

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°46 ドメーヌ・モス

生産地方：ロワール

### 新着ワイン3種類♪

#### AC アンジュ 2014 (白)

2014年は春の冷害と水不足により、収量が例年の40%減だった。早いうちからブドウの房が少なかった分、エキスの密度が濃く、出来上がったワインはボリューム豊かでメリハリのある素晴らしいものに仕上がった！アルコール度数は13.5%で、さらに残糖は4g/Lある濃厚でパワフルなワインだが、シスト土壌からくるタイトなミネラルが背骨を支えているので、まったく重くないどころかむしろ清涼感すら感じる！

#### VdF ボヌ・ブランシュ 2014 (白)

アンジュ白同様に春の冷害と水不足により収量20hL/haと30%減だった。アルコール度数は13.5%でかなり近いボリュームを感じ、残糖も3.6g/Lあるが、さすがはボヌ・ブランシュ！洗練されたミネラルと凝縮した旨味がワインの隅々まで詰まっているので、アルコールが高くてもバランスが良く上品でフィネスを感じる！アンジュ白が子供に思えてしまうほどの圧倒的なスケール感とポテンシャルがある！

#### AC サヴニエール アレナ 2014 (白)

2014年の白が水不足により収量が恵まれなかった中で、唯一収穫前にピンポイントで雨が降るという奇跡のミクロクlimaが働き、結果30hL/haと平均収量を確保できた！アルコール度数は13%と適度なバランスに落ち着き、残糖も1.7g/Lとほぼ完全辛口に仕上がった。ワインは上品でストラクチャーがあり、ミネラルの旨味がしっかりと感じられる。ちなみに2014年現地はすでに完売！ルネ曰く、今回のアレナは、フランスではビストロだけでなく、星付きのレストランにも多く入っているようだ！

### ミレジム情報 当主「アニエス&ルネ・モス」のコメント

2014年は、2012年、2013年にも増して収量の少ない年だった…。特にシュナンとカベルネ、グロローの収量が厳しく、シュナンは開花前から続いた冷害、そしてカベルネとグロローはショウジョウバエのスズキによるブドウ腐敗が主な原因だった。4月はまるで初夏のような天候に恵まれブドウの成長も早かったのだが、5月に入り一気に気温が下がりそれが長く続いたため、シュナンは防衛本能を働かせ、結果多くの房が開花を待たずに蔓に変わってしまった…。おまけに、夏は猛暑こそなかったが、6月から8月にかけて水不足だったため、収穫したブドウは果皮が厚く、果汁が思うように得られなかった。一方、赤は開花がうまく行き、房こそ小さめだがそこそこの数が実っていた。だが、収穫直前の10月の初めにショウジョウバエのスズキが突如襲来し、一部畑に甚大な被害をもたらした…。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

新年早々初詣ならぬルネ詣に出かけるため、アンジェまで足を運ぶ♪今回は朝早くまだ気温がマイナスの中での訪問だ。私が到着すると、ちょうどトレードマークの野球帽をかぶったルネがどこかに出かけるために車を温めている姿が確認できた。ルネが私に気づき、新年の第一声が「ヨシ！ヴァンクールの買う量が年々減っているのはどういうことだ！俺たちは大いに不満だ！」だった。私は一瞬「何を冗談言っているの！？ワインの数が少ないのはあなたたちでしょ！？」と面を食らったが、でもこれがルネだ！去年の今頃は、大病を患い、体重が激減し意気消沈していた彼の姿があったが、その元気の無い姿に比べると、多少悪態をつくくらいの方が良い！このルネ節が出るという事は元気になった証拠なのだ！



写真① アンジュ・ブランの畑

息子のシルヴェストルに畑に連れてってもらった。これはシュナンの畑（アンジュ・ブラン）で、ルネのドメーヌのすぐ向かいにある。**(写真①)** 遠くにはシストの岩石が剥き出しの尾根が連なる。このシストが長い年月をかけてレイヨン川に浸食され粘土と混ざり、あの骨格のしっかりとしたミネラリーな白を生み出す土壌となっている。

**(写真②)** 剪定は主に兄のジョゼフが担当。以前は、剪定をした枝はそのまま地面に落とし、後からトラクターで細かく砕いて土に混ぜていたが、近年黒痘病が蔓延するようになってからは、再感染を防ぐために全て燃やしているとのこと。



写真② 長男のジョゼフ

剪定方法はギュイヨ・サンプル。**(写真③)** 2016年の霜の被害を教訓に、今年はまだ一芽多く6~7芽残すようにしている。畑の土起こしは、今現在、cavaillonnage（カヴァイオナージュ）という、トラクターでブドウの木の



写真③ 剪定後のシュナン

足元に土を盛る作業を行っている。ジョゼフ曰く、この作業を行うことによって、木のまわりの雑草を除去するのはもちろん、冬の寒害からブドウの木を守る効果もあるとのこと。

寒い中黙々と剪定作業を繰り返す兄のジョゼフ。彼は性格的に物静かであるのに対し、弟のシルヴェストルは明るくとても社交的。シルヴェストルの担当は主にカーヴの仕事と書類管理、試飲の対面サービスという風になうまく兄弟ですみわけができています！

