

## ～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：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 2024 (白泡)**

今やジミオのフラッグシップとも言えるミュスカ・セックのペティアン！2024年は、7月末に1週間の猛暑があったものの、全体的には涼しく、収量に恵まれたペティアンの当たり年。醸造は、酵母の働きが順調で発酵の勢いもあり、最終的に糖を17g/L 残しながら泡は4.5気圧とシャンパーニュにせまるガス圧を確保できた。出来上がったワインは、まるで泡の香水！優しく弾ける泡とともに、柑橘系果実と白い花の華やかな香りが口いっぱいに広がる。味わいはほのかに甘く、やわらかく口の中で溶けるようなエキスに、シャープな酸と滋味深いミネラルが寄り添い、言葉に尽くせぬほど絶妙なハーモニーを奏でる！ジミオのミュスカにだけしかできない、まさに泡の芸術とも言える唯一無二のペティアンだ！

**VdF ミュスカ・セック・デ・ルマニス 2024 (白)**

2024年は、7月末に1週間の猛暑があったものの、全体的には涼しく、降雨にも恵まれたミレジムとなつた。6月中旬からはオイディオムが蔓延し始め、約2割が被害を受けたが、日照りがなく開花が順調に進んだこともあり、最終的には30hL/haと満足のいく収量が確保できた。醸造は、酵母の働きが活発だったおかげで、発酵は問題なく教科書のようにスムーズに終わった。出来上がったワインは、涼しい年の特徴を映し出すように繊細で上品！白い花の香水のような華やかなフレーバーと滋味深いミネラル溢れるエキスが五臓六腑に染み入るような、癒しのエネルギーを湛えている！無駄を一切排し、エッセンスのみを抽出したかのような、構成美に満ちた芸術的完成度を備えている！樹齢100年を超えるミュスカと、それを指揮するジミオの感性が織りなす、まさに魂を搖さぶるような傑作だ！

**VdF ル・プティ・ロゼ・ド・ジミオ 2024 (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！前年同様にベースとなるミュスカ・セック・デ・ルマニスがほぼ完全発酵を遂げたので、ロゼも残糖1.52g/Lと辛口に仕上がった。出来上がったワインは、キュートな酸味とほんのりジューシーな果実味が心地よく調和した、非常にバランスの取れた味わいに仕上がっている！母のアンヌ・マリーから引き継がれる90:10のアッサンブラージュの黄金比は健在。わずか10%の赤が加わるだけで、ミュスカ・セック・デ・ルマニスとは異なる、上品なロゼへと姿を変える現象が、20年近く付き合ってきた中で毎年感じる摩訶不思議！前年同様に酸味の効いたフレッシュな味わいは、ピエール曰く5年以内に飲むのがベストのこと♪

**VdF ルージュ・フリュイ 2024 (赤)**

白のミュスカも混植された土着品種の畠のブドウを全て混ぜて仕込んだルージュ・フリュイ。樹齢100年を超える野趣あふれる赤に華やかなミュスカが合わさることにより、ジミオにしか出せないエレガントで官能的な唯一無二のワインに仕上がるドメーヌを代表する赤だ。2024年は、例年よりも涼しく、ブドウにきれいな酸が残った。出来上がったワインは、しなやかな果実味と上品なコクを備え、キュートな酸が全体を引き締める、まとまりのあるスマートな味わいに仕上がっている！みずみずしい果実味の中に凝縮感があり、涼しい年ならではの清涼感が味わいに凛とした気品を与える！ピエール曰く、まだワインは若く、酸もタンニンも若々しいため、今飲むならジビエなどの肉料理と合わせるのがベスト。そうでなければ、あと5年ほど寝かせることで野趣味がこなれ、ピノ・ノワールのようなエレガントさが現れてくるだろうとのこと♪

