という言葉がふさわしいくらい滑らかで上品な酸味があり、タンニンとミネラルのバランスが良いまさに完璧主義者のオリヴィエらしい隙のない味わいに仕上がっている！2015年から単独でワインを仕込み、僅かに4ヴィンテージの仕込みでドメーヌを去ってしまうこととなったが、オリヴィエのワインは父親ジェラルールと一線を画す独自の足跡を残したという意味では心からブラボーと称したい！そして、次のヴィンテージからはシャトー・オーゾンヌの栽培長がデスクランプのワインを引き継ぐ。こちらもとても興味深い！

ミレジム情報 当主ジェラルール・デスクランプのコメント

2019年は、春の遅霜と夏の記録的な猛暑に見舞われたにもかかわらず豊作に恵まれたミラクルな年だった。

冬は暖冬で雨が多かった。例年よりもブドウの萌芽が早い中、4月11日、12日に霜が降り主芽の大部分が被害に遭った。また、この霜の影響によりブドウの成長が一時的に遅れた。さらに追い打ちをかけるように5月5日2度目の霜が降りた。幸い、副芽の萌芽が遅れたこともあり、2度目の霜の被害は最小限に済んだ。当初は、この時点で大幅な収量減になることを覚悟していたのだが、この年はラッキーなことに、霜の被害に遭わなかった副芽のほとんどが主芽並みにブドウの房を付けていた。その後は雨が多く気温の低い日が6月初めまで続いた。幸いブドウの成長が遅れていたこともあり、開花は6月中旬と長雨が止まった後に始まり全てが順調に終わった。6月の下旬には、冷夏から一転5日間連続気温が40℃を超える記録的な猛暑に見舞われ、それ以降8月中旬まで一切雨の降らない日照りが続いた。猛暑はいったん収まったが、7月終わりに再び50℃を超える歴史的な酷暑に遭い、ブドウ畑も水不足が心配された。勢い良く成長を遂げていたブドウも、この2度の猛暑によりいったん成長にブレーキがかかった。8月に入ると猛暑は落ち着き、むしろ秋に近づく涼しさの感じる気候に変わったが、水不足は相変わらず深刻だった。だが、再びラッキーが続き、8月22日に30mmのまとまった雨が降り、この恵みの雨により水不足は一気に解消された。熟しのバラバラなブドウも一気に成熟にアクセルがかかり、最終的に酸の残ったブドウと完熟したブドウが上手く混ざったトータル的にバランスの取れた収穫ができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ジェラルールに代わり息子のオリヴィエが2015年からシャトーを管理していたが、2020年に前職だった消防士に復職したため、再びジェラルールがシャトーを管理することとなった。だが、今年73歳になる彼が畑やカーヴを一人で管理するのは体力的に厳しく、また持病を抱えていることもあり、急きよ彼の代わりにシャトーを引き継ぐ人材として、1級シャトー・オーゾンヌの現栽培責任者ローラン・ヴァレットに白羽の矢を立てた。



(写真①) 新共同経営者のローラン・ヴァレットと共に

つて若い頃にデスクランプのスタージュ（研修生）として働いた経験があるそうだ！「ジェラルールは私にとっての恩師であり、あの時は珍しかったビオロジック農法を若い頃にデスクランプで学べたからこそ今の自分の地位がある」とジェラルールに対し彼は最大限の敬意を示していた。

そこから話はかつての昔話に花が咲き、その流れでジェラルールは自分のプライベートカーヴから1本ワインを探しに行った。そして、ローランにも飲ませたいと開けてくれたワインがこれだ！（写真②）これは、かつて彼がサンテミリオンに畑を所有していた頃に Château Barrail des Graves という名前でリリースしていたワインで、ヴィンテージは1982年、当たり年だ！最初ブラインドでヴィンテージを聞かれた時は、味わいに熟成感があってもまだまだワインにエネルギーがあり個人的には2000年くらいかと思ったが、答えを聞いてビックリ！この当時からつくりは今と全く変わらず、SO2も最小限に抑えていたのだから本当にブラボーとしか言いようがない。ジェラルールがふとローランに「このワインだが、当時誰と仕込んだか分かるか？」と質問した。ローランは直ぐに驚きの表情を示し「あっ、ミッシェル・ローランだ！」と答えた。ミッシェル・ローランと言えば、シャトー・ルパンと共に名声を上げ、90年代にフライング・ワインメーカーと呼ばれた著名なエノログだが、何と、80年代初め、ミッシェル・ローランがまだ無名の頃デスクランプのエノログをしていたそうだ！そして、この1982年は、若き無名のミッシェル・ローランがジェラルールと共に仕込んだ最後のヴィンテージだったのだ！「かつての好奇心にあふれていたミッシェルと比べると、今のミッシェルは有名ではあるが落ちぶれたも同然だな」と笑いながら余裕しゃくしゃくに語るジェラルール。この人は一体何者なんだ！？ボルドーの生き字引とでも言うような、彼を知れば知るほど深みにハマっていくような感覚がとても刺激的でたまらない！

2021年ヴィンテージから、ローランとジェラルールがタッグを組んだワインがリリースされる。息子のオリヴィエもワインのセンスは抜群だったが、この二人の化学反応から生まれるワインは一体どんなスタイルになるのか…今から楽しみだ！

(2021.4.19.ドメーヌ突撃訪問より)



(写真②) ミッシェル・ローランと仕込んだ1982年

※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