



DE LAS

Grands Vins de la Vallée du Rhône

ドゥラス・フレール 2012 年収穫レポート

2012 年の気象条件は経験豊かなワイン生産者にとっても苦勞したヴィンテージでした。

フランス全土の生産者は今までに培ったノウハウを駆使しても大変神経を使った年となりました。ぶどうは蔓の生育が重要で、その成長の際に断続的に降り、時には豪雨となり加えて高温が続いた為、最終的にぶどうの芽が 8 月末になってしまいました。

ぶどう畑は完全に混乱をきたし、生産者も対応に追われました。我々は有機農法を実践していますが、更に多くの困難が待ち受けており、部分的に従来の方法を変えざるを得ませんでした。

ドメヌ・ド・トゥーレットとドメヌ・グラン・シュマンでは、丘の中腹にある一部の畑で止むを得ず機械を導入しました。

3 つのエリアのぶどう畑（サンジョセフの Saint Epine、クローズ・エルミタージュの Le Grand Curtil、そしてエルミタージュの l' Oncle）現在、完全なる有機栽培に移行し耕作されています。

それらは以前、硫酸銅の散布等で土壌が常に疲れていた様子が見受けられ、ぶどうの木も古い樹が多く硫黄散布等では有効な効果が得られない状態でした。

そこで年間を通じて（平坦な土地では鋤で、急斜面ではウインチを導入して耕作）有機栽培法を導入し病害虫に対する有効な効果が得られました。

成熟度が遅かった為、我々の品質基準を満たすべくクローズエルミタージュでは間伐に加え芽かきにもしなくてはならず成熟が遅かった事もあり、9 月 17 日に最初の芽かきを始めました。

このような事態でも利点はありました。収穫から 2 週間の短期で自社畑と提携先の畑からぶどうが入手でき且つ熟成面でも均一なぶどうが揃った事にあります。但し例外的に Les Bessards の一部の斜面のみ 10 月 5 日以降に収穫しました。



DE LAS

Grands Vins de la Vallée du Rhône

この2012年の特徴は赤ワインはテロワールの違いを明確に見せつけ、色素も十分な濃度を保有しています。タンニンはリッチ且つ細密で熟した果実の特徴である風味が感じられます。

特に Hermitage に代表されるシラー種のワインは、既にその風格をなしていて色素も充分で非常に深い色調が特徴です。

コンドリュウのヴィオニエ種は香りの鮮度を維持する為（9月17日から25日）早く摘まれました。

Clos Boucher の畑から積まれたぶどうは自然な酸味を大切にしたい、それを維持したいので部分的にマロラクティック発酵される事になると思います。

我々はこの有望なワインが熟成する過程での数週間が待ち遠しくてなりません。

ローヌ渓谷の南部にある AOC コート・デュ・ローヌ”サン・テスプリ”のぶどうを供給してくれている栽培農家では例外的な年（2007年等）のサン・テスプリを比較できるようにワインを管理してくれています。今年の唯一の欠点は、厳しい冬の霜が多数のブドウの木を枯れさせたように、収穫が非常に少なく、いくつかの畑では最大40%の収穫減となっています。