

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°49 ドメーヌ・レ・ドゥーテール

生産地方：アルデツシュ

新着ワイン 6 種類♪

VdF ラ・ピティ 2015 (ロゼ)

2015年はグルナツシュが黒痘病の被害にあったため、グルナツシュのアッサンブラージュ比率が半分に減り、メルローの比率が高くなっている。今回は残糖が瓶詰時点で7g/L残っており、かつノンフィルター、SO₂無添加であることから、再発酵することも考えて王冠キャップにしている。マニュ個人としては、そのまま糖が再発酵し泡ができることを期待しているが、今現時点では微かにクリスピーでほのかな甘さのあるとてもチャーミングな味わいに収まっている！

VdF ヴァン・ニュ 2015 (白)

ユニ・ブランとグルナツシュ・ブランが2015年の終わりに伐根され、それに代わるブドウとして2014年までレイ・ラトゥール社に売っていたシャルドネの若木を使用している！フレッシュな酸を残してライトな仕上がりを心掛け、収穫も8月21日とかなり早めに行っている。だが、マニュ曰く、2015年のようにブドウの成熟が早く太陽に恵まれた年は、この早すぎるとされるタイミングが結果的にはベストだったとのこと。ワインは彼の言う通り、フレッシュ&フルーティーで酸と旨味のバランスが絶妙な素晴らしいものに仕上がっている！

VdF ヴァン・ニュ 2015 (白・マセラシオン)

2015年がヴァン・ニュ マセラシオンの最後のミレジム！このワインは特にコストパフォーマンスが高く、現地でも引き合いがものすごく強い。そんな貴重な最後のワインを何と日本だけにリリースしてくれることとなった！彼らとしては、数が少ないため多くのクライアントに割り当てることができないため、世界トップクラスのヴァンナチュール市場である日本に、このとおきのワインを飲んでもらいたい気持ちから決めたそうだ！当たり年の最後のワインを熟成に耐えるワインに仕上げるために、ブドウは全て除梗し、マセラシオンの温度を通常の13℃から15℃に上げ期間も21日と1週間ほど長く漬け込んでいる！

VdF ヴァン・ニュ 2015 (赤)

2015年はグルナツシュが収量的に厳しい年だったが、品質的にはブドウもしっかり完熟し例年よりも果実味がふくよかなワインに仕上がっている！マニュ曰く、2015年はヴァン・ニュらしい酸の軽快さを残すために収穫のタイミングにすごく気を使ったとのこと！また、チャーミングな果実味のワインに仕上げるために、ワインの20%は別にマセラシオン・カルボニックで仕込みアッサンブラージュしている！微量のガスが残っているためか、開けたては少し香りがこもっていて野性味があるが、少し落ち着いてくるとクランベリーやダークチェリーの赤い果実の香りが上がり、味わいに艶やかさが出てくる！

VdF リーパイユ 2015 (赤)

2015年はカリニャンにとって収量・質ともに恵まれた当たり年！ヴァン・ニュ同様果実味がチャーミングに仕上がるようにワインの30%は別にマセラシオン・カルボニックで仕込んでいる！マニュ曰く、2015年はブドウの完熟が非常に早く、収穫のタイミングがとても難しかったとのこと。一般的にカリニャンは野性味が強く上品に仕上げるのが難しい品種だが、このリーパイユは別格だ！日照量に恵まれた年にもかかわらず、果実味がとてもしつとりと染み入るように優しく官能的だ！だが注意すべきは、官能的で繊細なワインゆえに2日後にはマメの兆候が見られること…。美味しいワインは開けたら早めに飲んじゃいましょう！

VdF シレーヌ 2015 (赤)

2015年は日照量に恵まれた当たり年！例年よりも力強いワインに仕上がっている！ブドウの完熟が予想以上に早く、酸を残すタイミングが若干遅れたため、急きょライトなワインからフルボディーの長熟タイ

