

～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1種類♪

**VdF パタポン 2024 (赤)**

ル・ブリゾーのフラッグシップであるパタポン。ナタリーによれば、2024年は前年とワインのキャラクターがよく似ており、アルコール度数がありながらも果実味に清涼感があり、ロワールらしいエレガントな仕上がりになったという。醸造は、発酵もスムーズに問題なく終わり、タンニンを過度に抽出し過ぎないように、マセラシオンをいつもよりも短めに切り上げ、作業はルモンタージュだけでピジャージュは一切行わなかった。出来上がったワインは、果実味が明るくジューシーでチャーミング！アルコール度数が13.3%もあるとは思えないほど酒質がエレガントで飲み口も良く、まさに「これぞパタポン！」というような上品なスタイルに仕上がっている！ナタリー曰く、前年同様に熟成にも耐え得るポテンシャルはあるが、2024年のような冷涼感のあるミレジムは昨今では非常に珍しいので、できれば果実味がフレッシュなうちに楽しんでほしいとのこと。

**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、ロ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、畑では雑草刈りと病気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。

ヨシのつぶやきはお休みです&lt;(\_ \_)&gt;