

## ～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6種類♪

##### VdF パタポン 2024 (白)

ブドウは白のトップキュヴェ「ル・ブリゾー」の畠から。パタポン白は、ル・ブリゾーのレベルに達しない年に仕込まれる、いわばル・ブリゾーのセカンド的位置づけのワインだ。2024年は、雨の多い冷涼なヴィンテージで、ブリゾーとしては酒質がスレンダーだったため、パタポン白としてリリースされた。醸造は順調に進み、酵母の勢いも良く、発酵は問題なく完了した。出来上がったワインはピュア&フレッシュで、ミネラルがきれいに溶け込んだキレのある上品な味わいに仕上がっている！北ロワールの涼しい酸と石灰土壌から来るチョーキーなミネラルのバランスが絶妙で、疲れを感じずにずっと飲んでいられるようなダシ感が本当に最高！なお、2025年からは、現パートナーのエミール・エレディアが所有していたAOC Coteaux-du-Vendômoisの1haのシュナンの畠がブリゾーに組み込まれ、そのシュナンもパタポン白にアップサンプラージュされる予定だ。

##### VdF キャラクテール 2024 (白)

ブリゾー、パタポン白とは対照的に、東西に伸び日照が半日にとどまる畠ゆえブドウが晩熟となり、キレのある酸を特徴とするキャラクテール。2024年は、キャラクテールらしいスタイルがしっかりと表れたヴィンテージ。醸造は順調に進み、酵母の勢いも良く、発酵は問題なく完了した。出来上がったワインは、ピュアかつシャープでキレのある、ジャニエールのシュナンらしいタイトな味わいに仕上がっている！かつてクリスチャンが「ジャニエールのシュナンの真骨頂は酸の質」と語った通り、口に含むほどに酸が伸び、上品に洗練されたポテンシャルを感じさせる逸品だ！ちなみにワイン名の下に書かれているフレーズは、ナタリーが敬愛するモリエールの戯曲「女学者」の登場人物アルマンドの「あなたの詩の中にある一つ一つの余韻が魅力的な線を描く」というセリフだが、ナタリーは遊び心で原文の *dans vos vers*(あなたの詩の中)を *dans vos verres* (あなたのグラスの中)に変え、セリフをワインに引きつけ洒落を利かせた。

##### VdF ママ・ムシ 2023 (赤)

ブリゾー赤のトップキュヴェ「モルティエ」の区画に植えられた若木のピノドニスから造られる「ママ・ムシ」。石灰質とシレックスを多く含むモルティエ由来のチョーキーで洗練されたミネラル感を生かしつつ、よりカジュアルに仕上げているのがこのキュヴェの特徴で、パタポンとの違いは、若木でありながらもモルティエのテロワールが味わいに明瞭に表れているところにある。2023年は、前年の太陽の年とは対照的に、ブドウが晩熟でロワールらしい冷涼感のあるチャーミングなワインに仕上がっている。収穫は、腐敗果を入れないよう徹底的に選果にこだわった。収穫したブドウは果皮が薄く潰れやすかったため、全房でスマセラシオン・カルボニックを行ったものの、実際には仕込みの初期段階から果房がジュースに浸かる「アンフュージョン」のような状態となり、発酵もきわめて順調だった。出来上がったワインは、果実味がジューシーかつ艶やかで、ピノドニス特有の上品なスパイシーさを備えたエレガントな味わいに仕上がっている！樹齢14年の若木とは思えないほど、明るい果実の奥にモルティエらしい洗練されたチョーキーなミネラルが感じられ、その潜在力の高さが窺える。今飲んでも十分に美味しいが、更なる熟成でタンニンがさらに溶け込めば、赤い果実のミネラルエキスがすっと五臓六腑に染み入るような高貴さをまとい、トップの畠の貫録をいつそう明確に示すワインへと昇華しそうだ！

