

2015 年ヴィンテージ

2015 年 11 月 6 日の記述による：

2015 年の収穫：それはブルゴーニュのブドウ畑のクリマがユネスコの世界遺産に登録された記念すべき年である。

今年のような、ミルランダージュ（極小ブドウ）ではないが、密集した小さいブドウの房、果皮が厚くアントシアニンと熟したタンニンがたっぷりと含まれていて、まずまずな収量、早くて急速に進んだ開花のおかげで均一的で、過熟になってしまうことなく、完熟したブドウがもたらされた。これは記憶の限り、今まで見たことのない出来事であった。

毎年のように、収穫についての印象とこのヴィンテージを生み出したポイントとなる要素について焦点をあてて語れることを嬉しく思う。今年は特に嬉しく思っており、それは 2015 年が非常に素晴らしいヴィンテージだからである。今年はあらゆる面で、例外的で予期せぬことが起こった年で、自然によって、どうにかバランスを失わないほどの、極端な状況に置かれ続けていた。しかしそれこそが、ブルゴーニュで偉大なワインを造る条件なのである。このヴィンテージの特徴は発酵し樽に入れてから初めて捉えることが出来た。

まず 2015 年はブルゴーニュにとって重要であり、感動的な年として記録すべきだろう。ドイツのボンで 7 月 4 日にユネスコの世界遺産委員会が、加盟 21 カ国の満場一致でブルゴーニュのブドウ畑のクリマを世界文化遺産に登録した。委員会はブルゴーニュの長い歴史の中でブドウ栽培が生まれ、発展、繁栄、定着した“文化”として認めた。世界中のあらゆるブドウ栽培の模範であり、その創られた文化の真髄を次の世代に繋げる為に、尊重し、守らなければいけない。

2015 年はブドウ樹が威信のある栄誉を祝福したかのようであった。ブドウ樹は 1 年を通してこれまでにないくらい美しく、寛大でもあり、提供してくれたブドウも今までに見たことがないほど美しかった。この文章を書いている今、ブドウの樹は秋の美しい色合いに染まり、恵まれた夏のおかげで、無傷で残った葉は褐色、黄金色、赤紫と様々に色づき、これから眠りに付くことを確かに表している。同時にコート ドール（黄金の丘）という名前を与えられていることを思い起こさせ、その名は今後、永遠に変わることは無いだろう。

穏やかな冬で、最も寒かったのは 2 月 12 日ごろに記録した -6°C。雨も多かったので、水分が土壤に蓄えられ、一年間を通して乾燥していたブドウ樹にとって役に立った。

乾燥し暑かったこの年の全体的な傾向は、暖かく乾燥した春の始まりの時点で現れていた。5 月 1 日と 6 月 15 日だけ強烈な雨が降ったが、それはブドウの樹がまさに必要としていた良い時に適度な水分をもたらしてくれた。

この乾燥した暑い天候は、ブドウの樹とヴィニユロンにとって良友とも言える北風を伴っていたので、早期で急速、つまり非常に均一な開花に好都合な条件をもたらし、収量にとって決定的な影響を及ぼした。花ぶるいも起こらず、ミルランダージュ（極小ブドウ）も起こらなかった。

7月もまた乾燥して暑く、7月2日～8日の酷暑は夜の気温でさえ30度もあった。また7月は14mmほどの雨しか降らず、ブドウの成長が止まってしまうほど暑い日もあった。しかしロマネ・コンティとコルトンでは7月27日からブドウの色づきが始まった。

8月前半は雨が降り、急な気温の上昇もなく穏やかであった。ブドウの樹は息を吹き返し、穏やかにその実を熟していった。ブドウの色づきが半分ほど進んだのは8月9日頃で収穫は9月頭と予想した。

8月後半は北風が再び吹き、乾燥した良い気候とこの季節としては高い気温となった。特に最後の3日間は猛暑となった。

この期間ずっと、ブドウの樹は驚くほど緑色で、健康で完全に生命力を与えてくれる天体と地球の力と常につながっていた。ブドウの樹は2015年の乾燥した気候を好んだ。7月の熱波は2回ほど生育を止めたが、いずれも雷雨によって必要な水分をもたらされ、軌道修正された。こうしてブドウの樹は理想的に成長し、素晴らしい天候条件のおかげで、ヴィニユロンにとって2015年は比較的容易な年となった。堆肥の施肥、スキ入れ、剪定、病虫害対策などの作業を適切に対応できた。

