

## ～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 5 種類♪

## VdF パタポン 2023 (白)

3年ぶりのリリースとなるパタポン・ブラン。今回は贅沢にも白のトップキュヴェ、ル・ブリゾーのブドウが使用されている。ナタリー曰く、当初はル・ブリゾーとしてリリースするつもりであったとのこと。だが、2023年はブドウの熟しが遅く、糖度も期待していたほど上がらなかった。ワインのキャラクターがいつもの力強いル・ブリゾーのレベルに達していないと判断したナタリーは、最終的にパタポン・ブランとしてリリースすることに決めた。出来上がったワインは、確かにル・ブリゾーとしてはアルコール度数低めで味わいもスレンダー。だが、澄んだエキスに溶け込む昆布ダシのような旨味のパワーがハンパない！余韻に長く残るミネラルの塩味からル・ブリゾーの持つ偉大なテロワールが透けて見える！まるでル・ブリゾーのミネラルエキスだけを抽出したようなクリスタル感あふれるワインだ！

## VdF キャラクテール 2023 (白)

2023年は、雨が多くブドウも晩熟だった。だが、前年同様ブドウの房に恵まれた当たり年だった。ナタリー曰く、ワインのスタイルは、前年のようにピュアなエキスが染み入る優しい味わいとのこと。ただ、前年は暑い年ゆえ、酸が落ちないよう9月初めに収穫を行ったのに対し、2023年は10月までブドウの完熟を待つことができ、それでも酸が落ちなかったので味わいのバランスはパーフェクトだと彼女は言う。出来上がったワインはエレガントかつクリスタル感に溢れキラキラしている！昆布ダシのようなしっかりとした旨味、そしてミネラルの塩味と苦み、調和の取れた酸が三位一体となり五臓六腑に染み渡る！余韻も長く、まさに白のトップキュヴェにふさわしい貫禄と上品さをまとっている！ちなみにエチケットは、この年からシンプルに文字とブドウの芽の模様が入ったいぶし銀にマイナーチェンジした。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 コ・テ・クール 2023 (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・クール。前年はコー70%、ガメイ 30%のアッサンブラージュだった。だが、2023年はコーなど晩熟品種の完熟が難しく、結果未熟なコーはほぼ収穫しなかったためコー50%、ガメイ 50%と相対的にコーの比率が落ちた。出来上がったワインは、ガメイが半分占めている分酒質が滑らかでエレガント！また、コーはいつもよりも味わいがスレンダーで、キュートな酸がこの年のミレジムの特徴をよく表している！今飲んで美味しい、フレッシュなうちに楽しめるワインに仕上がっている♪だが、そうは言ってもドメーヌのトップの畑モルティエのヴィエーユ・ヴィーニュのブドウなので、数年経ってフレッシュな酸が落ち着くとさらに色気が加わりそうな…そんなポテンシャルも十分に秘めている！ちなみにエチケットは、この年からシンプルに文字とブドウの芽の模様が入ったいぶし銀にマイナーチェンジした。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「女房学校批判」シーン2で、登場人物の機知溢れるエリーズが当時の社会的風潮や主張を批判するために笑いと皮肉を込めた「上品な才女と変わり者の美しい組み合わせ」というセリフをヒントに、通常 AOC ジェニエールでは行わないコーとガメイのアッサンブラージュをこのエリーズのセリフに掛けて洒落を利かせている。

## VdF ル・トン・デメ 2023 (赤)

樹齢 100 年を超えるピノドニスからつくるモルティエと並ぶトップキュヴェのル・トン・デメ！ワイン名は、ナタリーの好きな小説家で今のパートナーの遠い親戚にあたるマリー・ド・エレディアの作品名から取っている。日本語の意味は「好きな季節」だが、ワインはその優しい名前の響きに相応しいエレガントさと、それに相反するようなしっかりとした骨格とストラクチャーのあるところが面白い。2023 年は、ブドウの熟しが遅く、完熟するのを待っている間に腐敗が始まったため、厳格な選果が必要だった。また、ナタリー曰く、収穫したブドウのアントシアニンが少なかったため、マセラシオンは色とタンニンの抽出をバランス良く取るのが難しく、かなり神経を使ったとのこと。出来上がったワインは、エレガントな果実味にテロワール剥き出しのミネラルが融合した飲みごたえのある味わいに仕上がっている！例年よりも果実味がスレンダーゆえ、まるで鉱石を舐めているようなパンチのあるミネラルが味わいからダイレクトに伝わる！まさにピノドニスのグランヴァン！今飲んで十分美味しいが、このワインの真のポテンシャルを発揮させるためにできれば最低 5 年は寝かせたい！