## VdF コ・テ・クワール 2024 (赤)

Côté Cœur (愛する人の傍にいる) という意味の Côté を品種の Côt に掛け、亡きクリスチャン・ショサールのオマージュとしてつくったコ・テ・クワール。前年はコ-50%、ガメイ 50%のアッサンブラージュだったが、この年はガメイが霜とミルデューで全滅したため、コ-100%で仕込まれている。2024 年は例年より冷涼な気候が続いた年で、ワインはコ-単独でもガメイやピノ・ノワールを思わせるエレガンスを備えた上品なスタイルに仕上がっている。醸造は、発酵に勢いもありとても順調だった。出来上がったワインはフレッシュで、コ-とは思えない明るいチャーミングな果実味とキュートな酸が実に魅力的！また、晩熟品種のコ-にもかかわらず、味わいに未熟果による青さはまったくなく、雨の多いミレジムでも一粒一粒がしっかり熟したことがよく分かる！これほどまでにエレガントに仕上がると、ブラインドで品種を当てるのはかなり困難必至！それくらい上品なスタイルにまとまっている！

## VdF ル・トン・デメ 2024 (赤)

ブリゾーで一番古い樹齢 100 年を超えるピノドニスからつくるドメーヌのモルティエと並ぶトップキュヴェル・トン・デメ！2024 年は、ナタリーが「タンニンの収斂味を抑えつつ、果実味とミネラルを最大限に引き出すことができた傑作！」と自賛するほどの完成度で、仕上がりへの確かな自信がうかがえる。この年は雨が多く、ブドウも晩熟となる冷涼なヴィンテージだった。醸造においては、前年はロングマセラシオンで仕込んだが、今回は例年よりもマセラシオンの期間を短縮し、梗の青さがワインに移らないよう細心の注意を払った。出来上がったワインはエレガントかつジューシーで、ごく微量のガスが残っているのか、口に含んだ途端エネルギッシュな果実味が絶妙な塩梅で躍動する！樹齢 100 年を超えるブドウ由来の滋味深いミネラル感と、それを支える酸のバランスが見事で、私自身、今年最初に鳥肌が立った「今飲んで美味しいワイン」は、まさにこのル・トン・デメ！この感動を誰かに共有したい～！

## VdF モルティエ・スワサント 2024 (赤)

白のブリゾーと並びクリスチャンが最も大切にしていた赤の畠であるモルティエ。そのモルティエのピノドニスが 2022 年にちょうど樹齢 60 年を迎える、昨年スペシャルキュヴェ「モルティエ 60 (スワサント)」が誕生した。以降、クリスチャンへのオマージュも込めて毎年仕込む予定だったが、2023 年はブドウが少なく仕込みが叶わず、今回の 2024 年が 2 回目のリリースとなる。2024 年は、早くから楽しめるワインとしてナタリー自身が納得する自信作。この年は雨が多く、日照量の少ない冷涼なヴィンテージだった。醸造においては今回、毎日ピジャージュを行い最大限に抽出するクリスチャンの方法では、梗のエグミや未熟なタンニンが出てしまい、目指すスタイルと本末転倒になりかねないと判断。発想を転換し、「こういう年ならクリスチャンはこう仕込むだろう」と、ナタリーの想像も重ねながら、ミレジムに適応したスタイルへと仕上げた。出来上がったワインは、限りなくエレガントで、前回の長熟スタイルとは全く違う果実の明るい上品な味わいに仕上がっている！お世辞抜きで、ブルゴーニュのシャンボール・ミュジニーを思わせる赤い果実のジューシーさと洗練されたミネラルの絶妙なハーモニーがあり、ナタリーの卓越した醸造センスにあらためて深い敬意を抱かずにはいられない！ちなみに、エチケットに添えられたフレーズは、ナタリーが敬愛するモリエール「タルチュフ」で、小間使いドリーヌが偽善者タルチュフを見抜いて放つ「彼は丈夫で、大きく太り、顔色は良く、口元は赤らんでいる」という人物像の一節を、味わいに重ねてモルティエの特徴として表現したもの。だが今回のモルティエは、このセリフとは真逆の、今飲んで最高に美味しい気品あふれるワインに仕上がっている！