ブのワインに切り替えた！マセラシオン・カルボニックはせず、ブドウは全て手で除梗しクラシックな仕込みを行っている！ワインはリッチでアルコール度数は 14%あるが、ブドウにはなるべく手を触れず低温で抽出をやさしくしているおかげで、荒々しさはなく果実がスムーズに喉を通る！ジビエやガッツリとした肉料理と合わせてみたいワインだ！

ミレジム情報 当主「マニユエル・クナン&ヴァンサン・ファルジェ」のコメント

2015 年は日照量に恵まれた年で、例年よりもブドウの熟しが早かった。年の始まりは比較的暖かく、暖冬のまま春を迎えた。春に入ると、今度は雨の多く降る不安定な状態が続き、黒痘病の繁殖が勢いを増し始めた。病気に繊細なグルナッシュやヴィオニエなどは、葉や枝に黒痘病感染し始め、その影響で 15%~20%の減収にあった。ブドウへのさらなる感染を防ぐために、春の間はボルドー液の散布に余念がなかった。幸い、6 月初めから雨が上がり、強い北風が 10 日間ほど続いたおかげで、黒痘病の勢いも収まった。夏に入ると一転、天候は快晴に向かい、アルデッシュらしい日差しの強いカラッと晴れた天気が収穫の終わる 9 月いっぱいまで続いた。途中、暑さによりブドウの酸が落ちることを心配したが、7 月の中旬と 8 月上旬に適度な雨が降ってくれたおかげで、最終的にしっかり完熟しかつバランスのとれた最高のブドウを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① グルナッシュの樹

2017 年がスタートしたドゥーテール♪この写真はヴァン・ニュ赤のグルナッシュの畑の写真。(写真①) 土壌は火山性玄武岩の多く混ざった石灰質・粘土質で、玄武岩により土の色は黒みがかった。粘土質と言っても、土壌は比較的さらさらしていて水はけもよい。現在、剪定の終わった彼らのメインの作業は土起こし。彼らの土起こしは、ブドウの木の周りを浅く鋤(す)くようにトラクターを回し、ブドウの木の畝と畝の間の雑草は残す。旧火山の土壌は土質が柔らかく粘土のように固くならないので、深く掘り起こす必要がないのだそうだ。次の写真はヴァン・ニュ



写真② 展葉したシャルドネの新芽

白のシャルドネの畑。(写真②) 土壌は粘土質・石灰質が主で、玄武岩がほとんどない分土の色は茶色い。ヴァンサンとマニユの畑は、この火山が噴火する前に元々あった石灰質・粘土質の土壌と、火山噴火後にできた玄武岩を含む土壌の 2 つにまたがって畑を所有しており、これがドメー又名 Les Deux Terres (2 つの土壌) の由来になっている。

シャルドネの写真を見てもわかるように、今年のブドウの生育は例年よりも 15 日間ほど早く、写真で見ても結果母枝から新芽が完全に萌芽しているのが分かる。マニユが言うには、ブドウの木の周りの土起こしは、木に振動を与えてしまい、それにより新芽が落ちるリスクがある。本当は新芽が芽吹く前に土起こしを終わらせるのがベストなのだが、実際 15 日も成長が早いとなると、なかなか理想通りには行かないそうだ(4 月上旬現在、マニユとヴァンサンは 1 日 10 時間以上トラクターに乗って急ピッチで土お越しを行っているそうだ！)

今のところアルデッシュの天候は、春の陽気に恵まれていて、スタートはとても順調なようだ。ただ 2016 年の 4 月末にブルゴーニュやロワールに降りた大規模な遅霜の記憶から、ブドウの成長が順調であればあるほど遅霜の心配や不安は尽きないようだ…。農家にとっては Les Saints de Grace と言われる、5 月 11 日 St Mamert、12 日 St Pancrace、13 日 St Servais の 3 日間が終わらないと安心できない。(「5 月 13 日までは遅霜のリスクはありますよ！」という昔の人の格言) 果たして今年はどんな年になるのか！？

(2017.1.2.ドメー又突撃訪問&4.5.突撃生電話より)

