

Localisation

この畑はクロ・ヴージョ上方の壁際《グラン・モーペルチュイ》という区画の中にあり、グラン・ゼシェゾーとは境界線上にある。ジャン・グロが 1967 年に、当時 11 歳になる息子ミシェルの名で購入した。今日では従兄妹のアンヌ・グロが同じ畑のワインを造っており、両者の区画は縦長に隣接している。

1985年、厳しい霜の害にみまわれ、ぶどうの木を全部引き抜かなければならなかった。1987年、116-49番の台木に115番のクローンを接ぎ木し、再び植えつけを行った。この結果、非常に早熟なぶどうが得られるようになった。

この区画からできるワインの特徴は、タンニンがとてもしなやかで酸が比較的弱いことである。実際しっかりとした凝縮感があるにもかかわらず、若いうちからワインを楽しむことができる。そのうえ10~15年間、非常に良い熟成を遂げる。

2013 年はまたしてもブルゴーニュのヴィニュロンたちに手厳し い試練を与える年となりました。

醸造所に健康なブドウを持ち帰るためには、シーズン中、ベト病とウドンコ病との熾烈な戦いを強いられたのです。

5月という季節を迎えても月間通じて寒々とした雨に見舞われ、そのことが大きく起因して収穫が遅れました。私たちのドメーヌでは10月6日にヴォーヌ・ロマネの畑からブドウを摘み始め、17日にオート・コートで終えました。この年より遅い収穫年といえば、1978年まで記憶を遡らなければなりません。

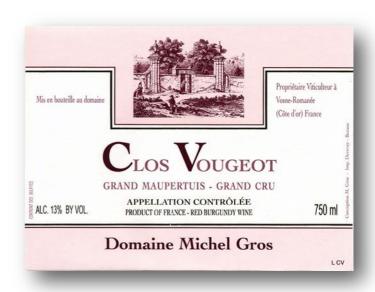
開花後期の天候の崩れが原因で花振るいが多く見られ、殆ど全ての房がミルランダージュとなって小さな粒を纏いました。そのため、平年と比べ収量は30~40パーセント落ち込みました。

しかし、このミルランダージュこそがヴィンテージを救うことになったのです。

7月に暑い日が差した以外はパッとしなかった夏の不順な天候下でも、負担の少ない小ぶりのブドウ房はパーフェクトに熟していってくれました。

粒が小さく隙間があるミルランダージュの房でなければ、収穫前に続いた数日の雷雨でボトリティス菌が蔓延し、やっと目の前にした収穫物が壊滅していたかもしれません。

そして、果汁の少ないミルランダージュだからこそ実現した濃い 色。結実不良により種が無かったり種のサイズが小さかったりす ることが幸いした、タンニンの突出しないバランスがとれた自然 の凝縮。



成熟が遅れ、比較的冷涼な気象状況のもとでブドウが熟成の最終 段階を遂げた為、誕生したワインは濃いフルーツのアロマを丸ご とフレッシュに蓄え、夫々のテロワールの個性をくっきりと描い ています。

酸のレベルが高いことはワインの長熟性を示し、一方、低いpH で証明されたこの高い酸味は、タンニンがすでに溶け込んでいるリッチなテクスチャに抱擁され、テイスティング上ではさほど目立たないのです。

結果として、2013年のワインはすでに誘惑的な魅力を呈し、ハーモニー、バランス、鮮烈な強さと緻密なアロマを持ち合わせています。ポテンシャルが高く、言うなれば1993年に類似する特徴があり、1993年といえば今日飲んでもなお素晴らしい有望なヴィンテージなのです。

プレスレビュー

Sarah Marsh, Winter 2014, The Burgundy Briefing N° 16

The vines are now 26 years old, 100% new oak and three barrels. This is a large bold wine; but is draped in silky tannins; (although the new oak is very evident at the moment). Some muscle, but it is smooth. The fruit is very fresh, juicy even - there is the exuberance of young vines here - and the freshness is clear; especially on the long and vigorous finish. Score 19.2

Allen Meadows, 15/01/2015, Issue 57

A healthy dollop of oak fights somewhat with the very ripe and distinctly earthy aromas of plum and assorted purple fruit scents. There is outstanding richness, volume and concentration to the broad-shouldered flavors that possess good power before terminating in a youthfully austere but not hard finish. This very serious effort will require at least 10 to 12 years to resolve the underlying structure and 15 would not be a surprise.

9世んで 92 ボテンシャル 94 飲み様子型 2025~2050

これは僅か3樽。例年は1,000本ほどだが、多分800本くらい。香りは閉じている。しかしフィネスたっぷり。そして複雑性と凝縮感がたっぷりそうな雰囲気が漂いまくる。口に含むと味も閉じている。しかし、見事な集中力と液体の目の詰まり感だ。全ての要素が高い次元で調和しており、酸度は高いが果実味に見事にマスキングされている。また、タンニンは熟して円く、見事に液体に溶け込んでいる。(15年06月試飲)

Real Wine Guide N°51 – Autumn 2015