## VdF ルージュ・ド・コース 2024 (赤)

ラングドックに現存する最も古い土着畠のひとつと言っても過言ではないルージュ・ド・コース。樹齢はすでに 160 年を超えており、今でも衰えることなくブドウを量産し続けているから本当に驚いた。2024 年はピエールの自信作。この年は、一時夏の猛暑に見舞われたものの全体的には冷涼な気候で、昼夜の寒暖差に恵まれた、ブドウの品質的には最高の年だった。出来上がったワインは、チャーミングかつエレガントな果実味に酸味・ミネラル・タンニンが一体となった上品な味わいに仕上がっている！土着品種由来の野趣味はほとんど感じられず、果実味の明るさと洗練された印象は、エレガントさの点で「ルージュ・フリュイをついに超えたか？」と思わせるほど！2013 年、アンヌ・マリーの一目惚れをきっかけに、突如として樹齢 150 年を超える畠へとトレードされたルージュ・ド・コース。「このヴィエーユ・ヴィーニュの畠がジミオに馴染むには最低 7 年かかる」との言葉通り、7 年後にはジミオらしい色気が現れ始めた。そして、ついにミネルヴォワ最古のヴィエーユ・ヴィーニュが、本来のポテンシャルを開花させ、完璧な上品さとフィネスをまとった逸品へと昇華した！ピエール曰く、このルージュ・ド・コースは、今後アンヌ・マリーを語る上で欠かせない「分岐点」となるワインのひとつとなるだろうとのこと！

### ミレジム情報

2024 年は、涼しい気候と恵まれた雨量のおかげでブドウは健全に育ち、収量にも恵まれた理想的なヴィンテージとなった。冬のスタートは比較的暖かく、雨が多かった。その後も、4 月、5 月にかけて好天と適度な降雨が交互に訪れ、ブドウ栽培にとって理想的な気象条件が続いた。開花は順調。5 月末の時点で豊作が期待された。6 月に入ると徐々に気温が上昇したが、例年ほどの暑さには至らなかった。だが、前半に降った雨と日照により畠の雑草が勢いよく繁茂し、オイディオムなど病害予防のため、毎日手作業で鋤を使った除草作業に追われることとなった。7 月末には南仏らしい 30℃ を超える猛暑が 1 週間続いたが、夏の高温はこの期間のみで、8 月には再び穏やかな晴天が続いた。ブドウは果汁を蓄えながら、徐々に成熟のスピードを高めていった。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

8 月 29 日、資料作成のための情報収集とワインのサンプル受け取りを目的にジミオを訪問したが、あいにくピエールは不在だった。今年はブドウの早熟により収穫開始も早く、私の訪問前にはすでに収穫を終えており、ひと段落ついたピエールは週末を利用して束の間のバカンスに出かけていた。今回は残念ながら詳細な情報収集は叶わなかったが、後日、彼から収穫時の写真が送られてきたので、一部紹介したいと思う。

これは 8 月 18 日収穫時のミュスカ・ブティ・グレンの写真。（写真①）ピエールによると、2025 年は、6 月下旬と 8 月中旬の 2 度に渡り、気温が 40℃ を超える未曾有の猛暑に見舞われたそうだ。その猛暑の強い日差し影響だろうか、茶色くブドウが焼けたような斑点が見られる。彼曰く、今年は猛暑に加えて深刻な水不足にも見舞われ、ブドウの粒は小さく、果皮が厚く果汁も少なかつたが、一方で、香りの明瞭さが際立つていたとのこと。



写真①) 軽くブドウ焼けに遭ったミュスカ・ブティ・グレン



(写真②) 樹齢 160 年を超えるアリカント

次に、これはルージュ・ド・コースの土着品種アリカントの写真。(写真②) 仕立ての高さは大人男性の背丈くらいあり、樹齢 160 年を超えるヴィエユ・ヴィーニュでありながら、収穫前にもかかわらず葉は青々と茂り、その生命力の強さに驚かされる。ピエール曰く、アリカントは果皮だけでなく果肉・果汁まで赤いタンチュリ工品種であり、色の抽出力と果汁の豊富さから、かつてのラングドックでは補助品種としてブレンド用に広く用いられていたそうだ。だが、メルローやカベルネ・ソーヴィニヨンといった主要品種の台頭により伐根が進み、現在では植樹率が 1%にも満たない希少品種となりつつあるという。

次に、これはルージュ・フリュイのカリニヤンの写真。(写真③) 仕立ては低いが、これでも優に樹齢 100 年を超えている。房が小さく、写真からもブドウの凝縮感が伝わってくる。

今回送られた 3 枚のブドウの写真に共通する点として、いずれの写真にも雑草がほとんど見られないことが挙げられる。これは畑の環境が過酷だからではなく、すべて鋤を使い、一株ずつ丁寧に手作業で除草しているためであり、「ジミオでは、ブドウ栽培の 70%が手作業による除草作業である」と語るピエールの言葉が、写真からも確かな証拠として伝わってくる。この地道な仕事があってこそ、古樹は健やかに保たれ、あの香水のように芳醇で唯一無二のワインが生まれるのだと思うと、実に感慨深い。



(写真③) 樹齢 100 年を超えるカリニヤン

(2025.8.28.のドメーヌ突撃訪問、メールより)

※弊社HP資料にて、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