アルデッシュの新星！妥協なきタンデムスタイルから生み出される納得のワイン！

マニュエル・クナン & ヴァンサン・ファルジエ

(ドメーヌ・レ・ドゥー・テール)

生産地

ヴァランセをローヌ川に沿って南に50 kmほど下ると、お菓子のヌガーの発祥地モンテリマルがある。モンテリマルからローヌ川の対岸へ渡り、小高い山間を西へ25 kmほど進むと、ドゥーテールのドメーヌがあるヴィルヌーヴ・ド・ベールにたどり着く。総面積8 haのドメーヌ畑は、ヴィルヌーヴ・ド・ベールから4 km北上した、標高340 mの粘土質・石灰質土壌の丘ミラベルに5 ha、そこから3 kmほど離れた標高380 mの南向きに面したバザルトの台地リュサスに3 haと大きく2つのテロワールに分かれて、それぞれ違う個性のワインをつくり出す。気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、大陸性の気候や山間のミクロクリマも左右し、年間を通じて適度な雨も降る。また、昼と夜の寒暖の差が激しいのでブドウの成熟に適している。この地域は丘陵地帯で山間の渓谷などが複雑に入り組んだ自然の観光スポットがいくつもあり、夏はアウトドアの旅行者で賑わう。ワインのほか、栗やシェーヴルチーズのピコドンなどが有名。

歴史

マニュエルとヴァンサンが最初に出会ったのは1998年、ミラベルにある農業学校で、ヴァンサンは当時農業学校にある畑とカーヴの仕事に従事し、マニュエルは自分でワイナリーを立ち上げる準備の一環として学校に通っていた時だった。二人はその時に意気投合し、いつか一緒にワインづくりを行なうことを誓う。2000年に学校を卒業したマニュエルは、コトー・デクス・アン・プロヴァンスにあるドメーヌ・グロージュの醸造責任者として働き、その翌年の2001年、マニュエルの強い説得と推薦で、ヴァンサンは農業学校を退職し、ドメーヌ・グロージュの栽培責任者として加わる。

2004年、ワイン哲学の違いからマニュエルがドメーヌを退職し、ヴァール県のサン・マキシマンにあるドメーヌ・デファンの醸造栽培責任者として働き始める。そのマニュエルを追う様に、同年、ヴァンサンがドメーヌ・グロージュを辞め、同じくサン・マキシマン付近にあるドメーヌ・トリエンヌ（デュジャックのジャック・セイスとDRCのオベール・ド・ヴィレーヌがスタートさせたドメーヌ）の醸造栽培責任者として働き始める。ドメーヌ通しが近く、交流が深かったことから、また再び二人は毎日顔を合わせる事となる。2008年、満を持したマニュエルがヴァンサンにドメーヌ立ち上げのプロポーズをし、一足先にアルデッシュに戻り3 haほど畑を購入する。2009年、ドメーヌ・トリエンヌを退職したヴァンサンもアルデッシュに戻り、父親が持つ畑5 haを引き継ぎ、ドメーヌ・レ・ドゥーテールをスタートさせる。

生産者

ビニョロンの家系だったヴァンサンとビニョロンの家系でなかったマニュエルが二人三脚で経営するレ・ドゥーテール。マニュエルがリュサックにある3 haの畑、ヴァンサンがミラベルにある5 haの畑を所有し、醸造栽培は2人で管理している。(他にヴァンサンの父親が畑、マニュエルの妻が事務の仕事を手伝う) 彼らのモットーは「消費者が喜ぶ自然派ワインをつくる！」こと。ワインの欠点に一切の妥協は許さず、常にコストパフォーマンスの高いワインをつくり上げるために、テイastingなどお互いの厳しいチェックは欠かせない。レ・ドゥーテール「二つの土地」というドメーヌ名には、2人の才能、2人のそれぞれテロワールの異なるブドウを持ち合わせ、ひとつの素晴らしいワインをつくり上げるという彼ら一心同体の強い思いが込められている。

