

## ～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 2015 (白)

2015年は白にとっての当たり年だった！収穫直前に降った雨のおかげでアルコール度数も12.5%まで下がり、とてもバランスの良いワインに仕上がっている。この年のアドバンテージは、夏の日照りで成長にブレーキがかかり、酸が落ちずに残ったこと！ワインの還元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！ワインはフルーティーで、みずみずしさを感じる！キンキンに冷やして魚介類と合わせたいワインだ！

#### VdF ヨ・ノ・プエド・マス 2015 (赤)

2015年は、サンソーとムールヴェードルが酸敗してしまったためブレンドされていない。リヨネル曰く、いつもカリニャンの発酵に苦労することが多いが、2015年はカリニャンが一番スムーズに発酵が終わり、逆に簡単に発酵が終わるサンソーがヴォラティルでダメになるという珍しい逆転現象が起こった年だとのこと。ワインはいつものヨ・ノ・プエド・マス通り、安定した骨格と果実の凝縮味、キメ細やかなタンニンのバランスが魅力的できれいな味わいに仕上がっている！

#### VdP コトー・デュ・サラグー・ナヴィス 2014 (赤)

2014年は、スズキに悩まされた年だったが、厳格な選果の結果驚くほど上品で滑らかなワインが出来上がった！リヨネル曰く、2014年はいつもの南のマッコナ個性よりもむしろ北のワインを彷彿させる艶やかさや上品さが果実味にあったので、そこを活かすために樽熟期間を7ヶ月と半年以上早めてワインに仕上げたとのこと！ミレジムのには非常に厳しい年だが、出来上がったワインは、個人的な好みとしてはリヨネルのつくったナヴィスの中で一番かもしれない！かなり美味しいぞ！

### ミレジム情報 当主「リヨネル・モレル」のコメント

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色々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候が崩れてしまった。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。

2015年は、白にとっての当たり年だった。冬に十分な雨が降り、そのまま安定した春を迎えた。開花も雨に当たらず1週間ほどで順調に終わらせることができた。だが、6月から8月の中旬まで太陽の照り付ける乾燥した天候が続き、その影響で冬にストックした水の蓄えが底を尽きてしまった。成長にもブレーキがかかり、ブドウはバテ気味で葉が反り返るなど明らかに水不足であることが随所に確認できた。もう限界という最中8月13日、17日、21日と奇跡的に計115mmの雨が降り、ブドウは一気に元気を取り戻した！ブドウの中には一気に水を吸い過ぎて破裂し腐敗したモノも一部見られたが、全体的には豊作で、果汁のしっかりと詰まったきれいなブドウを取り入れることができた！

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ナヴィスのグルナッシュの畑

これはナヴィスに使われるグルナッシュの畑の写真♪（写真①）褐色の鉄分を多く含んだ粘土にガレ・ルレと呼ばれる楕円形の石が混ざった土壌が特徴で、リヨネル曰く、表層は粘土の割合が多いが、地中はガレ・ルレが多く含んでいて水はけが良いのだそうだ。また、あの柔らかく繊細な果実味は、砂地の土壌同様に地中のガレ・ルレが作用しているとのこと。

現在、グルナッシュはヴェレゾンの真っ最中♪（写真②）病気は一切なくブドウも今のところ健全に育っている！今年はラングドックも霜の被害に遭った地域が多かったが、リヨネルの畑は辛うじて被害を逃れることができた！だが、開花前に1週間ほど気温が落ちたのが影響してか、グル

ナッシュはブドウの実を付けず途中で蔓になってしまう花流れにあったり、開花も一斉に終わらずまちまちだったり、霜がなくても寒さが少なからずブドウの成長に影響していた。実際、今回畑を見ても、一つの木でヴェレゾンが終わっているブドウとまだ始まっていないブドウが混在している木をいくつも見つけることができた。そして、現在の問題は水不足。リヨネルの話だと5月終わりからほとんど雨が降っていないとのこと。写真を見ても分かるように、葉が少し反り返り始めている。先週リヨネルは、水不足を補うために畑の畝を鋤く（うねをすく）作業を行ったのだが、「一度の鋤（すき）は3度の水撒きに匹敵する」と言う昔の人の格言があるように、水不足の時は多少なりとも有効なのだそうだ！また、直射日光からブドウを守るために、枝をわざと長く残して日陰を作っている。こうすることでブドウの日焼けや乾燥を防ぐのだそうだ。「今年の収穫開始は8月20日前後を考えている。それまでにしっかりと雨が降ってくれたら良いのだが…」と日照りの心配をするリヨネル。人事を尽くした後はまさに天命を待つのみ！2015年のように奇跡の雨が降ることを願いたい！



写真② ヴェレゾン中のグルナッシュ

（2017.7.24.ドメーヌ突撃訪問より）

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ

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 rous (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・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。

## ちょっと一言、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、ジェラルム・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、ジェラルム・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しているが、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オ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、自分にとってはここ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。