



シャブリ/ Chablis の 2013 ヴィンテージ 数量減は限られたものに

ワインの数量不足を指摘するメディアもあったが、シャブリ/ Chablis にとって、数量不足は懸念されていたレベルよりも少なかった。この数か月内に市場で不足する量は、約 42,000hL、収穫量の約 14%となるであろう。品質保持のための備蓄といえる VCI(個別補償: 収穫量不足に備え前年までの収量の一部を備蓄する)が、この数字に含まれているが、期待されていた役割を果たした。つまり、少ない収穫量が市場に与える影響を抑えることである。

少ない収量も、このヴィンテージの特徴である。過半数の申請量をもとに算出すると、プチ・シャブリ/Petit Chablis で、平均 38.35hL/ha、シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru で、平均 34.50hL/ha であった(認可されている収量は、前者が 60hL/ha、後者が 54hL/ha)。他の産地とは対照的に、シャブリ/ Chablis の産地は、春の霜と雹から逃れた。しかし、天候はぶどう樹の生長サイクルと歩調が合わなかった。

実際、5 月は涼しく雨が多かったために、開花前の花穂が流れ、一部が巻きひげとなってしまった。続く開花期は、理想的な条件とはならず、ばらつきが見られ、花ぶるいが生じた。結実は平均的に良かった。9 月は素晴らしかったが、結局、帳尻は合わなかった。

収穫期間は、特に短かった。ぶどうは急速に成熟したが、10 月の初めが暑く、湿度が高かったために、ボトリティス菌の広がりが懸念された。このため生産者は、早く収穫を終わらせようとした。この条件下で、サン・ヴァンサン騎士団の連帯の精神が物を言った。収穫が終了した生産者が、近隣の生産者の収穫を助けるために、人手や機械を提供したのである。

最終的に、シャブリ/ Chablis の産地は、他の産地とは対照的に、収穫時の最低アルコール度数の引き下げ要望を行う必要がなかった。むしろその逆で、シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru やシャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru の果汁の中には、とても良いアルコール度に達しているものすら見られたのである。果汁は、糖分と爽やかさのバランスが取れていた。デブルバージュの後、純粹さに溢れていた。醸造家たちは、柑橘類や、リンゴや洋ナシなどの果肉の白い果実の爽やかなニュアンスと表現する。それとは異なる、砂糖漬けにしたレモンやアプリコットのような要素も感じられることがあるという。数量は少ないが、品質は期待できると、生産者は自信を持っている。

飾り立てたところがなく、率直な 2013 年の白は、これまでのヴィンテージとくらべて、恥じるところはない。

この試練の年に、生産者の力量やぶどう樹が目立つこととなったが、その努力は報われている。