ドメヌ・レ・ドゥー・テールの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロ・カリケール、バザルト

総面積：8 ha（現在 2 ha 植樹中で将来的には 10 ha）

品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン、サンソー、メルロ、ヴィオニエ、グルナッシュブラン、ユニブラン

樹齢：3～38 年

剪定方法：コルドンロワイヤル、ギュイヨー（ヴィオニエ、メルロ）

生産量：赤白共に 25～30 hL/ha

収穫方法：収穫者 15 人前後で手摘み。

畑で房レベルの選果、選果テーブル使用

ビオの認証：2013 年から AB（アグリカルチュラル・ビオロジック）認証

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤はマセラシオンカルボニックとクラシックな醸造、白は樽とタンクでの醗酵、

ロゼは直接プレスのタンク醗酵。

- 赤は、完熟したブドウを収穫後、畑とカーヴで選果する。マセラシオンカルボニックは全房のブドウをそのままステンレスタンクに入れて 15～25℃の低温で漬け込み密封のままブドウに一切手を加えない。デキュヴァージュ後フリーランとプレスワインは分けて樽熟成。熟成終了後、全てのワインをアッサンブラージュシタンクで少し落ち着かせた後瓶詰め。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）クラシックな醸造は、ブドウの除梗破碎後、15～25℃の低温で醗酵し、途中アエラシオンのためのルモンタージュと軽くピジャージュを数回行なう。デキュヴァージュ後ワインは古樽に移し、マロラクティックは樽の中で終らせ、味を常に確認しながらワインを熟成する。熟成終了後、全てのワインをアッサンブラージュシタンクで少し落ち着かせた後瓶詰め。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）
- 白は、完熟したブドウを畑で選果しながら収穫し、そのままブドウを房ごとプヌマティック圧搾機にかけプレスをする。（プレス時間は年やブドウの質によって異なる）プレスしたジュースを 6℃に冷やし 2～3 日かけてデブルバージュ。澱を除いたジュースをステンレスタンクもしくは古樽へ移し自然発酵。醗酵熟成終了後、ワインをスーティラージュシタンク内で少しワインを落ち着かせて瓶詰めする。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）
- ロゼは、ブドウ畑で選果しながら収穫し、そのままブドウを房ごとプヌマティック圧搾機にかけプレスをする。（プレス時間は年やブドウの質によって異なる）プレスしたジュースを 8℃に冷やし 4 日かけてデブルバージュ。澱を除いたジュースをステンレスタンクで 14～17℃の温度管理の下発酵。醗酵熟成終了後、ワインをスーティラージュシタンク内で少しワインを落ち着かせて瓶詰めする。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）

酵母：自然酵母

発酵期間：赤はタンクもしくは古樽で 1～2 ヶ月間。白はタンクもしくは古樽で 4～6 ヶ月。

熟成方法：赤は古樽もしくはステンレスタンク、白はステンレスもしくは古樽（225 L）

SO₂添加：白とロゼは醗酵前のジュースに 20 mg/L、赤は除梗破碎後もしくはスーティラージュ後に 10～20 mg/L。

フィルター：ロゼ以外はノンフィルター

ちょっと一言、独り言

私が初めてマニュエル・クナンとヴァンサン・ファルジエに出会ったのは、忘れもしない 2011 年 1 月 25 日モンペリエ郊外で開催された La Remise という自然派ワインサロンの会場だった。その日は、ワイナリー訪問や Millesime Bio ワインサロンなど、他にやる事がたくさん重なっていて、毎年常連ビニョロンが集う La Remise には正直あまり新鮮な期待を求めていなかった…。会場では、現在ヴァンクウールが付き合いのあるビニョロンを一通り挨拶しつつ新しいミレジムのワインの味わいを確認し、そして 2~3 自分の知らない生産者のワインを試飲して、目新しい発見のないままそそくさと会場を去ろうとしたところを「ちょっと試飲していかない？」と彼らに引き止められた。南仏のサロンだけあって、基本的に出品されるワインは歯がお歯黒になるくらい味わいの濃いものが多く、すでに 10 生産者くらい試飲を終えて口の中が疲れていたところに、またダメだしのようにインク色をした濃い赤が注がれ、正直「またか…」とかなりうんざりモードだった。彼らが用意したワインは赤が 2 つのみ。これを早く片付けて少し休もう…と思いながらワインを口に含んでビックリ！えっ!?色のわりにはワインが上品で繊細…。さっきまでの疲れはいっぺんに吹き飛んで、いつの間にか彼らのワインに夢中になっていた。