### ミレジム情報

2024 年は晩熟で、前年以上に酸がしっかりと乗った、口ワールらしい冷涼感のあるブドウが収穫できた品質的な当たり年だった。スタートは例年よりも多雨で暖かく芽吹きが早かった。4 月初旬に突然寒波が降り、早く芽吹いた主芽の多くは霜の被害に遭った。その後も雨の多い不安定な天候が続き、畠では雑草刈りと病害対策の防除に追われる日々が続いた。また、6 月の開花期の降雨によって花ぶるいが発生し、この時点で収量は大きく落ちてしまった。7 月に入っても降雨が続き、ブドウは終始ミルデューをはじめとする病害のリスクにさらされていた。8 月後半からようやく夏らしい暑さと強い日差しが戻り、成熟が停滞していたブドウも徐々に完熟へと向かっていった。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

1月上旬、日本でリリースするワインのサンプルを受け取るためにロワールのブリゾーを訪ねた。ナタリーには会えたものの、すぐに出かけなければならない用事があるので、今回はサンプルだけを受け取り、詳しい話は後日電話で聞くことになった。

その後、今回リリースするワインの情報とともに、ナタリーから数枚の写真がメールで送られてきた。これは2025年ブリゾーの収穫の様子を写したものだ。(写真①) 彼女によると、2025年は赤白ともに収量に恵まれた当たり年だったという。6月と8月に猛暑があり、ブドウは途中まで水不足のストレスに晒されていたが、収穫直前の雨で息を吹き返し、最終的には果汁を多く含んだ健全なブドウを収穫できたとのことだ。

写真を見ると、収穫作業は例年と同じく、マヌーシュと呼ばれるロマの人々が担っている。彼らは果物や野菜の収穫で生計を立てながらキャンピングカーでフランス各地を移動しており、毎年夏の終わりになるとブドウやリンゴの収穫のために北上し、この地域に数か月滞在する。ナタリーが言うには、彼らは2013年から同じメンバーで毎年収穫に参加しており、畠の区画から収穫方法まで熟知しているため、作業効率が非常に高いという。昨今の収

穫者不足の状況を考えると、今やブリゾーのワインの品質は彼らの働きに支えられていると言っても過言ではなく、その仕事ぶりをナタリーは心から称賛していた。

送られてきた写真の中に、若い男性にフォーカスしたものが何枚か混じっていた(写真②)、(写真③)。新しく入った従業員だろうか?いや、でもナタリーはつい最近「今は従業員を雇う余裕がなく、パートナーのエミールと2人で南北を縦断しながら休みなく働いている」と言っていたし、一体誰なのだろう…。気になって彼女に尋ねてみると、何とその若い男性はクリスチャンとナタリーの息子Jules(ジュール)だった! ずいぶん大きくなつたなあ。私が最後に会つたのは2012年、クリスチャンの葬儀の時で、当時彼は8歳か9歳だった。あれから13年以上がたち、今は22歳となり大学で化学を学んでいるという。クリスチャンがかつてビニヨロンになる前は、橋や道路などインフラに携わる建設エンジニアだったことを思えば、理系の頭脳は父親譲りなのかもしれない。確かにジュールはどこかクリスチャンの面影があり、写真からもクリスチャンのような実直な真面目さが伝わる。

ナタリーによると、ジュールはこれまでワインにまったく興味を示さなかつたが、昨年から突然収穫に参加し、母親を手伝うようになったという。まだ学生なので将来は分からぬものの、どうやらワインづくりにも関心を持ち始めているようだ。もしジュールが将来ブリゾーを継ぐことになれば、それ自体がサプライズだが、何より亡きクリスチャンが誰より喜ぶような気がする。ちなみに、普段はあまりお酒を口にしないジュールだが、ブリゾーのワインだけは唯一好んで飲むのだそうだ。なんてナイスガイなのだろう! 写真を見ながら何とも爽やかな気持ちになつた。ジュールのこれからが、どのように広がっていくのか楽しみでならない!(2026.1.12. ドーメス突撃訪問より)

※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



(写真①) ナタリーが信頼を寄せる収穫者たち



(写真②③) 収穫やデキュバージュを手伝うジュール

