

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°16 ル・マス・ダガリ

生産地方：ラングドック

### 新着ワイン3種類♪

#### VdF ル・グラン・カレ 2014 (白)

2014年は、収量 40 hL/ha を予定していたが、収穫直前に雨が降り、ミルデューが一気に広がってしまった。選果テーブルを使い、ミルデューにかかったブドウを落とした結果、収量は予定から 30%減となってしまった…。だが厳格な選果のおかげで、出来上がったワインは雑味なくとてもクリーンに仕上がっている！今回の2014年は、今までのワインが開けた途端還元していることが多かったので、それを防ぐために発酵中に2度ルモンタージュを施している！リオネル曰く、2014年はフレッシュなままのワインを楽しんでほしいとのこと！味わいはピュアかつフルーティーで、アフターにある優しい苦みが食欲をそそる！

#### VdF ヨ・ノ・プエド・マス 2014 (赤)

2014年は、スズキの被害により酸敗したブドウを全て選果しなければならなかった。厳しい選果の結果、収量は当初の予定の 40%減…。リオネルにとっては収量の少ない厳しい年だが、品質的には、厳格な選果のおかげで、驚くほどエレガントなワインが出来上がっている！香りにアセロラやパッションフルーツなどのトロピカルなアロマもあり、あまりの美味しさに思わず個人でケース買いをしてしまったほどだ！厳格な選果にこだわるリオネルの仕事の全てがこのヨ・ノ・プエド・マスに反映されている！

#### VdP コトー・デュ・サラグー・ナヴィス 2013 (赤)

2013年は良質共に2008年に次ぐ当たり年！夏はそれなりに暑かったが、気温が40℃を越すような猛暑ではなく、ヴェレゾンが始まって以降、昼夜の寒暖の差がブドウに良質な酸とフェノールの熟成をもたらした！瓶詰めしてすぐに飲めるように、熟成期間を18ヶ月と長く取り調和を図っているが、リオネル曰く、ワイン自体のポテンシャルが高いので、今飲むとしたらカラフ、もしくはあと5年置いてから飲むのがベストとのこと！

#### ミレジム情報 当主「リオネル・モレル」のコメント

2013年は、良質共に満足の行く当たり年だった！春の気温が穏やかで、時折寒さもあり湿気も適度にあり、ブドウの成長もゆっくり始まる良いスタートだった。開花は1週間で順調に終わり、この時点でブドウの房もたくさん付いていた。6月終わりから一気に気温が上がり、ブドウの成長にアクセルがかかり始めたと同時に、雑草も一気に伸び始め、雑草のもたらす湿気がミルデュー、オイディウムなどの病気を誘発した。この時期の約1ヶ月は草刈りと散布に毎日奔走した。夏の昼間は暑かったが、夜の気温が例年よりも涼しかったおかげで、結果ブドウに酸が残り、糖分が乗りすぎる前にフェノールも熟した最高のブドウを収穫できた！

2014年は、白は灰色カビ病、そして赤はショウジョウバエのスズキに悩まされた年だった。冬はほとんど雨が降らず乾燥していたが、4月中旬から晴れたり雨が降ったりと安定しない天候が7月まで続いた。その間、開花は幸いにも雨に当たらず4日間ほどで順調に終わらせることができた。不安定な天候により、途中ミルデューとオイディウムの繁殖が心配されたが、天気予報を注意深く見ながらタイミング良く散布をしたおかげで病気の被害はうまく逃れることができた。それ以降は、8月中旬まで天候に恵まれたが、下旬からまた再び天気が崩れてしまった。白ブドウは、雨により灰色カビ病が蔓延し、また、赤はスズキの襲来により、収穫は厳格な選果を迫られた。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

またしてもコスパの高いワインをつくり上げたリオネル！彼の誠実な性格がそのまま個性に反映されているのか、年々ワインの洗練さに磨きがかかってきている！彼の醸造は、マセラシオン・カルボニックを使わないいわゆるクラシックなスタイルだが、南仏ワインにありがちなアルコールの重さはなく、果実味をしっかりと感じられるところが良い！