ドゥーテルのワインにはどれも魅力的なストラクチャーと洗練された上品な味わいがある。南のワインでそれなりにボリュームがあるのに、飲んでいて疲れを感じさせない。その秘密はどうやら彼らの持つ 2 つのテロワール、すなわちミラベルとリュサックが関係するようだ。ヴァンサンが所有するミラベルの畑は、石灰質・粘土質土壌で、果実味が凝縮したボリューム豊かなワインができる一方で、380 m の標高が与える昼夜の寒暖差が豊かな酸を生む。また、マニュエルが所有するリュサックの畑はバザルト土壌で、ワインに繊細な果実味とミネラリーな味わいを与えると同時に、年中涼しい風の流れる標高 380 m の台地からキレのある酸が生まれる。これら 2 つのテロワールをアッサンブラージュすると、あのみごとにバランスのとれたワインが出来上がるのだ。彼らは言う、「ドゥーテルという名前には、ひとつには 2 つの異なるテロワールがアッサンブラージュされることによって生み出されるワインの妙、そして、もうひとつには私たちふたりの知恵のアッサンブラージュがもたらすワインの奇跡という思いが込められている」と。

マニュエルとヴァンサンはまるで双子の兄弟のように仲睦まじい。二人のワイン観は全く共通していて、1998 年に二人が初めて知り合ってから今までに、意見や主張でぶつかることはあっても、方向性の違いを感じたことは一度もないそうだ。影響を受けたワインもドメーヌ・マゼルやジル・アゾーニ、マルセル・ラピエールと共通している。ヴァンサンは言う、「マニュエルと仕事をしている時が一番楽しい！」と。ヴァンサン自身は、5 年間 DRC とデュジャックが率いるドメーヌ・トリエンヌで責任者を任されていたという輝かしい経験があるが、その経験をひけらかすことはなく、こと醸造に関してはむしろマニュエルの意見を尊重する。「マニュエルには私にない発想力がある」。たとえば、2010 年にマセラシオンで仕込んだ白ワインはマニュエルのアイデアで、デブルバージュに長い時間をかけるのも彼の意見を取り入れている。その他ワインづくりに関する細かいアイデアはたくさんあり、ヴァンサンにとっては毎日が発見の連続なのだそうだ。一方のマニュエルは、ヴァンサンの繊細な感性と妥協を許さない品質のこだわりを注目する。マニュエル曰く「ヴァンサンはいつも消費者の視線を大切にする」と。実際に消費者がワインをあけて飲む時の状態を重視するので、いくら美味しい自然派ワインでも、開けた時点で還元がひどいワインや相対的にボラティルの高いワイン、再醗酵の可能性があるワインなどには非常に意見が厳しい。実際、イギリスでオーダーのあった 2010 年赤ワインの中に還元臭のあったものがあり、彼は即座に出荷を停止。今もそのワインは還元臭が完全に収まるまで倉庫に寝かせている。

お互いが持つそれぞれの才能をうまく引き出し、足りない点は補いながら前進する彼らのタンデムスタイルは、まさにワインの品質の向上とうまくつながっている。

2011 年の収穫直前に新しいカーヴが完成し、翌年ヴィオニエとグルナッシュの畑 2 ha を増やし、さらに AB の認証が下りまた一步理想に近づくマニュエルとヴァンサン。今後は更なる品質のために、ビオディナミの導入も視野に入れているようだ。アルデッシュの新星とはいえ、二人はもうすでにベテランの域にあり、ますますこれからの活躍に期待がかかる！