2014年から息子の代に変わり、彼らはルネとほとんどやり方を変えていないというが、明らかにワインがエレガントになり、今回改めてワインは作り手の個性が反映されることを再認識させられた！ルネも息子たちのつくるワインが大好きで、最近はおっぱら息子のワインをプレゼンすることに喜びを感じている様子。アドバイスも遠くからという感じで、基本的に彼らのやりたいように自由にさせているようだ。

今回の訪問でつくづく感じたのは、彼ら家族は人がとても暖かいということ。ルネは相変わらず毒舌だが、愛があるのだ。彼らを見ていると暖かい愛情がひしひしと伝わり、なぜか幸せな気分になる！モスのワインの美味しさはそんなところから来ているのかもしれない！

(2017.1.6.ドメーヌ突撃訪問より)

美味しいワインをつくりたいければ、まずはきれいで完璧なブドウを収穫すること！

## アニエス&ルネ・モス (ドメーヌ・モス)

### 生産地

ロワール地方の西、メーヌ川河畔の古城の街アンジェから南西へ 20 km ほど下ると、レイヨン川に沿ってうねる丘陵が霞を伴い幻想的な光景を作り出す。レイヨン川を横ぎり、さらに 2 km ほど南に下るとサン・ランベール・デュ・ラティ村が見えてくる。ドメーヌ・モスのカーブはその村の入り口に位置する。16 ha あるブドウ畑は区画ごとに点在するが、全てカーブから周囲 1 km 範囲内にあり、1 年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、シュナンなど耐性の強い晩熟ブドウは、晩夏から秋にかけてレイヨン川から立ち上る霧によって、上質なボトリティスが形成される。

### 歴史

現オーナーであるルネ・モスと妻のアニエスは、1987 年からトゥール市内でバーを兼ねたワインショップを営んでいた。当時、取引先であったワイン生産者フランソワ・シデーヌやジョー・ピトンに大きく影響を受けた彼らは、1993 年ワインショップを閉め、ワインをつくる世界に転身を図る。1994 年、彼らはアンボワーズにある栽培醸造の職業訓練学校に通いワインづくりの基礎を学ぶ。(この時、彼らに教えた先生がティエリ・ピュズラとクリスチャン・ショサールだった。) 1995 年学校を卒業したルネは、ポワティエから 30 km 北東に上ったボセイ・シュール・クレーズという小さな村にあるワイナリーに入り、翌年には初めてのワインを仕込む。当時、最も懇意にしてくれた村近くでレストランを経営するジャッキー・ダレス氏の協力や紹介もあって、ルネは 1997 年研修の場をブルゴーニュに移す。ブルゴーニュに移った彼は、ドメーヌ・テヴノやフランソワ・ミクルスキ、ドミニク・ドゥラン、フレデリック・コサール等に出会い精力的にワインを学ぶ。1999 年ジョー・ピトンが奨めてくれたサン・ランベール・デュ・ラティ村にあるドメーヌを引き取り、妻のアニエスと 2 人でドメーヌ・モスを立ち上げる。その後、チリやバニユルスのブルーノ・デュシェン修業をしていたジョゼフとブルゴーニュのシャソルネイやパリのシャトーブリアンで修業をしていたシルヴェストルが 2013 年戻り、一緒にドメーヌを手伝う。2014 年、ルネが病に倒れたのをきっかけに、息子 2 人がメインでドメーヌの管理を行う。

### 生産者

現在、アニエス&ルネは 16 ha の畑を息子 2 人と従業員 2 人の 6 人で管理している。(繁忙期は季節労働者が数人手伝う。) 彼の所有するブドウ品種は、シュナン、カベルネソービニオン、カベルネフラン、グロク、ガメイで、樹齢は 15~75 年。「美味しいワインは完熟したきれいなブドウを収穫することから始まる！」をモットーにワインづくりに励む彼らは、多様な微生物が繁殖する生きた土壌作りに余念がない。特に畑を深く耕すことに重点を置き、その他には農薬を使用せず抗体の強い完璧なブドウを手に入れる方法としてビオディナミを取り入れている。

# ドメーヌ・モスの+a情報

## <もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジル・シスト

総面積：16 ha

品種：シュナン、カベルネフラン、カベルネソービニオン、グロロ、ガメイ

樹齢：15年～75年

剪定方法：ギュイヨー・ドゥーブル（白ブドウ）、ギュイヨー・サンプル（赤ブドウ）

平均生産量：30 hL/ha

収穫方法：収穫者20人以上で手摘み。畑で房レベルの選果

ビオの認証：2001年にカリテ・フランス認証

## <もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤はトラディショナル、白はバレルファーマンテーション。

- 赤はブドウを畑で選果後、50%除梗破碎し木桶、ステンレス、またはセメントタンクへ。マセラシオンの間発酵具合によってピジャージュ（フラージュ）を1週間に1～2回施す。マセラシオンの期間は約3週間。フリーランとプレスは分けてそれぞれ別々に熟成させる。新樽、または古樽で11ヶ月熟成後、プレスの状態に応じてフリーランとアッサンブラージュするかどうかを決める。その後ステンレスタンクで1ヶ月の熟成させビン詰め出荷。
- 白はブドウ畑で選果後、プヌマティック圧搾機で3時間かけて圧搾。1日かけてダブルバージュを行った後、ジュースをそのまま古樽へ移し自然発酵。発酵を含めてトータル11ヶ月間樽で熟成させる。スーティラージュ後ステンレスタンクで1ヶ月寝かせてビン詰め出荷。