今回の訪問した時、ちょうど2016年の収穫が始まっていたので、邪魔にならぬようカーヴの隅で見学させてもらったが、とにかく選果が厳格なのに驚いた！収穫者以外に4人の選果メンバーがいて、除梗したブドウをテーブルに並べて丁寧に粒単位で選果している。厳格な選果と言っても、今年のブドウの質が決して良くなかったという訳ではない。むしろ見た目は、ほとんど無傷でほぼ完ぺきなブドウばかりだ！だが、リオネルはこの選果作業を最も重要な工程と捉え、毎年同じやり方で行っている。彼曰く「ヴァンナチュールの場合、余計なものを一切加えないため、ブドウの品質がそのままワインの結果に直結するため、ブドウの選果はとても重要だ。ブドウ選果の質がワインの出来を左右すると言っても過言はない！」と。確かに、見た目は完璧と思っている、良く見れば乾いてしぼんだブドウの粒があったり、青い未熟なブドウの粒もある。通常、多くの生産者はそれらも選果せず一緒に入れてしまいがちだが、リオネルはその乾いた粒さえも全て取り除く努力をしている！

最後に、選果されたブドウの入ったファイバータンクを上から覗かせてもらったが、キャビアのように照りのある漆黒のブドウが艶めかしい光沢を放っていた！今年も美味しいワインが出来そうだ～！

(2016.8.27.ドメーヌ突撃訪問より)

まだまだいるぞ！自然派ワインの新星ルーキー！郷土愛はハンパじゃない！？

## リオネル・モレル (ル・マス・ダガリ)

### 生産地

ラングドック地方の街ベジエから北へ 20 km ほど北上した緩やかな丘の中腹にネビアン村がある。その村の外れに「ル・マス・ダガリ」、リオネル・モレルのドメーヌがある。畑の総面積 24 ha、そのうちの 4 ha をリオネルが 100%管理する。南西に面した緩やかな傾斜をもって広がるブドウ畑は、galets roudes (シャトー・ヌフ・デュ・パプの土壌と同じ) と呼ばれる角のとれた楕円形の石がごろごろと点在する。夏の暑く乾燥が著しい地中海の気候によりボリュームのある力強いワインを生み出す。

### 歴史

現オーナーであるリオネルの家系は昔からブドウ栽培農家を続けており、彼は4代目にあたる。彼の曾祖父にあたる初代オーナーの時代には一時期、ドメーヌとして自社ワインを造っていたそうだが、ワイン農協が村にできたことを期に、カーヴでの仕込みを止め、以降、彼の祖父、父親の世代はブドウ栽培農家一本で生計を立ててきた。リオネルがワインの世界に入ったのは 1998 年。最初は父親の下でブドウ作りを学び、2000 年に父親の勧めで紹介された、父の友人であり、また自然派ワインの大物でもあるディディエ・バラルの下で修行したことがきっかけで、彼は自然派ワインの世界没頭する。以降、ディディエ・バラルの紹介を受け、2001 年にはアルザスのジェラルド・シュレール、2002 年にはローヌのティエリ・アルマン、2003 年にはロワールのシャトー・ド・スロンドと名だたる作り手たちを歩きまわった。2004 年に父親の畑から 4 ha を譲り受け、ドメーヌを起ち上げるに至る。

### 生産者

現在、リオネルは父親の所有する 24 ha の畑の中から厳選した 4 ha を 1 人で管理している（父親はリオネルとは別に 20 ha の畑を、農協用のブドウ畑として社員と共に管理している）。彼の選んだ品種は、カリニャン、グルナッシュ、ムールヴェードル、シラーと全て赤ワイン品種で、樹齢は 10~15 年。彼の畑の約半分を占めるカリニャンに至っては 65 年の歳月が経っている。2004 年にドメーヌ「ル・マス・ダガリ」を起ち上げると同時に、50 年以上使用されていなかった曾祖父のカーヴを全面改装した。垂直圧搾機等、当時の道具で使えるものは修理して再利用し、できるだけ昔ながらのナチュラルなワインを再現できるよう努力している。

## ル・マス・ダガリの+α情報

### <もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロ、ガレット・ルレ（シャトー・ヌフ・デュ・パプに見られる角のとれた楕円形の石）

総面積：4 ha

品種：カリニャン、グルナツシュ、ムールヴェードル、シラー

樹齢：10～15年（カリニャンは65年）

剪定方法：ゴブレ

生産量：30 hL/ha

収穫方法：収穫者7～8人でケースを使った手摘み。畑で房レベルの選果

ビオの認証：現在申請中（2007年にエコセール認証予定）

### <もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：トラディショナル

ブドウを畑で選果後、100%除梗破碎し（カリニャン除梗破碎なしで房のまま）そのままホーロータンクへ。発酵期間中は1日1回のピジャージュが中心。（ルモンタージュは数回5～10分程度）マセラシオンの期間は3週間。フリーランとプレスをアッサンブラージュした後、古樽とファイバータンクに移し1年～1年半の熟成。アッサンブラージュ後1ヶ月間ファイバータンクでワインを落ちつかせてから瓶詰め。（コラージュなし）

