

2022年：太陽に恵まれたヴィンテージ 果実味とストラクチュアの完璧なバランス



2022年のボジョレー・ヴィンテージは、1か月近く続いた収穫が終了する日まで、生産者にとり厳しいものであった。とりわけ春先から夏にかけての天候の変化は激しかった。2022年の収穫は、2003年に次いで最も早い年となったが、今年のヴィンテージは既にとても素晴らしい出来だと言える。ボジョレーワイン委員会（Inter Beaujolais）のダニエル・ブリア会長は、「収穫は、区画によりばらつきがある。収穫量は、過去5年平均に対し20%減と予想されるが、品質は喜ばしいものである。2022年ヴィンテージは、偉大な年である2009年、2015年、2018年そして2020年と似ているところがあり、特別なワインとなるであろう。このヴィンテージは、とても多彩な特徴を示す。豊満でしっかりとしたストラクチュアがあり、際立つ色で、熟成向きのワインもあれば、フレッシュで心地よく肉付きがあり、飲みやすいワインもある」と述べた。

2022 ヴィンテージの天候

5月、すべての記録を塗り替えた月

第一四半期と4月が太陽に恵まれ（日照時間は23%増）、乾燥（降水量は30%不足）していたが、かなり涼しく、発芽はかなり遅く4月12日に始まった。これは、1992年からの平均よりも5日遅い。

2022年5月は、長く記憶に刻まれるであろう。長引く暑さ（例年よりも3°C高く、1959年以来最も暑い5月となった）、乾燥（5月の例年の降雨量の半分より少ない）、そして日照量はとても多かった（1991年以降2番目に日照時間の長い5月となった）。開花はかなり早くに、好条件の中で始まった。しかしながら、気温の低下と5月23日ごろの突然の雨で、ぶどうの生育は平年並みとなった。開花の終わりの段階は、平均で5月28日であった。

夏の始めは、変わりやすい天候が特徴

6月の間、生産者は、急激に変化する異例の天候を目の当たりにした。とても暑く日照に恵まれることがあれば、雨が続き、局地的に激しい雷雨に見舞われることもあった。この天候条件が原因で、とても早い生育をコントロールするために、あらゆる瞬間で畑作業を必要とした（顆粒の肥大の段階は6月23日頃で、2022ヴィンテージは、最も早熟のヴィンテージの部類に入った）。新梢の誘引、固定など、早枝の調整に関する作業も多く要した。

7月、とても暑く日照に恵まれ、乾燥した月

7月の天気は、とても均一であった。長引く暑さ（例年よりも1.9°C高い）、とても長い日照時間（390時間で、例年よりも48%増）、そして乾燥（降水量は平均7.9mm。過去33年平均の68.1mmを大きく下回った）に特徴付けられる。

8月、1959年以來、2003年に次いで、最も暑い月

2003年の7月と8月の平均気温が24°Cであったのに対し、2022年は23.3°Cで、2018年と同じであった。最初の10日間はとても乾燥していたが（降水量平均1.2mm）、8月14日から20日の間に31mmの雨が降った。ただ、とてもばらつきがあり、局地的に雷雨となったところもあった。さらに8月26日に12mmまで雨が降り、これが生産者にとっては幸運であった。しかし8月は、水分がとても不足していたことで特徴付けられる。8月末の時点で、年初からの降水量の不足は109mmで、これはほぼ2カ月分の雨の不足に相当していた。日照はとても多く、月平均に対して日照時間は20%長かった。年初からの累計の日照時間は、圧倒的に最も長く1903時間で、2019年の1784時間を超えていた。（2022年9月19日付）

2022 ヴィンテージの最初のテイスティングの印象

ペルトラン・シャトレ、SICAREX Beaujolais（ボジョレーの栽培・醸造研究機関）取締役のコメント

「2022年は、“2021年に続く年だが、似ていない”という表現がぴったりなくらい、2021年とは対照的な年である。全体的に、天候はより穏やかで、生産者は手を入れる必要が少なかったが、春から夏にかけての暑さと乾燥は、ぶどうにストレスを与えた。ぶどう樹は、暑く、乾燥して、日照に恵まれたこのヴィンテージに、例年より少ない収穫量で適応したといえるが、生産者もまた、歴史的に早い収穫時期で上手く対応をした。理想的な熟度で収穫されたぶどうは見事で、思い切りかじりたくなるほど！ ワインはバランスがとれ、肉付きが良く、力強い。そしてアロマ豊かでフルーティーな表情に驚かされる。醸造の間、蔵に良い香りが漂う。醸造者は、そのノウハウ、テロワールそしてキュヴェのブレンドを通して、柔らかに果実味豊かな、カジュアルに楽しむボジョレーと、個性豊かで傑出した、熟成向きボジョレーの両方を生み出すことができる。暑さに見舞われた2022年ヴィンテージにおいて、白とロゼを醸造するのは容易くない。白とロゼは、ワインの味わいのバランスをとるために、爽やかさを維持することが必要だからだ。気候変動に関連した混乱は、それぞれの頭の中にあるが、今年のカメイ種から作られるワインの良い品質を目の前にして、安心している。今後、気候変動に対応する努力が繰り返さなければいけないにしても、素晴らしいヴィンテージを予想することができるだろう。」

ボジョレーワインについて

リヨンからブルゴーニュ南部の間に位置するボジョレーの産地は、14,500haに広がり、12のアペラシオンがあり、2,000軒以上のドメヌ、9軒の協同組合、200軒のネゴシアンがこの土地で活動する。12のボジョレーのアペラシオンは、楽しめる、個性がある、傑出しているなど、そのワインの表情で輝いている。北部には100%赤のクリュがあり、ブルイイ/Brouilly、シェナ/Chénas、シルーブル/Chiroubles、コート・ド・ブルイイ/Côte de Brouilly、フルーリー/Fleurie、ジュリエナ/Juliéna、モルゴン/Morgon、ムーラン・ナ・ヴァン/Moulin-à-Vent、レニエ/Régnié、サン・タムール/Saint-Amourである。そして南部には、ボジョレー/Beaujolaisとボジョレー・ヴィラージュ/Beaujolais Villagesがあり、この場所では、赤、白、ロゼとヌーヴォーのワインが造られている。

写真：Inter Beaujolais / Studio Baalt

お問い合わせ：Inter Beaujolais
フランス

Caroline SANTOYO
+33 (0)4 74 02 22 10
csantoyo@beaujolais.com

日本

古角 かなた
+81 (0)50-3495-3100
info@beaujolais-wines.jp

SNS：

 [@beaujolaiswines_jp](https://www.instagram.com/beaujolaiswines_jp)

 [@vindubeaujolais](https://twitter.com/vindubeaujolais)

 [@vindubeaujolais](https://www.facebook.com/vindubeaujolais)

公式サイト
www.beaujolais.com/en/

日本語サイト
<https://beaujolais-wines.jp/>