

## ～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5種類♪

#### VdF ミュスカ・セック・デ・ルマニス ペット・ナット 2021 (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！2021年は例年よりも雨が多かったため、味わいの爽やかな清涼感の溢れるペティアンに仕上がっている！ピエールが言うには、「2021年はここ近年の中で一番仕事をした年！」というくらい収穫の最後まで気の抜けない厳しい年であった。一次発酵は、アルコール度数12.5%と例年よりも低かったことで、勢いがありわずか7日間とあっという間だった。最終的に二次発酵でできた3気圧の泡がデゴルジュマンにより1.9気圧まで下がったが、このほのかな泡立ちが清涼感のある味わいと絶妙にマッチし、奇跡とも言える最高に上品なペティアンに収まった！出来上がったペティアンは、開けた途端の香りからすでに清涼感のある柑橘系の香水のように爽やかで、味わいは上品かつ限りなくクリスタル！口に含むと柑橘系の酸にミネラルの旨みだけが溶け込み、まるで水のように澄んだエキス、そこに優しい泡立ちが加わり、まさに薄ウマの頂点を極めたような感動的な味わいだ！注ぐごとに塩のようにうっすらグラスに残る酒石酸もこれまた乙で、試飲だというのに個人的にはあまりの美味しさにスピットせず全部1本飲んでしまった…。

#### VdF ミュスカ・セック・デ・ルマニス 2021 (白)

2021年は、雨の多い年にもかかわらず収穫が8月14日とジミオ史上一番早い収穫だった上にアルコール度数13.5%まで上がる完熟度合いだった。ちなみに、若木のミュスカでつくるミュスカ・ペット・ナットの収穫は8月17日とミュスカ・セックよりも遅く、アルコール度数も12.5%と低かった。ピエール曰く、畑自体は隣接しているのに、この年は樹齢100年を超えるヴィエーユ・ヴィーニュと若木のブドウのポテンシャルの差がはっきりと出る面白い結果となったとのこと。出来上がったワインは、香りからすでに香水のような官能的なアロマと潮のヨードを感じるブーケが複雑に合い舞い、美味しさの期待値が上がる！酒質はピュアかつタイトで、アルコール度数13.5%とは思えない、まるでブドウのミネラルだけが抽出されたようなクリスタル感あふれる味わいに仕上がっている！2021年という試練の年でも、こういうシンプルかつ深みのあるワインをつくりあげてくるからジミオはやめられない！

#### VdF ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ 2021 (ロゼ)

ミュスカ・セックにルージュ・ド・コースを1割ほどアッサンブラージュして仕込むジミオのロゼ！2021年は、残糖1.5g/Lと前年よりもさらに辛口に仕上げている。ピエール曰く、ロゼのこだわりは色と香りとのこと。毎年一定の色合いに合わせるために、ルージュ・ド・コースのアッサンブラージュ比率を微妙に変えているそうだ。今回はミュスカの色合いが薄く透明に近かったので、ルージュ・ド・コースが12%と微量だが例年より少し多めに入っている。「味わいはほぼミュスカ・セック。だが、赤を少し加えることで香りに赤い果実や色のある花の香りが加わるところがロゼの魅力！」と彼は言う。出来上がったワインは、確かにミュスカ・セックにはない、アセロラの赤い果実の香りやバラの高貴な香りがありとても官能的！酒質は静謐かつミネラリーで、完全辛口なのにアルコールから来るほんのりとしたエキスの優しい甘みを感じられる！余韻に連れて引き締まるちょーキーなミネラルも心地よく、まさにピュアなミネラルエキスそのものを味わっている感覚だ！

#### VdF ルージュ・フリユイ 2021 (赤)

2021年は、春の遅霜による被害で収量が40%減だった。一方で、この年は雨に恵まれたこともあり、収穫したブドウは全てみずみずしく果汁に溢れていた。醸造は、タンニンの抽出が早かったので、エグミが出

る前に早めにマセラシオンを切り上げた。出来上がったワインは香りが華やかで、グロゼイユなどの赤い果実に黒コショウ、山椒などのスパシーな香りやバラ、オレンジピールなど、ブラインドだとピノノワールやジュラのトゥルソーを彷彿させる官能的な香りが満載！味わいは、ブドウに果汁が多く含んでいたこともあり、とてもみずみずしくジューシーでタンニンも繊細！加えて、鉱物的なミネラルもしっかりと溶け込んでいて飲みごたえ十分なワインに仕上がっている！南のワインなのに果実味が艶やかで色気があり、しかもミネラリーで飲みごたえがあるのにアルコール度数が 12%しかない！これこそまさにブラインド好きの予想を裏切る最高のワインだ！

## VdF ルージュ・ド・コース 2021 (赤)

2021 年は、ルージュ・フリユイが霜の被害に遭ったのに対し、ルージュ・ド・コースは寒気の通り道に当たらなかったおかげで霜の被害を免れた。この年は前年に次ぐブドウの早熟の年で、色の抽出も良かった。醸造は、タンニンの抽出が速かったので、エグミが出る前に早めにマセラシオンを切り上げた。出来上がったワインは、果実味が艶やかで上品なコクがあり、後から鉱物的なミネラルとタンニンの収斂味がじわっと口の中を引き締めるような、アルコール度数 11.5%とは思えない中身のあるワインに仕上がっている！2013 年に当時のルージュ・ド・コースの畑を今の樹齢 150 年を越す土着品種の畑と交換して早 8 年。畑を手に入れた当初は、ワインは田舎くさく野性味あふれる味わいだったが、アンヌ・マリーは一貫して「どんな畑も 7 年ジミオ流に管理すれば必ずジミオのワインになる！」と言い続けてきた。つまり、7 年かければ田舎くさいワインもエレガントに仕立て上げることができると言い続けてきたのだが、8 年を経た今、まさにその言葉通り、ワインを完全にジミオ色に変えた！この味わい深いエレガントなルージュ・ド・コースを飲むと、あらためてジミオの偉大さを再認識させられる！