それぞれの対策は非常に少なく済んだものの、ウドンコ病という敵が現れたときに極めて重要な役割を果たしてくれた。湿度の高い寒い夜に増殖するこのカビは春の数少ない雨の時にニュイ・サン・ジョルジュ、ヴォーヌ・ロマネ、フラジェ・エシェゾーで発生し、居座っていたのである。

乾燥した気候と北風にしばしば救われたものの、このカビを根絶する為に、攻撃に対して警戒が必要であった。ウドンコ病の対策に使用する硫黄が30℃を超えると効果が落ちてしまうが、2015年はしばしばその状況に陥りながらも、栽培責任者のニコラ・ジャコブとそのチームは困難な状況を見事に打破した。

収穫の時はブドウの健康状態は完璧であったが、収量はまずまずだが、比較的粒が密集し、ミルランダージュ（極小ブドウ）はほとんど無かった。非常に厚い果皮は、いくつかは干からびさしてしまうほどの強烈な日差しや相次いで起こった雷雨に激しく打たれて鍛えられ、アントシアニンがたっぷりと含まれた。腐敗は一切無かった。しかしこの年の最も強調すべき点は早くて急速な開花による、ブドウの高い熟度である。この均一な開花があったからこそ、極めて高く、かつ均一な熟度につながった。しかし2003年のように過熟に陥ることはなかった。この均一さは収穫直後のマストと11月時点のワインの分析に現れており、酸はタンニンと比較的高いアルコール度数との完璧なバランスが取れている。

9月4日、乾燥して穏やかな天候の元、モンラッシェから収穫を始めた。シャルドネの畑は8月後半にとっても暑い日が続いた影響で糖度が急速に上昇し、恐るべき速さで熟したため、始めに収穫することとなった。その結果、見事な品質の、完璧で、美しく黄金がかかったブドウとなり、偉大な白ワインを予想させていた。樽でのマロラクティック発酵が終わろうとしているこの時期にその期待は裏切られていない。

9月5日にコルトンの畑を収穫し、収穫前の予測の通り、ピノ ノワールは非常に健全で熟度も素晴らしかった。果皮の厚さのおかげで、二番果でさえ、腐敗は一切発生せず、10月末に健全な状態で熟していた。

6日の日曜日に休んだ後、9月7日月曜日にヴォーヌ・ロマネの収穫に取りかかった。腐敗がなかったことと、陽に最もあたって焼きたいいくつかの顆粒を除くだけだった為、収穫チームに与えた指示は近年では最も容易なものであった。中には超熟状態の顆粒もあったが、もちろんそれらも収穫した。

12日まで乾燥して穏やかな日々が続いた。12日に非常に強い雨が降ったが、最後に収穫したエシェゾーに取り掛かかっており、9月14日に収穫を終了した。

各畑の収穫時期とおおよその収量である：

ロマネ・コンティ：9月10日、	22hl/ha
ラ ターシュ：9月7、8日、	25hl/ha
リシュブール：9月8、9日、	24hl/ha
ロマネ・サン・ヴィヴァン：9月9、10、11日	26hl/ha
グラン・エシェゾー：9月11、12日	30hl/ha
エシェゾー：9月11、12日	25hl/ha
コルトン：9月5日	22hl/ha
モンラッシェ：9月4日	30hl/ha

ブドウのフェノール熟度は完璧だったので、除梗せずに全房発酵を行うことにした。このような醸造は挑戦的である。ベルナール ノブレとそのチームが見事にやり遂げてくれた。

ブドウのポリフェノールの量が多く、糖度が高かったため、発酵は活発で力強く、非常に長く、キュヴェによって21～23日間かかった。果皮が非常に固い、多くの小さい顆粒が果汁を発酵の最後の最後までなかなか出さず、しかも一部は圧搾機に入れるまで、果汁が出なかった。

ワインにまだ糖分が残った状態で樽に移され、樽の中でも発酵が続いたので、更になめらかさとまろやかさが増すこととなった。現時点ではカーヴで静かに寝かせているが、樽の中からワインがささやいている歌が聞こえてくる。

ワインは深みのある緋色で、果実味溢れるブーケ、口あたりは豊かなタンニンを感じる。2003年のような過熟さを感じることは一切ないが、極限まで完熟したブドウの豊満さと華やかさを持っている。

完成したワインにはリシュブールには典型的なパワーとよいバランス、ラ ターシュには力強さとリコリスのニュアンスがある。ロマネ・コンティはエレガントで余韻が長く、この時点で既に群を抜いている。