

INTER BEAUJOLAIS Communiqué de presse 2017

ボジョレワイン委員会プレスリリース

ヴィンテージ 2017

ボジョレの最も早熟のエリアでガメイの収穫開始



8 月 24 日 リエルグにて撮影 ©ボジョレワイン委員会

今年は早熟で、ボジョレは乾燥している。

収穫公示は、最も早熟の区画で 8 月 28 日（月）に決定した。収穫公示は公的な最低限の指針となる日付で、これに基き生産者はそれぞれの区画や望むワインのタイプによって個々に収穫日を決定する。

今年の収穫開始のタイミングは、2015 年や 2011 年、2009 年を思い起こさせる時期となった。

天候面では、日照時間と平均気温はほぼ例年並みだったが、記録的ではないにせよ雨がとても少なかった。春以降の乾燥が、2017 年の特徴となるだろう。

例年どおり約 1 カ月にわたり 20,000 人の収穫人がボジョレに詰めかけ、ガメイとシャルドネを収穫する。というのもシャンパーニュと並び、ボジョレは手摘みが大勢を占めるフランスで数少ない産地の一つだからである。

ぶどう畑の衛生状態は素晴らしい。しかし水分不足が大半の畑で見られる。これにボジョレ南部での春の霜の影響と北部であった夏の雹の被害を加えると、2017 年は数量的には少ない年となる。

一方、現時点で果実は小さく凝縮していて、これはすばらしいヴィンテージの品質のためには最適な条件である。

以後数日はとても暑くなると予想されており、9月の秋分前まではまとまった雨は今のところ期待できないが、収穫はこの季節らしく、しかしやや涼しい気候のもとに行われる見込みだ。晩熟の区画の収穫が終了するまで、穏やかな条件での収穫となると予測される。

まだぶどうが樹に付いている状態の時点でその品質を判断するのはもちろん早すぎる。しかし2017年の果実の状態を日々観察し、比較したところによると、糖の豊かさと酸味のバランスがとても良い。そのため、2017年はかなり日照に恵まれ凝縮しており、「2015年のような」ヴィンテージと言えるだろう。それでいて果実味があり、やや「2011年のような」爽やかさがある年と期待できる。