酵母：自然酵母

発酵期間：ファイバータンクで3週間

熟成方法：古樽とファイバータンク（VdTは古樽50%、ファイバータンク50%で1年、VdPは古樽70%、ファイバータンク30%で15ヶ月）

SO<sub>2</sub>添加：樽熟成中と瓶詰め中に極微量。

熟成樽：2～3年樽

フィルター：メンブラン・シート（濾紙）で軽くかける。

## ちよつと言、独り言

「ラングドックに住んでいるのだったら、俺の知っている良質なワインを造っているドメーヌを紹介してあげようか？ そいつはバカ真面目で仕事熱心で、誰よりもワインに情熱を持っているぞ！」

2006年の2月中旬、アルザスのドメーヌ、ジェラルール・シュレールを訪問した帰り際に、オーナーのブリュノ氏からこのように紹介を受けた。それが「ル・マス・ダガリ」— 弱冠28のリオネル・モレルが4 haの畑をたった一人で切り盛りする新星のドメーヌだ！

彼が修行で渡り歩いたワイナリーは、ジェラルール・シュレールをはじめ、ディディエ・バラル、ティエリ・アルマン、フランシス・ポワレルと、どれも名だたる自然派の大物ばかり。今でも彼らとは師弟関係で、畑の仕事のノウハウから醸造、熟成樽の選び方に至るまで広範にわたってアドバイスを受けているという。彼の父親が知人であるディディエ・バラルの下で経験を積むことを強く勧めなければ、今あるワインの情熱はなかったかもしれないというリオネル・・・ 「親父はこれからの将来を見据えてか、敢えて自分のしてきた道とは全く正反対の道を俺に勧めてくれた。ビオロジック農法もそのひとつだ」彼は、息子の将来を考えた父の決断に今でも感謝している。ちなみに、彼の父親は現在でも現役で働き、農協に売るブドウ用の畑20 haを管理しているが、ビオロジックではない。

— 将来的に20 haある父親の畑を引継ぐのか？ という質問に対し、彼は引継がない！と断言する。「もちろん、本音では引継いでくれたら親父は喜ぶと思う。自分が畑をビオに変えることに関しては文句を言わないし。でも、個人的には、親父がどうだとかこうだとか、ビオの畑でないとかではなく、極めたいワインはラングドックのワイン、もっと言えばSALAGOUのワイン（「サラグー」とはヴァンドペイの地名）なんだ！ 残念ながら、親父から引継いだ4 ha以外の畑は、シャルドネ、メルロー、カベルネ等の外来品種ばかり。外来品種には興味がない！」彼は、同じフランスの品種であるシャルドネやメルローも、地域由来の品種でなければ外来品種と叩き斬るほどの郷土愛者だ！ワインのキュヴェの名前にオック語を使用するのも愛郷心からだ。（ドメーヌの名前である「ル・マス・ダガリ」もオック語で、畑に植えられたブドウの樹が、縦からでも横からでも斜めからでも「均等にまっすぐ」揃っているという意味だそうだ。）

ワインの修行期間を除けば、生まれも育ちもエロー県のサラグー地域。来年2007年、新たに白ワイン用の品種を1.5 haの更地に植える予定でいるが、ブドウの品種は土着の品種であるクレレット、グルナッシュ・ブラン、ルーサンヌ、マカブー、もしくはマカベオなどを検討している。「親父の所有するシャルドネとソービニヨンブランは樹齢がすでに20年を経過している。引継げばすぐに白ワインをリリースできるので、経営的には魅力的でも、自分にとってはこのシャルドネは本物のシャルドネではない！シャルドネはブルゴーニュであって、ここにはこのベストな品種がある！」

ここまで郷土心にこだわる若者に出会ったことがなかったので、彼の語る郷土節はかえって新鮮だった。

リオネル自身が言っていたが、彼の性格が「こう決めたらこうする！」という猪突猛進タイプなので、こだわれば何にでもはまってしまうそうだ。仕事も同じく生真面目過ぎるくらい猛烈に働くので、シュレールのブルノ曰わく「働きだしたら止まらない！本当にすごい奴だ！」と最大限の賛美をおくる。

独立したばかりの現在においてすでに完成度の高いワインを作り上げる才能とセンス、ワインに対する情熱、愛郷心、全てにおいてまだまだ未知数の彼の可能性を今後も追いかけて行きたい。