

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

## ◆VCN°47 ドメーヌ・エリザベス

生産地方：コニャック

### 新着ジュース2種類♪

#### ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2021 (白 スパークリング ブドウジュース)

2021年は凶作で日照量にも恵まれず、ブドウの完熟が難しい年だった。ただ、完熟が難しいと言っても、ワインに仕立てるには糖が十分ではないということであって、ことジュースに限って言えばむしろ甘さ控えめで酸が生き生きとした、かつてないほどエレガントな味わいに仕上がっているから面白い！今回はコロンバールが霜の被害によりほとんど収量がなかったため、ほぼユニブラン主体のアッサンブラージュとなっている。また、糖度は140.5g/Lと、少ないと言われた前年のジュースの糖度156g/Lよりもさらに低く、pHは3.07と完熟したレモン並みのヴィヴィッドな酸が効いている（ちなみに前年のpHは3.2）。出来上がったジュースは、まろやかなブドウの甘みとシャープな酸のキレが良い、後味が爽やかですっきりとしたスパークリングに仕上がっている！余韻に柑橘系果物のような心地よい苦みがあり、いつもよりも清楚で大人な味わいだ！ちなみに、糖度140.5g/Lは潜在アルコール度数に換算すると8.2%。

#### ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ 2021 (赤 スパークリング ブドウジュース)

ブリュノ曰く、2021年は、赤ワインをつくるブドウとしてはハズレ年だが、反対に赤のジュースをつくるブドウとしては品質的に当たり年だったとのこと。この年は、春の遅霜とブドウの病気により収量が大幅に落ちた厳しい年。加えて、夏の日照量が足りなく、収穫したブドウは赤ワインとして熟しの足りないものばかりだった。前年同様にブドウをプレスする前にドライアイスで冷やしたプレス機の中でマセラシオンを行っているが、今回は例年よりもブドウの色素が薄かったため、30時間といつもより6時間長く漬け込んでからプレスを行った。出来上がったジュースは、いつもよりも甘さが控えめでテクスチャーがとても滑らか！ジュースに甘ったるい重さはなく、繊細な泡と共にスツと喉を通る優しい果汁が心地よい！糖度は161g/Lと前年よりも24g低く爽やか！pHは3.57と酸が優しく、甘さ控えめのジュースとのバランスが最高に良い！ちなみに、糖度161.6g/Lは潜在アルコール度数に換算すると9.5%。

#### ミレジム情報 当主ブリュノ・アリヴェのコメント

2021年は、春の遅霜とブドウの病気により収量が激減し、さらに日照量が少なかったためブドウの熟しが難しい年だった。冬のスタートは暖冬で乾燥していた。発芽も例年よりも3週間ほど早く、4月には全ての品種が芽吹きを終えていた。その矢先、4月28日に-6℃の寒気が流れ込み、ブドウ畑全域が霜に当たった。すでに葉を付け始めていた主芽が全滅…。その後、多くの副芽がすぐに発芽を始めたが、また追い打ちをかけるように5月6日に気温が-2℃まで下がる2度目の霜が降りた。この2度の霜によりユニブランを除くすべてのブドウの収量が7割減となった。幸い、ユニブランは副芽の発芽が遅かったおかげで、霜の被害は3割程度で済んだ。その後は5月から7月まで雨の多い不安定な天候が続き、畑ではミルデューと黒痘病が猛威を振るった。霜によりすでにブドウが少なく風通しが良かったことと、病気対策の散布を絶えず行ったことで、辛うじて病気の蔓延は防ぐことができたが、それでも病気の被害によりさらに1割程度ブドウを失った。結果的にユニブランは50%減、コロンバール、エジオドーラ、メルロー、その他ブドウは80%減とかつて見ない凶作だった。夏は、8月後半から天気が回復し暑さも多少戻ってきたが、全体的に涼しくブドウの完熟が難しかった。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) セレクションマサールの穂木を作る風景

こちらは苗木作り作業を撮った写真（写真①）。エリザベスはジュース、ワイン生産者以外にもコニャックの生産者、そして苗木を作る Pépiniériste（ペピニエリスト）の顔を持っている。写真の作業は、顧客であるシャトー・カルボニューのセレクションマサールの枝を接ぎ木用のサイズに剪定しているところだ。接ぎ木の枝は節に合わせて10 cmくらいの長さに切り落されていくのだが、とにかく作業員の切る速さが速い！1本の枝はものの5秒くらいであっという間に節に沿った長さに正確に切り分けられていく。この切り分けられた穂木は、その後フィロキサに強いアメリカ品種の台木に接ぎ木される。



(写真②) 温度と湿度を注意深くチェックするブリュノ



(写真③) 高温多湿な状況に置かれた苗木

そして、これは接ぎ木された苗木を畑に植える前に2週間ほど暖める Cicatrision（シカトリザシオン）という工程を経ている写真（写真②、③）。Cicatrision とは日本語で「癒着」すなわち結合するという意味があり、接ぎ木されたばかりの苗木を写真のようにビニールハウスのような高温多湿の場所に十数日間置き、休眠していた成長活動を促し、苗木の中の樹液を動かすことで台木と穂木のつなぎ部分を自然治癒させる作業のことをこう呼ぶ。ブリュノ曰く、苗木を作る上で Cicatrision はもっとも重要な工程のひとつのこと。「この工程の重要なポイントは温度と湿度を常に一定に保つこと。接ぎ木作業とは人間に例えると臓器移植のような大手術を行ったようなもので、きちんと接合部分が癒着するまではちょっとした変化にもとても敏感で脆弱。だからこの接ぎ木から癒着するまでの間の2週間はまるで集中治療室の患者を24時間診ているような気の抜けない状況が続く」と彼は言う。ちなみに、彼は Cicatrision の湿度を常に90%、温度を32℃に設置しているが、外の気温の変化によりたとえ一定温度を保ったとしても、実際の苗木の温度が微妙に変化することがあり、そのちょっとした変化が苗木の生死を分けるリスクにつながるので、毎日朝昼晩と温度にチェックしその都度微妙に温度調整を行っているそうだ。

その後、無事傷口がふさがったら、その苗木を苗木専用の畑に植え、1年かけて根を成長させる。そして、2年目に初めてシャトー・カルボニューの畑に植樹を行うそうだ。

私自身、今まででっきり接ぎ木後すぐに植樹ができると思っていて、植樹の前に1年間根付けの過程を経なければならぬ事実を恥ずかしながら知らなかった…。今まで「ブドウは3年目に実を付けるというのに、なぜ植樹してから2年目に実を付けるブドウの木があるのだろうか？」とかなり前からモヤモヤとしていた疑問があったが、今回の訪問で全て解決された！

(2022.3.30.のドメーヌ突撃訪問より)

※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