

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN° 8 ラ・トレイユ・ミュスカ

生産地方:ラングドック

新着ワイン情報

カトリーヌは2013年に14年続いたドメーヌを閉め、ワイナリー業から身を退くことになった。今回リリースされる4種類のワインが、正真正銘「ラ・トレイユ・ミュスカ」のラストワインとなる！
ぜひ、お付き合いください！！

AC コルビエールラ・フジティヴ(白) 2010

2011年の4月に始めて試飲した時は、オートリース(酵母臭)が余韻に残り、それが当時はかない引かかっていた。だが、3年経った今あらためて試飲してみると、オートリースはすっかり消え、角が丸くなり、ツヤと照りのある、どっしり安定したワインに変貌を遂げている！前はタンクで熟成したのに対し、今回はワインの味わいを安定させるために228Lの古樽で熟成させている。

AC コルビエール ベル・ガス(赤) 2010

2006年ミレジムから実に4年ぶりの登場！2010年は100%マセラシオン・カルボニックで仕込んでいる！完全ドライの赤ワインなのにほのかな甘さを感じるくらい果実味がふくよかでポリウムがある！今飲んで美味しいが、熟成によって更なる真価が発揮されそうな、そんな予感のするワインだ！

VdP ククニャンラ・フィーユ・ド・レール(赤) 2010

2012年10月に一度リリースしているが、これが最後のおかわり！前回変わらずワインはスパイシーでアフターにタンニンの収斂味があり、肉汁滴るジューシーなお肉やフォアグラソテーと良く合いそう！開けたてのワインも十分美味しいが、3日目以降の角が取れてまろやかになったワインも捨てがたい！

VdP ククニャンレフロンテ(赤) 2010

2012年10月に一度リリースしているが、これが最後のおかわり！前のリリースから約1年の瓶熟を経ており、ワインが落ち着き、ポリウムのある果実味と細かい酸がバランス良く融合している！カクニャン特有のしなやかさとワイルドさが絶妙な接配で調和しつつあり、これからどんどん美味しくなって行きそうな予感がする！

ミレジム情報 当主カトリーヌ・マラン・パステルのコメント

今回日本でリリースするワイン2010年のミレジムについて語る。

2010年は、ワインの品質的には当たり年のだった！毎年、夏の日照りによるブドウの水不足に悩まされるのだが、2010年は春に雨が多く降ったおかげで、夏の乾燥にも耐えることができた！しかも、夏がいつもよりも涼しかったので、例年よりもブドウに酸を残すことができた！

収穫は9月8日のマカフーから始まり、10月15日のカクニャンで終了。1ヶ月にも渡る収穫の中で、途中熟したブドウをイ/シシに食い荒らされる被害にあったが、最終的には収量20hl/haと例年並みの収量に収まった。

醸造の方も、発酵が途中で止まるような問題がなく、どのキュヴェもスムーズに終わらせることができた！

2010年のワインは、どれもスマートでまとまりがあり、果実味と酸のバランスがとれた、今はもちろん熟成させても十分に楽しめるものに仕上がっている！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回が最後のワインとなるトレイムスカのワイン！カトリーヌがドメーヌを閉めた理由は、過酷な畑労働に体がついて行かなくなったことからだった。今回、彼女がドメーヌを閉めたのは本当に残念なことであるが、コルビエールでもどちらかと言うとラングドックよりもルーションに近い、ピレネー山脈のプレートが突き出る岩盤むき出しのブドウ畑を、女手一つで管理してきた彼女には、素直に敬意を表したい。かつて「トレイユ・ムスカのワインは熟成により真価を発揮する！」と絶賛していたティエリ・ピュスラも、今回の彼女の引退を本当に残念がっていた。

熟成の真価と言え、2012年10月に一度リリースした「ラ・フィーユ・ド・レール2010」と「レフロンテ2010」も今回おかわりしている！今回あらためて試飲しなおしてみたが、約1年の熟成を経て、かつてよりもさらにフィネスと洗練されたミネラルが前面に出ている印象を受けた！

有終の美を飾る、当たり年で取り揃えられた彼女のラストワイン！ぜひご賞味あれ～！

(2014.1.11ドメーヌ突撃生電話より)

コルビエールでパンチのある自然派ワインを作り上げる実力派女性
カトリーヌ・マラン・ペステル
(トレイユ・ミュスカ)

生産地

ペルピニャンから北西に 50km ほど内陸に入った、ピレネー山脈の裾野、旧カタロニア地方のちょうど国境沿いにトレイユ・ミュスカのあるバーデン村がある。旧国境地を思い出させるかのように、村の周囲の切り立った崖の上にはかつてカタリ派の要塞で今は廃墟となったシャトーが所々に点在する。また、バーデン村は AOC コルビエールと、AOC フイトゥの狭間でもあり、隆起したむき出しの岩盤が入り組む複雑な丘々に囲まれ、地中海性気候下に微妙なミクロクリマの影響を受ける。

歴史

ルーブル美術館で働いていたパリ育ちのカトリーヌが、1999 年コルビエールに 6 h a のブドウ畑を買い、ワイン作りに情熱を注ぐ。2001 年まで近くの農協にブドウを売りつつ、農協のワイン作りに自らスタージュとして参加しながら、ワインの仕事を覚えていく。スタージュの間、近くで自然派ワインを実践していた、マキシム・マニョンやドメヌ・フラー・ルージュのジャン・フランソワ・ニックの影響で、彼女も独立後はヴァンナチュールの世界に没頭していく。自然派の仲間たちの教えを請いながら作った彼女の最初のワインは、「自然派の寵児」として瞬く間に注目を浴び、現在では南仏における自然派ワイン生産者の常連としての地位を確立する。

