

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°33 ドメーヌ・ド・ベル・ヴュー

生産地方：ロワール

新着ワイン5種類♪

AOP ミュスカデ セーヴル・エ・メーヌ 2020 (白)

2020年は、初めて8月に収穫したブドウが記録的な早熟の年で、収量にも恵まれた。ジェローム曰く、2020年は前年よりも若干酸味がまろやかだが、スタイルは前年と良く似てとてもみずみずしく、フレッシュなワインに仕上がっているとのこと！また、酸味を補うためにいつもよりも少しガスを残しているそうだ。試飲をした感想は、開けたての香りの立ちが良く、ライムや白い花の香りや潮の香りとてもが華やか！味わいはフレッシュで塩気と斑レイ岩（ガブロ）の土壌から来る上品な苦みが効いていて、和食やシンプルな魚介料理にピッタリなワインだ！ちなみに、このセーヴル・エ・メーヌはただのセーヴル・エ・メーヌではなく10あるクリュの一つGorges（ゴルジュ）の区画のブドウが何と8割以上入っている！「ヴィエーユ・ヴィーニュではないからGorgesと謳っていない」とジェロームは言うが、すでに樹齢の平均は40年を超えている！何とも贅沢なワインだ！

AOP ミュスカデ グラニット クロ・デ・ペリエール 2019 (白)

ミュスカデの10あるクリュの一つClisson（クリソン）の最優良畑であるクロ・デ・ペリエール。クリソンはクリュの中でも最も力強いワインが出来、現在の基準では最低でも24ヶ月熟成させることが望ましいと言われている。今回の2019年は2度の霜と歴史的な猛暑にもかかわらず、収量もとれたミラクルな年だった。醸造は原点に戻り、ミュスカデで伝統的に使われている表面をタイル状のガラスでコーティングした地下セメントタンクを使い、発酵後2年間一度もタンクの蓋を開けずにシュールリーで仕込んだ。ガラスでコーティングされた地下セメントタンクのメリットは、地下に埋まっていることによりワインの温度変化が少なく、ガラス加工によりタンクへの浸透性は遮断され、ワインの目減りを最小限に抑えながら長く熟成できることだそうだ。出来上がったワインは2年熟成によりワインに一体感があり、静謐でふくよかなエキスに落ち着きがある！余韻に長く残るミネラルも心地よく、前年の10ヶ月熟成のペリエールよりもさらに一段ステージが確実に上がっている！

AOP ミュスカデ ガイア 2019 (白)

ミュスカデの10あるクリュの一つVallet（ヴァレット）地区内のヴィエーユ・ヴィーニュのブドウを卵型セメントタンクで2年熟成させたベルヴューのトップキュヴェ。ヴァレットはミュスカデのクリュの中ではリッチなエキスとエレガントな喉越しが大きな特徴。2019年は、2度の霜の被害に遭い前年よりも収量は2割減だった。夏の40℃を越す歴史的な猛暑も乗り越え、出来上がったワインは限りなくピュアかつクリスタルな清涼感があり、さすがベルヴューのトップキュヴェという貫録とフィネスがある！澄んだクリスタル感のあるエキスを塩気のあるダシのような旨味が余韻に連れてじわじわと重なる、いつまでも飲み続けていたくなるワインだ！

VdF ラ・ジュスティス 2020 (白)

2019年からジェロームが同じラ・ジュスティスの区画に植えた樹齢8年のサヴァニャンがアッサンブラージュされている。彼曰く、2020年はサヴァニャンが豊作で前年よりも若干アッサンブラージュ比率が上がった分、香りや味わいに香ばしさや繊細で重心の低い酸などサヴァニャンの品種の特徴が感じられるとのこと！前回はアンフォラ100%で仕込んだが、今回はアンフォラのひとつにひびが入り使用できなくなったため、急きょ代わりとしてフードルと卵型セメントタンクを使用した。出来上がったワインは、エキスが上品かつミネラリーで北のワインらしい涼しさもあり、滋味深く潮の風味を感じる味わいはまるで上品なシャブリを彷彿させる！ちなみに彼曰く、ラ・ジュスティスは特にフランス国内の星付きレストランで引きの強いワインだそうだ。

VdF マセラシオン 2020 (マセラシオン)

2018年、2019年と2年続けて試験的に仕込んだピノグリのマセラシオンが予想以上に反響が良く、2020年もそのまま継続することになった。ジェローム曰く、2020年はブドウが早熟の年で、前年よりもみずみずしいワインに仕上がったとのこと！前は熟成に8hLのアンフォラと400Lの古樽を使用したけど、今回はアンフォラの代わりに新しく購入した20hLのフードルと400Lの古樽を使っている。出来上がったワインは、新しいフードルが良い塩梅で効いているのか、前年よりも香りはイチゴよりもライチ、マンゴスチンなどトロピカルさが前面に出ている！味わいはマセラシオンと思えないみずみずしさと柑橘系の優しいほろ苦さがあり、淡い口ゼの色合い的にもまるでフレッシュなピンクグレーフルーツのエキスを飲んでいるみたい！ちなみに、彼の親しいパリの星付きのソムリエはこのマセラシオンをデザートに合わせるそうだし、確かに、ワインは辛口だが、柑橘系の爽やかな風味があるので、食事だけでなくデザートにも合いそう！