## VdF モルティエ・スワサント 2022 (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畑であるモルティエ。そのモルティエのピノドニスに 2022 年にちょうど樹齢 60 年を迎えたことから、クリスチャンのオマージュも兼ね、そのピノドニスを使って特別に仕込んだのがこのスペシャルキュヴェ モルティエ 60 (スワサント) だ。ナタリー曰く、当時 2012 年にクリスチャンがモルティエ 50 (サンカント) を仕込むという計画があったそうだ。だが収穫直前に彼が亡くなってしまったためその計画は頓挫してしまった。それから 10 年が経ち、今回ナタリーが満を持して 60 (スワサント) というかたちで再びクリスチャンの遺志を紡いだ。醸造は、除梗したブドウに毎日ピジャージュ、ルモンタージュを施し抽出を MAX に行ない熟成は 18 ヶ月とした。ナタリーが樽熟成をしていない点以外は当時のクリスチャンのモルティエの仕込みを忠実に再現している。出来上がったワインは芳醇で豊かなコクがあり、亡くなる直前のクリスチャンのワインを彷彿させる野趣溢れる濃厚な味わいが口いっぱい広がる！長期熟成を予感させるまさにクリスチャンのオマージュにふさわしい圧巻のワインだ！ちなみに、エチケットの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「タルチュフ」の登場人物、偽善者タルチュフの素性を見抜く小間使いドリーヌの「彼（タルチュフ）は丈夫で、大きく太り、顔色は良く、口元は赤らんでいる」というセリフだが、ナタリーは彼（タルチュフ）をワインに置き換え、モルティエの特徴をこのセリフで表した。

### ミレジム情報

2022 年は、ブドウが早熟で記録的な日照りの中でも比較的収量に恵まれた当たり年だった。冬のスタートは暖冬で雨が多かった。3 月も暖かく、ブドウの芽吹きはいつもよりも早かった。4 月に寒波が降り、ル・ブリゾーなど一部霜の被害があったが、その他の区画はほとんど影響がなかった。その後は、ほとんど雨の降らない日照りが続いた。幸い、前半は冬に降った雨の貯蓄のおかげでブドウは問題なく成長を続けた。だが、7 月に入ると日照りに加え猛暑が続いたため、次第にブドウは水不足のストレスを抱えるようになった。8 月も水不足は続いたが、7 月ほどの暑さはなかった。8 月中旬に少量だが恵みの雨が降ったことによりブドウは一気に潤いを取り戻した。9 月の収穫直前にパタポンのピノドニスとモルティエ、ル・ブリゾーのシュナンが鳥や鹿による害獣の被害があり、ル・ブリゾーはほぼ全滅、パタボンとモルティエも収量が減ったが、それでも全体的には厳しい天候にもかかわらず満足の行く収量を確保できた。

2023 年は晩熟で久々にかつての口ワールらしい冷涼感のあるブドウが収穫できた年だった。冬のスタートは比較的暖かく雨が多かった。春は乾燥していたが遅霜の被害もなくブドウの成長も順調だった。開花時も天気にも恵まれたおかげで結実が良く、6 月の時点で豊作が期待された。7 月に入ると天気は一転、雨が多く気温の上昇しない日が続いた。この冷夏と雨の影響によりミルデューが蔓延し、2 割ほどが被害に遭った。8 月も天候が不安定で夏らしい暑さが続かず、ブドウが全て熟し切るかという完熟の問題が浮上した。だが、幸い 9 月から再び太陽が戻ってきた。この残暑のおかげでブドウは成熟のスピードを徐々に上げていった。ブドウの完熟に時間がかかったため、途中腐敗が始まり選果が必要だったが、トータル的には久々に白が収穫できたなど満足のいく結果に終わった。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

去年の11月中旬に、偶然にもブリゾーを訪れる機会に恵まれた。ナタリーは現在ラングドックにあるナナのドメーヌの方に住まいの拠点がある。そのため、ロワールでのアポイントはナタリーが何かブリゾーで作業のあるタイミングでしか取れない。特に11月は収穫と醸造がひと通り落ち着く時期なので、ナタリーもロワールに上がる回数が極端に少なくなり、ドメーヌ・ブリゾー訪問のアポ取りが最も難しい時期なのだ。それが今回幸運にもペティアンのデゴルジュマン作業の日があるということで、訪問が実現した。