生産者

現在はオーナーであるカトリーヌ・マラン・ペステルが 1 人で 6ha の畑を管理している。(季節労働者数人が常時手伝いに入る) 彼女の所有する品種は、赤はグルナッシュ、シラー、カリニャン、白はマカブー、マルサンヌで樹齢平均は赤が 50 年、白が 50~100 年である。「とにかく始めるからには、一番良い畑を買う！」と決めた彼女は、離れて点在する小高い丘の上の、今となってはトラクターが入れない小さな区画の投げ売りに出されていたヴェューユヴィーニュを買えるだけ買ったという。その甲斐あって・・・毎日が極限の肉体労働の生活だという。

トレイユ・ミュスカの+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

総面積：6ヘクタール

品種：シラー、カリニャン、グルナッシュ、マカブー、マルサンヌ

樹齢：50～100年

剪定方法：ゴブレ

生産量：20hl（1ヘクタールあたり）

収穫方法：収穫者8～10人で手摘み

ビオの認証：なし

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤はスミマセラシオン・カルボニック、白はバレルファーメンテーション。

- ・ 赤は、ブドウを畑で選果後、50%を除梗破碎、50%房のままファイバータンクへ入れ、二酸化炭素を注入。発酵の具合を見計らってルモンタージュ、ピジャージュを数回施す。マセラシオンの期間は2～3週間。フリーランとプレスをアッサンブラージュした後、500リットルの古樽に移し6ヶ月の樽熟成、その後ファイバータンクで6ヶ月の熟成。
- ・ 白は、ブドウ畑で選果後、バスランで3時間かけて圧搾。ジュースをそのまま古樽へ移し自然発酵。発酵期間は3～6ヶ月。古樽でトータル1年の熟成。

酵母：自然酵母

発酵期間：赤はファイバータンクで2～3週間。白は古樽で3～6ヶ月。

熟成方法：赤は古樽とファイバータンク、白は古樽。

SO₂添加：ビン詰め時に少々。

熟成樽：2～4年樽

フィルター：赤はノンフィルター、白は清澄剤のみ

ちょっと一言、独り言

初めて、トレイユ・ミュスカのあるバーデン村を訪れた時、同じラングドックと言えどもこんなに地形が違うのか！という驚きの印象があった。私の当時住んでいたベジエ市の隣村カレントから 100km も離れていないのに、ナルボンヌ市を過ぎた辺りから、プレートが押し出されたであろう、斜めに隆起したむき出しの岩盤がそのまま山となり丘となり姿をあらわす。よくラングドックは、プロヴァンスよりも「洗練されていない、手つかずの野生が残っている」と言われるが、まさにこのことを指すのだらうと思った。

カトリーヌの畑も、まさに手つかずの野生の中にぼつんぼつんと点在していて、一目見て「ここは仕事が大変そうだな…」という印象を拭いきれなかった。「私にとって、畑仕事はスポーツ。ごつごつした岩間を登ったり下りたりしながら作業をする。毎年毎年、慣れるまでは毎晩筋肉痛よ！」と明るく話す彼女はとことんポジティブ思考で、仕事を心から楽しんでいる感じを受けた。

勉強家で、分からないことがあればすぐに近くに住んでいるマキシム・マニョンや、少し離れたところにあるドメヌ・レ・フラー・ルージュのジャン・フランソワを訪れアドバイスを請う。彼らのアドバイスに触発され、今年 2005 年から赤のマセラシオンはほとんど全てスママセラシオン・カルボニックに変えたという。「思い切った賭だけど、より素晴らしいワインになる可能性があるのなら、いろいろな方法をチャレンジしたい」と、あくまで前向きな意見。実際に、まだ発酵途中の 2005 年 AOC コルビエールを試飲したが、果実味が全面に押し出され、それでいて薄っぺらさはない、彼女のワインの持ち味であるパンチの効いた力強さも兼ねた素晴らしいものを想像させる仕上がりを見せている。「すべては、私より長く生きているブドウの樹たちが決めること。私の仕事は、彼らの信号を忠実に受け止め、彼らの望む個性をワインとして表現してあげるだけ」という彼女は、実際、まだまだ十分にブドウの個性をワインに反映でききれていないと考えている。常に前向きにチャレンジする彼女には、どうやら「安定」という文字はなさそうだ。

そんなポジティブな彼女も、悩みがないかと思いきや、毎年ワイン作りの行程のなかで、一番に頭を悩ませていることがあるそうだ。それは何かというと「イノシシ！」だ。「ビオだから？古樹だから？ブドウが美味しいのかは知らないが、毎年、イノシシの食い荒らしによる被害は尋常ではない。うちのワインがイノシシの肉に合うのは当たり前！だって、うちのブドウをたくさん食べているのだから！」と冗談交りに話してくれたが、実際は笑い事ではないようだ。

2005 年も被害は 20～30%におよび、特に最悪なのは、イノシシはブドウを均等に分散して食べるのではなく、食べるブドウの樹は集中して全ての房がまるまる食べられてしまうため、収穫時にブドウの房がゼロ！という樹をたくさん目にするそうだ。畑を電線で括ろうにも、畑のある場所自体がケモノが通る道になっていることと、小さな畑をいくつも点在して持っていることから、今のところは効率よく追いかつ方法が見つからないのだという。

「私が狩の免許を持っているのだったら、ぜひとも仕留めたいわ！あのケモノたち！」って、もうぜひ仕留めてください♪

彼女の話聞きながら、不謹慎ではあるが、昼も間近だったこともあり、ふんふんと背きつつも頭の中はイノシシのグリエを食べながら彼女のワインを飲む想像をしていた…さぞかし美味しいのであろう。。。