

～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 2015 (白)

2015年は久々に収量が例年並みに取れた当たり年！ワインの味わいも、ボリューム豊かで、甘みを感じるくらい凝縮した旨味があり、アフターにぎっしりと詰まったミネラルを感じる！アニエスは「太陽に恵まれたミレジムということもあって、息子たちのつくるアンジュの中で一番ルネのスタイルに似たものができた」と言う。個人的には、ボリューム豊だが、でもミネラルがかなり洗練されていて、息子たちのエレガントなスタイルが十分にワインに反映されていると感じた！

VdF レ・ボンヌ・ブランシュ 2015 (白)

2015年は水不足により果汁が取れず収量は20 hL/haと前年同様に例年の30%減だった。収穫も糖度計を使わず息子たちの判断により酸を活かすタイミングで行い、結果アルコール度数は12%と今までのボンヌ・ブランシュにないエレガントで透明感のあるワインに仕上げた！また、※イニシャルBBが完熟系の力強さ、そしてボンヌ・ブランシュがミネラルと酸という形でキャラクターに差をつけたとジョゼフは言う。ワインはまさにエレガントの一言でフィネスもあり、滋味豊かなミネラルがスッと口の中に染み入る！個人的にはこのボンヌ・ブランシュにジョゼフとシルヴェストルの高いポテンシャルを見た！

※モスのTOPキュヴェ。またあらためてリリースのご案内をさせていただきます

VdF ル・ルシュフェール 2015 (白)

日本初リリースのワイン！畑はロワール川の右岸にあり、粘土の土壤に鉄分(Fer)が多く含まれていて、元々葦(あし)の原っぱ(Rouche)だった所が地名となっている。アニエス曰く、ルシュフェールは土壤が豊かでブドウの木の樹勢も強く、いつも肉付きのよいリッチなワインができやすいとのこと。ワインはアニエスの言う通りリッチでボリュームがあるが、ミネラルも負けないくらいにある！

ミレジム情報 当主「アニエス&ルネ・モス」のコメント

2015年は3年続いた不作を忘れさせるような素晴らしい年だったが、同時に日照りの年でもあった。冬は暖かく例年よりも降雨量が多かった。春もそのまま暖かさが続き、ブドウの芽吹きも3週間ほど早かった。開花も何も問題がなく順調に終わり、房の多さから豊作が期待された。だが、問題は5月からほとんど雨が降っていなかったこと。開花の終わる6月終わりくらいまでは、冬に降った雨のストックがまだあったおかげでブドウも余裕で成長を続けていたが、7月いっぱい雨が全く降らなかった時は、さすがのブドウも成長にブレーキがかかった。8月の暑い日差しの中、限界に達していたブドウの房の粒の大きさは例年の半分近くに迫っていた。それを救ったのが、8月25日に降った60mmの雨！念願の雨が降ったおかげで、ブドウも再び息を吹き返した。そして、そのまま病気もなく順調にブドウも熟し収穫を迎えた。収穫したブドウは全て傷一つないきれいなものばかりだった。房の数も多く、「今年は大豊作の年！」と喜んだのも束の間、実際にブドウを搾ってみると果皮が厚く果汁が少なかった。最終的に収量は例年を下回った。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ルネ・モス（父）

ルネの現在の姿♪（写真①）ロマンスグレーの白髪と髭を蓄えサングラスをかけた姿は、まさにヴァンナチュール界のドンの貫録。どこか遠くからゴットファザーの愛のテーマが聞こえてきそうだ・ちなみに、息子たちに代を譲った現在、彼の担当は「料理」なのだそうだ！

今回の訪問では長男ジョゼフが担当♪（写真②）普段、試飲やコマ―シャルは主に次男のシルヴェストルが担っているのだが、バカンスで不在だった…んっ？バカンスで不在って訪問した日は6



写真② ジョゼフ・モス（長男）

月28日だよ？まだバカンスの時期じゃないのでは！？後からシルヴェストルに理由を聞くと、8月はバカンスを取らず南のワイン生産者の収穫を手伝いに行かなければならないので、まだバカンスで混む前に早めの休暇を取ったとのこと。兄が働き、弟はバカンス…これは間違いなく末っ子の特権だな。ジョゼフにバカンスの予定を聞くと、彼ははにかみながら今年はバカンスを考えていないと答えた。これはたぶん長男の責任感からなのだろうな。

アニエスが分析するに、ジョゼフとシルヴェストルは性格が正反対で、シルヴェストルはとても社交的で好奇心が旺盛。外にも出かけるのも好きでコマ―シャルに向いているのに対し、ジョゼフは少し内向的で、外に出かけるよりも村の中にとどまっているのが好きなタイプなのだそう。もちろんジョゼフも人がいるときは社交的だが、自ら積極的に会いに出かけるようなことはないようだ。

自分は彼らを10年前から知っているが、当時ジョゼフは今最先端のおしゃれ風の凛々しい風貌ではなく、あの素朴だった少年が今やドメーヌ・モスの看板を完全に背負って高品質なワインをつくっているとは、まだちょっと信じられない気持ちだ！

息子たちに代が変わり、明らかにワインのスタイルが変わった。今回のボンヌ・ブランシュ2015年を飲んで特にそう感じた。太陽に恵まれた当たり年の2015年。恐らくルネであればボリューム豊かなワインに仕上げてくるだろう。だが、息子たちは我々の意表を突く驚きのワインに仕上げた！

当初、彼らに「どういうところが変わったか？」質問した時は、「何も変わっていない」と答えていた。だが、今回同じ質問をジョゼフにしたところ、彼は「もしかしたら、自分たちはエレガントで繊細なワインが好きだから、収穫期を少し早めたり抽出を優しくしたりと無意識にルネと違うスタイルをとっているのかもしれない」と答えてくれた！あのティエリ・ピュズラにして、「ルネのワインはリスペクト。好みは息子たちのワイン！」と言わしめた彼らの繊細なワイン！モス家のワイン造りのエスプリは引き継ぎつつ、彼らは彼らのワイン人生を思いっきり謳歌して、極めてもらいたいものだ！

（2017.6.28.ドメーヌ突撃訪問&8.1.アニエスのメール回答より）

※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

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。

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それ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・ブルギニオ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！」と奨めてくれたように、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！