ミレジム情報 当主ジェローム・ブレトドーのコメント

2019年は、霜が2回、歴史的な猛暑が2回とミレジムにはとても厳しかったが、収量も結果的には比較的とれ、ブドウの品質当たり年の2015年並みに高いミラクルな年だった！冬は適度に雨が降り寒さもあったが、気温がマイナスまで下がることはなかった。4月の初旬、そして5月初旬の2回に渡りミュスカデ全域を襲う寒波が降りた。だが、前もって霜対策の扇風機とロウソクを焚いたおかげで、辛うじて3割ほどの被害に抑えることができた。ただ、この寒波の影響により、ブドウの成長サイクルはいったん大きく遅れをとってしまった。開花は6月中旬と前年よりも2週間遅かった。6月に入ると雨がぱたりと止み日照りが夏の終わりまで続いた。また、6月と7月の終わりには日中の気温が40℃を超す歴史的な猛暑に見舞われ、勢いよく成長していたブドウも途中から夏バテによりブレーキがかかってしまった。だが、収穫直前の9月3日に20mmを超す雨が降ってくれたおかげでブドウは一気に息を吹き返し、そこから後れを取り返すかのように一気に成熟していった！

2020年は、ブドウがかつてないほど早熟で、ミュスカデ地域では収穫日が8月26日スタートという1989年、2003年、2011年の記録をさらに更新する歴史的な早さだった。冬は暖冬で比較的雨が少なく、ブドウの芽吹きも早かったため春の遅霜が心配された。3月終わりに3回ほど寒波が降り、気温も±0℃近くまで下がったが、幸い数時間の軽い放射冷却（俗にGel Blance 白霜と呼ばれる）で霜対策のロウソクも焚いていたため、畑はほとんど霜の被害に遭わなかった。霜を免れたブドウの新梢はそのまま勢い良く伸び、開花は例年よりも3週間早かった。開花も順調に終わり、ブドウの木は多くの房を付け豊作を期待させた。夏は猛暑と日照りが続いた。8月に入っても雨の降らない乾燥した天気が続いたが、幸い夜の気温が涼しく日中夜の寒暖の差があったことで、何とか日照りを乗り越えることができた。また、収穫直前に少量だが雨に恵まれたおかげで収量も確保することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



今回3月に開催されたワインサロン La Dive Bouteille ラ・ディーヴ・ブテイユに有馬と一緒に赴いた。これはディーヴの模様を取った写真。(写真①) さすがフランス…誰一人マスクをしている人がいない。ソーシャルディスタンスもなし、しかも洞窟内での開催なので内部は広いと言っても換気はなし。前日にフランス国内の1日の感染者が4万もいたのに、コロナなどどこ吹く風という感じだ。コロナ以降、小規模のワインサロンはいくつか開催されていたが、ディーヴのような大規模なサロンは実に2年ぶりということもあり、この日もこの換気のない空間に大勢の人が押し寄せていた。

(写真①) 2022年3月に行われたディーヴ・ブテイユの様子

これはドメーヌ・ベルヴューのブースの写真。(写真②) 奥で黒い口髭を蓄えているのがジェロームだ。予想はしていたが朝一で行ったにもかかわらずすでに多くの人で賑わっていた。彼のミュスカデはキュベ・ガイアが有名になって以降、今ミュスカデの中では一番の注目生産者として脚光を浴びている。元イギリスソムリエチャンピオンでもあるフランク・マサールが5~6年前に来日し、たまたまキュベ・ガイアを都内で一緒に飲んだときに、「ヨーロッパのソムリエ間で今超話題の生産者」と、興奮していたが、他のヴァンナチュールの生産者の間でも話題になり始めている。



(写真②) ブースにたどり着けないほどの人気者のジェローム

つい2~3年前はジェローム・ブレトドーと言っても「誰？」というノーリアクションが多かったのだが、今は「お前、ブレトドーを日本に輸入しているのか！？すごいな！」と称賛される変わり様に本当に驚くばかりだ。この前も、ラ・ボエムのパトリック・ブジューのドメーヌに訪れ彼の仕込むミュスカデと一緒に試飲した時に、パトリックが「このミュスカデの土壌は、有名なブレトドーと同じガプロの土壌だ！」と説明したので、「ブレトドーはヴァンクүүлで取り扱っているよ」と彼に言うと彼が驚き、ぎよる目をむき出しにし「本当に！？今度一緒に訪問に行きたい！」と彼から逆に訪問を懇願されてしまい、私が逆に驚いてしまった。

彼が2005年にドメーヌを立ち上げた時から毎年継続して買い続けてきた愛すべき生産者の一人で、お互いの接し方や仕事の姿勢は何も変わっていないが、その間にまわりの評価がどんどん上がり、今となっては最も手に入りにくいミュスカデの一つとなってしまったから、自分としてはまるで浦島太良のような気分だ。とにかく、フランスでのジェローム・ブレトドーの位置付けは、例えるとしたらピュイイ・フュメのシレックスで一世を風靡したディディ・ダグノーのような熱狂ぶりだ！

個人的にはこの熱狂が良いのか悪いのかは後になって検証してみないと分からないと思うが、ただ素直に嬉しいのは、一般的に安ワイン扱いされるミュスカデの地位を彼が今先頭に立って上げていること、ヴァンナチュールの認知向上にフランス国内外で大きく貢献していること、そしてジェロームが無名の生産者時代から継続して毎年取引しているヴァンクүүлに恩義を感じ、割り当ては日本をまず最優先に考えてくれていること。また、世界の誰よりも先にジェロームにフォーカスして、応援してくれたヴァンクүүлのお客様に改めて感謝をしたい！ヴァンナチュールに限定せず世界的なワインの流れの中で、ジェロームの仕事ぶりを見ていると、これからも評価される魅力ある生産者であることは間違いないと思う！

(2022.3.6 ラ・ディーヴ・ブティユワインサロンより)

※弊社HPの生産者最新情報や「フォト・ギャラリー」にて、より鮮明な写真をぜひご覧くださいませ