早速ドメーヌに到着すると、ナタリーはデゴルジュマンと瓶詰め作業に奔走していた。(写真①) 瓶詰めされるペティアンは、バブリーとソーワット。いずれも南のナナのブドウだが、醸造は北のブリゾーのカーヴで仕込んでいる。「なぜ、ペティアンを南のナナのカーヴで直接仕込まないのか？」と今回ナタリーに質問をぶつけてみた。すると彼女は2つの点を挙げて回答した。



(写真①) ペティアンの瓶詰め作業に奔走するナタリー



(写真②) ペティアン・ナチュラルを仕込むための冷蔵コンテナ

まず一つ目の理由として、ブリゾーには冷蔵コンテナが設置されていることを挙げた。これがブリゾーの冷蔵コンテナ。(写真②) このコンテナは温度を4℃まで下げることが可能で、ペティアンの一次発酵から瓶内二次発酵、デゴルジュマン前の澱落としまで、工程ごとに温度を調節しながら全ての作業をこのコンテナ内で行なうことができる。「私はペティアンを片手間でつくるつもりはない。つくるのだったら味わいから見た目、泡のキメ細やかさまで徹底的にこだわりたい。もちろん、南のナナのカーヴにもエアコンが設置されている。だが、他のワインの仕込みもある中でカーヴ全体の醸造温度をペティアンに合わせるわけにはいかない。その点、コンテナは空間がコンパクトなのに加え、細部に渡る温度管理もでき、電力消費面やワインの品質面においても大きなアドバンテージがある」とナタリーはコンテナのメリットを語ってくれた。

次に二つ目の理由として、ロワールにはペティアン・ナチュラル専門の瓶詰め業者が存在することを挙げた。これはデゴルジュマン後に目減りしたワインを補填している様子。(写真③) ちなみに、この瓶詰めマシーンは業者が手を加えペティアン・ナチュラル専用チューンアップされたものだそうだ。通常クレマンやシャンパーニュはデゴルジュマン後にショ糖を加える「ティラージュ」の時点でガス圧や澱の量が正確に決まる。なので、デゴルジュマンをしても、ガス圧により澱がきれいに弾き飛ばされるだけで、ワインが噴いて極端に目減りすることはほとんどない。だが、ペティアン・ナチュラルの場合、一次発酵の勢いのまま



(写真③) ペティアン・ナチュラルに特化した瓶詰めマシーン

泡を生成しなければならないため、澱の量もガス圧もティラージュのように計算通りに読むのが難しい。大抵の場合、ガスが少ないと澱が飛ばずにワインが濁るか、逆に、強いガス圧により澱がきれいに飛ぶ代わりにワインが噴いて目減りしてしまうかのどちらかの結果に至ることが多い。その不安定さをカバーするために、このマシンにはデゴルジュマン後のボトルの中の澱の有無を確認するライト、そして、ボトル差によって目減りの量が違ってもしっかりと均一にワインを補填できる手動の蛇口が付いている。もちろん、補填するワインはデゴルジュマンした同じワイン。「このマシンが画期的なのは、ガス圧によって最後に補填するワインの注入の勢いを調節できるところ。スティルワインと違い、ガスのあるワインにガスのあるワインを補填するので、ガス圧と注入の勢いによって泡の噴き具合が変わってくる。そして、この泡の噴き具合が、瓶詰における工程で我々の最も重要視しているポイントだ」とナタリーは言う。



(写真④) 瓶口まで上がるムースがワインの酸化を防ぐ！

これは目減りしたワインが補填される機械を通した直後に移した写真。(写真④) 白い泡がボトル口の表面にまで上がっている。彼女曰く、このボトル口まで上がったムースが、コルク詰めの中のワインの「酸化」を防止する重要な役割を果たしているのだそうだ。「ワインのガス圧が弱い時は、わざと補填するワイン注入の圧を上げ泡立たせ、反対に、ガス圧が強い時はゆっくり注いで泡が噴きこぼれないよう微調整する。全ては酸化防止剤無添加のままフレッシュなワインの状態を保つためのちょっとした工夫であり、品質のためにここまで細部にこだわる瓶詰め業者は南にはほとんどいない」と、あえて北でペティアンをつくる理由を語ってくれた。

ナタリーのつくるペティアンは、いつも泡立ちが洗練されていてエレガントだと思っていた。だが、仕込みから瓶詰までここまでこだわっていると認識しておらず、今回ペティアンの瓶詰作業を見せてもらい、さすがナタリーだと感心した。来年日本に入ってくるバブリーとソーワットが今から楽しみだ！

(2024.11.13.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