



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

2013 年の収穫は最悪だったのか、それとも驚くほど奇跡的だったのか？

私はいくつかのコメントを見て少しばかり驚いていました。ある者は6月から10月までフランス全土に広がった悪天候によるものだと言っています。

そして、シャンパーニュでは別のことを言うものもあります。それは、我々の地域が偶然にも偉大なヴィンテージに恵まれた、というのです。

事実、マレウイユ・シュール・アイにあるフィリポナでは、2つの春と夏、そして2つの収穫期を目の当たりにしたのです。

2つの春：

Clos des Goisses やマルヌ地区の「Grande Vallee」と「Cote des Blancs」に位置する急こう配の初期段階での土壌は6月中旬の寒い時期に雨降る中で開花しました。収穫量は平均よりもやや低めで受粉がうまくいきませんでした。ぶどうの大きさがまちまちで巻きひげ（房の一部が果実よりもむしろ巻きひげが育ってしまった）になった事も一因でした。

アヴネイにあるフィリポナ所有の昔からの土壌、若しくは近年のより開発された土壌では、温暖な気候と多くの日照量のおかげで、6月の終わりから7月の始めに開花が始まりました。それらは初期のブドウ樹に例えると余りにも遅く異常な状態でした。そして、高いポテンシャルを持つ収穫量を記録し、数え切れない程大きな房をつけたのです。

この厳しい花付けの時期に、早く育ってしまった房は時折、ボトリティス菌をつけてしまうのです。それは乾燥していく過程で、ときどきブドウが熟す段階で活力を与えるようになるのです。

2つの夏：

非常に湿った6月を過ぎ、7月は雨の日が続きましたが、ベト病をコントロールするには十分乾燥した期間もあり、今年を通じて決定的な脅威とはなりませんでした。

対照的に、6月にはうどん粉病の流行が見られました。迅速な対応が間に合わなかった為に、

特にシャルドネに多く見られました。

もちろんフィリポナは主にピノ・ノワールを栽培しており、このような問題には直面しませんでした。Clos des Goisses の畑にシャルドネが植えられていましたが、非常に風通しがよく房の間に隙間が空いていたせいもあり、影響は受けませんでした。

7月、8月の終わりと9月の始めは例外的に乾燥した気候でした。これは湿気があまりにも少ない為に、かびの発生リスクが弱まり、10月中旬の収穫という事態は防ぐことができました、これはまさに奇跡とっていいでしょう。

2つの収穫期：

ブドウの収穫は、豪雨が数日続いた9月10日頃から始まりました。非常に幸運な事に、50ミリの豪雨が突然止み、マレウイユで9月30日に収穫を始めるまで温暖で乾燥した期間が続きました。しかしながら、南部の地域で降った雨はSud de la Marneにおいてたくさん降り、そのほとんどはAube県でした。もしボトリティス菌の再発生や弱酸性となるような条件が整ったとしたらいくつかのブドウの房は破裂していたでしょう。

ボトリティス菌は流行していなかったのですが、本質的に1級や特級畑において収穫の時期は非常に素晴らしく、程良く熟し、香りやフレッシュな酸を伴っています。しかしながら、幸か不幸か1996年のそれとは似ても似つかないのです。Clos des Goisses や Ay 村にある Leon において、我々は2000年と2012年の収穫と良く似た熟度の度合い(11.5~12%)であることがわかりました。それは、近年のヴィンテージ若しくは2008年の頃に非常によく似た酸度であることがデータからもわかりました。

最近の土壌は全くでこぼこでした。これは2つの主な要因が起因しています。

1. 希釈効果のある雨が降った事で、収穫期の最後に灰色、後に乾燥したボトリティス菌が発生した事
2. 収穫されるブドウの量、若しくはもし収穫量が多ければ、10月にいつも問題を起こす生理学的な完熟度合い

しかしながら、特に Marne 県や Ardre 渓谷においては、このような危険因子は防ぐことができるような素晴らしい収穫がいくつか見られたのです。

この時期の収穫は初期の段階よりも、通常のアアルコール度数よりも高く、しかも締まった酸が見られるようになりました。

この段階でワインについてあれこれ予言をすることは非常に難しいのです。我々は収穫を

こうだと言い切る前に、4月のブレンディングを楽しみにしています。

我々は既に偉大なキュヴェを造るには十分なものを持っています。もし我々のワイン造りの姿勢があらゆるものを取捨選択する、というスタンスを持っていれば。

この意味において、2013年は全体的に偉大なヴィンテージではありません。しかしこれは恐らく、ある例外的に素晴らしかったブドウ畑の区画とブドウの房が、今年がいかに例外的なヴィンテージであった事を物語っています。

程良く熟す酸度を造り出すのは非常に難しいのです、というのは時々、フレッシュな酸になることもあるからです。フィリポナにおいて、今年はブドウの全てにおいて乳酸発酵を施すことを始めたのです。しかしながら、樽にあるワインにとっては、我々は普段通りそれを行わないようにし、より熟した「最初に収穫した」ブドウを元に造られています。

我々は春の時期にもっといろいろとお話することができたかと思います。ロワイヤル・レゼルヴ、ミレジメ（ブランド・ノワールの）、そしてクロ・デ・ゴワセ 2013 を試飲した時、この良さを知るには4年、6年、あるいは10年かかるのではないかと実感しました。

シャルル・フィリポナ

2013年10月22日