酵母：自然酵母

発酵期間：赤は木桶タンク、ステンレス、もしくはセメントタンクで約3週間。白は古樽で3～11ヶ月。

熟成方法：赤、白ともに228L樽。

SO<sub>2</sub>添加：スーティラージュの時のみ

熟成樽：1～8年樽

フィルター：白で残糖がある時のみセルロースフィルターを使用

## ちょっと一言、独り言

一目見れば忘れられない山男のような風貌のルネと姉御肌でクールなアニエス。ロワール自然派ワインの生産者たちからの信頼も厚く、今やひときは威光を放つ重鎮的存在だ。

彼らがつくり出すワインも年を追うごとに進化しつつあり、彼らのひと昔前のワインに憶えがある人にとっては、現在の緻密で洗練されたワインの味わいは、良い意味で新鮮な驚きを与えるに違いない。だが、進化したと言っても、実際 1999 年にドメーヌを立ち上げて以来、彼らの醸造方法は全く変わっていない。ルネの表現をそのまま訳せば「ブドウを搾って樽で寝かせただけ！」だという。要するに、当初から醸造はほとんど手を加えていないということだ！にもかかわらず、以前と比べて確実にワインに洗練さと上品さが備わっている！その理由をルネはこう斬る。「畑を毎年丁寧に耕しているおかげだ！」と。すなわち、10 年の歳月を経て変化を遂げたのは、彼ら自身ではなく畑の土壌やブドウの質のおかげだと言う。「質の良いブドウを収穫するからこそ良いワインができる！」…何だか当たり前すぎるフレーズだが、実際に彼のワインを口に含むとほほど異様に説得力が増す！「昔よりも味わいに酸化の様なひねた感がなく、より洗練されてエレガントになった」と彼に自分の率直な感想を伝えると、彼はジュラ生産者ピエール・オヴェルノワの言葉を借りてこう説明してくれた。「土をしっかり耕せばその分だけワインに体力がつく！」と。実際、彼自身もワインの酸化に対する免疫力が以前よりも上がったと感じているようだ！それは、まさにビオディナミの実践と土を耕した効果がようやくブドウに反映された証拠だと彼は考えている。ちなみに、現在、ドメーヌのあるサン・ランベール・デュ・ラティ村には 55 のワイン生産者がいて、その内ビオ農法を実践している生産者はたったの 5 人しかいないそうだ。「残りの大多数の生産者は土を耕すこともせず、畑はまるでコンクリートのようだ」と地質学者のクロード・ブルギニヨンの言葉を例に出し嘆くルネ…。(クロード・ブルギニヨンは農薬を乱用するブドウ栽培家に対し「フランスにはサハラ砂漠よりも微生物の少ないブドウ畑がたくさんある」と警告を発した。)

「本来、畑の環境が良ければブドウは健全に育ち病気に対する免疫力もつく！」そう信じているアニエスとルネは、ドメーヌを立ち上げてすぐにビオディナミ農法を取り入れる。昔から彼らはホメオパシーに興味があり、ブドウの樹に抗体をつけるという延長線上でビオディナミに興味を持ったという。ビオディナミの効果は、実際、数字では計ることができないが、それでも肌では感じているようだ。

私が思うに、彼の現在のワインには、ドメーヌ・シャソルネイのフレデリック・コサールが言う「Vin vivant (活きたワイン)」に通じる共通のエネルギーが感じられる。口に入れた瞬間にビビッと感じるあれとでも言ったら良いのか…ワインは穏やかだが、後半から伸び上がるような勢いを感じる。実際、ルネとフレデリック・コサールは 1997 年に知り合って以来大の友人関係にあり、また、お互いのワインに敬意を持つ仲でもあり、2010 年秋から 2 年間、ルネの息子シルヴェストがドメーヌ・シャソルネイで研修を行ったり、毎年シャソルネイの古樽を購入したりなど、お互いの交流は常にあるようだ。直接的ではなくとも、ワインに同じ感覚を有する彼らは、互いに影響し合うものがあるのかもしれない…。フレデリックがかつて私に「今のルネのワインはエネルギーに溢れていてとてもウマイ！」と褒めてくれたように、確かに彼のワインにはフレデリックのワインにあるある洗練された味わい…それに加えて、何か湧き上がるエネルギーのようなものを感じる。

当初と変わらぬ仕事スタイルで進化し続けるアニエス&ルネのワイン。当時のワインを知っている人も、また初めて口にする人もぜひこの感動を共有していただきたい！