

## 2010年ビンテージ、プリムール試飲会レポート

2011年4月16日

ウノコム 加藤 尚孝

一言でいえば、ブドウ収穫の時期を間違えていなければ、素晴らしい潜在力を持ったビンテージになるでしょう。

2010の特徴は夏の間降水量の低さ。

サン・テミリオンの一部のように石灰岩の上に植わっている畑や、古木であれば水分確保の点で、問題は無ありませんが、砂質、強粘土の土壌で手入れが悪い所の畑は、水ストレスがかなりかかっていたように思います。

<http://oenocombordeaux.blogspot.com/2010/09/folletage.html>

上のリンク内で話していますが、このあと、9月第三週に20mmほどの雨が降り、まさに恵みの雨となりました。

ただ、その前に水ストレスがかかっていた木は、成長が中断状態でしたので、ブドウの熟しに少なからずの影響が出ています。

気温に関しては、酷暑ではなく、程良い暑さで、なにより朝夜は北風の日が多く気温が下がり、果皮の生成、フェノール化合物の含有量が増えました。

ブドウの「熟し」をどこで熟したと判断するのかがとても大切ですが、糖度だけを見ていた所は、まだ酸味が残り、フェノール化合物（簡単に言うと皮の色素、タンニンやタネのタンニン）がこなれてなく、なめらかな口当たりには仕上がっていないワインを造っているシャトーが多々ありました。

反対にこの熟しに重きを置き、最適な時期に収穫をしたシャトーのワインは、非常に複雑でバランスの良い、また2009年と比較してより骨格がしっかりと筋のあるワインになっているのが特徴です。

2009年はメルロ種の糖度が上がり過ぎて（フェノール化合物の熟しを待っていたら糖度が上がり過ぎた。）一部バランスを崩している所がありますが、2010年はこの熟しを重視したシャトーのワインが結果的に糖度と酸味フェノール化合物の絶妙なバランスが取れたワインの仕上がっていると思います。

その他の特徴は、醸造でマロラクティック発酵を小ダルで行ったロットは、試飲会の4月上旬にとっても良い状態になっていたようです。

多くの偉大なシャトーは、ある程度のロットをタルでマロラクティック発酵を行いますが、試飲会に出てきたサンプルはほぼこのロットからと言っても過言ではないと思います。その理由として、カベルネ・ソーヴィニヨンの熟成が遅く、かなり締まった状態であった

ことと、あのメルロ種でも少し酸味と硬いタンニンが取れてしまっているワインでは、全然熟成が進まず、「フェルメ」(クローズ)の状態だったと、多くのシャトーの責任者から聞きました。

全体の印象。

タンニン、酸味の特徴から、2009年より筋がしっかりとした骨太の長熟タイプのワイン。果実味の質、タンニンの質共にとてもレベルが高いワインが多い。

右岸。

カベルネ種の使い方と今後の熟成でどう変わってくるかが判断しづらい。メルロの良さを前面に出し、口当たりと果実味でいつも勝負しているシャトーは、下支えするカベルネ種とのバランスが取れて、かなりのレベルのワインに仕上がろう。

メルロ種の強さ、色、タンニンなどを引き出し過ぎてしまったようなワインを造るシャトーは、カベルネ種もとり過ぎ感があり、ゴワゴワの繊細さに欠けたワインになっている。(シャトー名は伏せますが、個別にご連絡下さい。)

左岸。

メドック地区の土壌特性を知る上ではとても勉強になるビンテージ。

俗にメドック最強テロワールと言われている、シャトー・ベイシュヴェルから、シャトー・ラトゥールまでの区画のワインは、果てしないポテンシャルを持ったワインに仕上がっている。同じ、砂利土壌でも少し河から離れた場所に位置するシャトーのさらに砂質が多い所では、カベルネ・ソーヴィニオン種の熟しのバランスが取れていない印象がある。

マルゴー地区のワインは、カベルネ種の熟しそのままワインの特徴になっている感じ。骨格が強すぎて、そればかりが前面に出てきてしまっているワインが多々あった。

サン・ジュリアン地区は、とにかくバランスが良い。ほぼすべてのワインのバランスが良く、醸し出す雰囲気が良い。

ポイヤック地区は、シャトーによりとても差がある。下剋上は無く、今までの評価(公式格付けではなく、近年の評価)を鵜呑みにすればまず間違いなし。

サン・テステフ地区は、メルロ種の使い方が上手いシャトーのワインは、口当たりの滑らかさと、その後に来る少し田舎くさい力強さとのバランスがとても取れていて、非常に楽しいワインに仕上がっていた。

結論：2009年に続く偉大なるビンテージとの前評判だが、スタイルが全然違う。

2009年は、口当たりのふくよかさと滑らかさ、アルコールによる甘みにより、第一印象が本当に良い。完熟したタンニンとのバランスも最高で、いつ飲んでも楽しめ、期待を裏切らないビンテージ。

2010年は、口当たりの印象は少しきついと思う。ただ、良い状態で造られたワインはその後の奥深さや余韻、レベルの高い所で絶妙に取れているバランスなど、良さを知るとますます虜になるビンテージ。ただ、すべてのシャトーが良いというわけではなく、差がかなりある。