### ミレジム情報 当主「ピエール・ラヴェイ」のコメント

2021 年は、春の遅霜や長雨による病気のリスク、収穫の際の選果など、畑の作業的にはほとんど休みのない試練の年だった。だが一方で、作業に真剣に向き合った分だけワインの品質となって返ってくるような、ヴィニョロンの腕が問われるような年でもあった。春のスタートは例年並みで雨が多かった。4 月 7、8 日の未明、ブドウの芽が出始めこれから勢いよく成長しようとした矢先に気温が氷点下を下回る寒波が降りた。今回の霜は Gelee Noire (黒霜) と呼ばれる冷たい風がもたらしたもので、気温がマイナス 1~2 度でも、風の通り道にあるブドウの芽のほとんどは凍傷により黒く枯れてしまった。この黒霜により風の通り道にあったルージュ・フリユイが一番被害を受けたが、幸いその他の畑はほぼ無傷だった。その後、雨の多い亜熱帯のような蒸し暑く不安定な天候が続き、ミルデューや黒痘病が畑に繁殖し始めた。病気が蔓延しないようブドウの木の風通しを良くするために、鋤掛けによる草むしりを行ない、必要があればボルドー液も散布した。また、この年は水が豊富だったこともあり、例年以上に EntreCoeur (脇芽) が多く、ブドウの周りに湿気が溜まらないよう芽かきにも力を入れた。この鋤掛けによる草むしりと芽かき作業は 4 月中旬から 7 月終わりまで毎日休みなく行なった。だが、地道な作業を繰り返していたにもかかわらず、収穫時は雨によるブドウの裂果があり厳格な選果を余儀なくされた。最終的に、春の遅霜、長雨、ブドウの病気、ブドウの裂果など様々な厳しい試練にあったが、地道な作業のおかげでブドウの収量と品質はしっかりと保つことができた！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

8 月 22 日、スペイン訪問の帰りにジミオを訪問♪ちょうど収穫の真っ最中だった。今年はブドウが最も早く熟した年で、何と 8 月 11 日にペティアンの収穫をスタートしたそう！フランスが全国規模で深刻な水不足にあえぐ中ジミオはというと、小石だらけの表土の少ない痩せた土地でありながら、母のアンヌ・マリーの時代から 20 年以上続く手作業による畑の鋤掛け作業のおかげで、ブドウの根は岩盤深くまで根差していることもあり、毎年水不足の心配はほぼ皆無に等しいそう。

これはこの日収穫したルージュ・フリユイのブドウ。(写真①) 干ばつにもかかわらずブドウの粒も大きく果汁がパンパンに詰まっている！数粒つまんで試食をしてみたが、ジューシーで食用ブドウとしても十分美味しいみずみずしさがあった。このブドウ、上に密閉させる蓋やビニールシートみたいなものがないので、アンヌ・マリーに聞いてみると、収穫後は写真のようにタンクの上がはみ出るほど山盛りにブドウを入れて、下か



(写真①) 8月22日収穫のルージュ・フリユイのブドウ



写真②) 丁寧で魅力あふれるジミオママ (アンヌ・マリー)

ら自然につぶれてタンクに収まるまで2日間くらいそのまま放置するのだそうだ。「赤の仕込みの前に白のミュスカがすでにカーヴ内で仕込まれ発酵を続けている。その間カーヴ内は大量の酵母に満たされる。私の赤の醸しは、蔵内に無数に飛び交う酵母もブドウに取り込むために、わざと最初の2日間くらいはタンクの蓋をせず開放する方法を取っている。もちろんブドウが痛んでいないことが前提だが、これによりブドウに付着するルージュ・フリユイの酵母とミュスカの酵母の両方を利用することができる」と、その理由を丁寧に説明してくれた。なるほど、ひょっとしたらルージュ・フリユイの魅惑的な香りの一部は、このミュスカの蔵酵母が一端を担っているのかもしれない…何とも興味深い話だ。本当に彼女はこの仕事が心から大好きなのだろう…梯子に上りタンクの中を嬉しそうにのぞき込むアンヌ・マリーの姿がなんとも微笑ましかった。(写真②)



(写真③) インターナショナルな収穫者チームとの夕食

その夜、アンヌ・マリーは明日の収穫があると早めに寝床につき、そのままピエールの夕食のご相伴に預かることとなった。これがその夕食のメンバー。(写真③) 今年は何と中国の若者男女二人が別々の応募にて収穫に参加していた。話を聞くと、彼らはナチュラルワインが大好きで、将来的には中国に広めたいと思っているそうだ。彼ら曰く、いま中国では静かだが確実にナチュラルワインブームがあり、沢山のインポーターが競い合うように良い生産者を探しているのだそうだ。男性の方が「ジミオはナチュラルワインの中でも手に入りにくい神のような存在で、そこで働けるのが幸せだ！」と満面の笑みを浮かべて語ってく

れた。他にどのような生産者が好きかとその彼に聞いてみると、彼はパトリック・ブジュー、フレデリック・コサールの名前を上げた。おいおい、それって全部ヴァンクール取り扱いの生産者じゃないか！ちなみに、ジミオの前はフォン・シプレを訪問したと言うから、もうこれは笑い事では済まされない。彼のようなエネルギーギッシュな若者が純粋にナチュラルワインに感動してワイナリーに深く入り学ぶ姿を見て、素直に応援したいという気持ちは半分沸くのだが、逆に半分まだまだ負けられないという複雑な気持ちが交差し、個人的には何とも歯痒く切ない夜だった。

(2022.8.22.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