

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°26 ドメーヌ・ル・ブリゾー

生産地方：ロワール

### 新着ワイン2種類♪

#### VdF パタボン 2021 (赤)

2021年は春の遅霜の被害が深刻な試練の年だった。春に芽吹いた主芽はほぼ全滅…その後に出た副芽が予想以上実を付けてくれたが、それでも1ヘクタール当たりの収量が15hL/haと、近年でも凶作だった2017年、2019年に次ぐブドウの少なさだった。さらに、天候が不安定で日照量にも恵まれなかったことから、収穫日は10月11日と前年よりも4週間遅く、久々の10月収穫だった。だが、ブドウの品質的にはナタリー曰く「近年で一番の品質！温暖化前の2000年初期のジャニエールの当たり年を想起させる出来！」と絶賛する！彼女曰く、近年のブドウはフェノールの熟成の前に糖度が上がってしまうため、酸やアルコールのバランスを考えどうしてもフェノールが完全に熟す前に収穫しがちだが、今回は逆に夏が涼しかったおかげで、久々にフェノールが熟しきるまで十分にブドウの収穫を待つことができたとのこと。出来上がったワインは、酒質がエレガントでジューシー！それでいながら、塩気のある旨味、洗練されたミネラル、酸、若いタンニンがアルコール度数12.5%とは思えないコンパクトに凝縮したストラクチャーを形成し飲みごたえ十分！今飲んで美味いですが、もう少し寝かせても面白そうなワインだ！

#### VdF ル・トン・デメ 2021 (赤)

樹齢100年のピノドニスからつくるトン・デメ！通常は、収量の取れた年にしかつけないスペシャルキュヴェだが、2021年は春の遅霜により収量が12hL/hと60%減…500本程度しかできなかった。ナタリー曰く、当初は収量が少ないのでパタボンにアッサンブラージュしようと考えていたそうだが、実際に収穫直前のブドウを味わったところ、収量が少ない分果汁に旨味が詰まっていた、明らかにパタボンのピノドニスとは異なる深い味わいが感じられ、「これはル・トン・デメとして仕込まなければならない！」という気持ちに駆り立てられたそう。醸造は、前年同様タンニンがワインに溶け込むまで6ヶ月間ロングマセラシオンを施している。出来上がったワインは果実味が染み入るように優しくスレンダー！それでいて、中身は塩味の効いた旨味と引き締まったミネラルがぎゅぎゅ詰まっていた飲みごたえがある！これぞまさにTheピノドニス！今飲むのがもったいないくらい熟成による美しさを秘めたスーパーワインだ！

### ミレジム情報 当主ナタリー・ゴビシェールのコメント

2021年のロワールは、春の遅霜の被害が甚大だった試練の年。4月6日未明から8日にかけてジャニエール一帯に寒波が降りた。早朝の気温は-5℃前後まで下がり主芽はほぼ全滅…。遅れて出てきた副芽は品種によりブドウの房がまちまちで、ピノドニスは辛うじてブドウを付けたが、シュナンとコーはほとんどブドウを付けなかった。その後5月、6月は気温の上がない雨の多い不安定な天候が続き、ブドウの成長は前年よりも1ヶ月ほど後れを取った。7月に入っても雨が止まずミルデューが繁殖し始めたが、幸いすでに霜により間引きされたブドウは風通しも良く、病気の繁殖は、散布の回数が少なかったにもかかわらず葉の一部が被害に遭う程度で済んだ。7月中旬になると雨も止み再び太陽が戻ってきたが、気温は穏やかで、ブドウの成熟にも時間を要した。最終的にピノドニスは60%減、シュナンとコーに至っては動物の被害も重なりほぼ100%減…。だが、残ったピノドニスは、その後8月下旬から10月まで天候に恵まれたこともあり、傷ひとつないきれいな状態を保ったままゆっくり完熟していった。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) 現在のナタリーのすっきりとしたカーヴの様子

で、以前使用していたバスラン（水平型プレス機）に比べて、格段と使い勝手が良く衛生面に優れたプレスが新しく導入されていた。ナタリーが言うには、今のこの設備と改装工事はすでに去年の夏に終わっていて、去年のワインもこの新改装の下で醸造が行われたとのこと。振り返ってみれば、2021年のナナ・ヴァンのワインは酒質が変わり格段にきれいになったと個人的には感じていた。ブラインドだとまるで北のワインを彷彿させるような…そんなエレガントさがどのキュヴェにも見受けられた。その時は、それが2021年というミレジムの特徴だと思っていたが、ひょっとするとこのカーヴの進化がワイン全体の質に影響しているのではないかと、今回カーヴを見て思ってしまった。もしそうだとすると、今年のワインも俄然期待が高まる！

次に、これは来年新しくリリースされるル・プリゾーの新キュヴェ「Mama Mouchi (ママ・ムシ)」(写真②)赤ワインで品種はピノドニス100%。2009年、2011年にクリスチャンがモルティエの畑に新しく植樹した若木のブドウだけで仕込んでいる。クリスチャンの最期の置き土産とも言えるピノドニスだが、植樹以来霜やブドウの病気による不作が続き収量がほとんどなかったため、今まではパタポンに全てアッサンブラージュされていた。だが、去年霜対策に結果母枝を長めに残して剪定をした結果、初めて単体のキュヴェがつかれるだけの収量が取れたので、ようやく去年新しいキュヴェを仕上げる事ができた。ちなみに、Mama Mouchi というキュヴェ名は17世紀の劇作家

モリエールの劇作「町人貴族 Le bourgeois gentilhomme」の話に出てくる似非トルコ王子 Mama Mouchi から取っている。エチケットのデザインは、羊の毛皮のマントを羽織り猫をいつもひざ元に置いていたママ・ムシから連想して、トルコの冠をかぶる羊とその上に猫ではなくネズミという組み合わせで、可愛らしいキャラクターに仕立てた。ワインの味わいはとてもチャーミングで、ジュラのプルサールのようなみずみずしさがああり、パタポンとは個性が異なるところが面白い！ちなみに、彼女がワイン名にママ・ムシを選んだのは、樹齢10年足らずの若木のピノドニスだが、パタポンと個性が違えど、モルティエの土壌がゆえ、樹齢40年を超えるパタポンに引けも劣らぬ高品質なワインに仕上がったまさにこの背伸びをした感じが、モリエールの町人貴族のイメージと重なったからだという。元スイスの演劇女優だったナタリーらしい発想だ！

(2022.8.23.のドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP資料にて、カラーで鮮明な写真をぜひご覧くださいませ



(写真②) 新キュヴェ「Mama Mouchi (ママ・ムシ)」