

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN° 43 /エラモ・ランタン

生産地方：ロワール

新着ワイン情報

VdF テール・フランシュ ペティアン+チュレル(白泡) 2011

今回初リリース！「テール・フランシュ」のペティアン版！2011年は、醸造期間中真夏のような暑さが続いたため、醗酵のスピードが早く、一次発酵で泡を残すのが非常に難しい環境にあったが、/エラは初挑戦にもかかわらず持ち前のセンスできちんとペティアンに仕上げてきた！ほんのり甘く粘着性のある果実味とキレのある泡立ち！

VdF シェ・シャルル(白) 2012

2012年は、/エラが今までのシェ・シャルルの中で一番の出来だと絶賛するミレジムだ！シェ・シャルルの区画は霜とべト病の被害で収量が例年の半分に減った分、エキスのしっかり詰まったブドウがとれ、ワインも非常に凝縮している！

VdF ソーヴィニヨン・フラン(白) 2012

/エラの呼び名はLBL…そう、このワインは、言わずと知れた畑“Les Bois Lucas(レ・ボワールカ)”のソーヴィニヨン・フラン！彼女が最も思い入れのある区画だけあって、情熱の入れようはハンパない！2012年は、残念ながら霜とべト病の被害で収量が4hl/haと厳しい結果に終わったが、ブドウのポテンシャルは、まるで彼女の情熱に応えるように、他の群を抜いて素晴らしかった！！彼女がこのワインによって、また一段高いステージに上がることは間違いないだろう！

VdF マリー・ローズ(ロゼ) 2013

残糖ゼロの完全辛口！軽快でみずみずしい果実味に溢れている！2012年は出荷時にアクシデントがあり、また生産量が少なく代替ストックがなかったため、残念ながらリリースできなかったが、2013年はその分を考慮して希望通りの数量を分けてもらうことができた！軽快な飲み口だが、旨みが乗っている！過去一番のできばえだ！！

VdF ラ・フティヌリー(赤) 2013

爽やかな酸とみずみずしい果実に溢れたまさにミレジムの特徴をダイレクトに反映したワインに仕上がっている！果実味を活かすために、ブドウはなるべく粒を潰さないよう丁寧に除梗！そのままピジャージュもルモンタージュも一切せず、じっくり静かに漬け込み、果実味をきれいに引き出している！

VdF コー・タ・コー(赤) 2012

霜の被害に遭い、収量が8hl/haしかなかったが、収穫したブドウは品質が高く、房が少ない分全てのエキスが凝縮している！いつも通り、/エラのコー独特の色気があり、旨味たっぷりの果実味と艶やかな酸、やさしく口の中で溶ける湿ったタンニンとのバランスが本当に素晴らしい！

ミレジム情報 当主/エラ・モランタンのコメント

今回日本でリリースするワインのミレジムについて語る。

2011年は、春が真夏のように暑かったため、ブドウの成長サイクル全体が早まった。ブドウは豊作で、収穫した房は病気のない健全なものばかりだった。だが、醸造は思っていた以上に簡単ではなく、9月終わりに気温30度を超す猛暑が続き、エアコン設備のないカーヴでは、発酵のスピードと揮発酸の制御に必死だった。

2012年は、春の霜とべト病の影響で、ブドウの4割以上が熟す前に枯れてしまった。。だが、早くから収量が落ちたこともあって、ブドウのエキスが集中し、品質的には最高のものが収穫できた。

2013年は、全体的に雨が多く日照量も少なかったため、ブドウは晩熟かつ糖度がそれほど上がらなかった。多くの生産者が霜や花流れ、雹、べト病で頭を抱える中、私の畑は幸いなことに大きな被害がほとんどなく、収穫は30hl/ha平均と例年並みの量を確保できた！

(2014.4.29.のドメーヌ突撃訪問より)

直感とフィーリングで個性あふれるワインをつくり出す！

ノエラ・モランタン

生産地

トゥールの東、ロワール川の支流にあたるシェール川を左岸に沿って 60km ほど進むと、陶器で有名な町サンタニアンが見えてくる。そのサンタニアンのちょうど手前の小さな村マレイユから隣村ブイエにかけて、トゥーレーヌワインの老舗クロロッシュ・ブランシュの敷地が小高い丘を背に慎ましく広がる。ノエラ・モランタンの畑、および醸造所は、このクロロッシュ・ブランシュの敷地内にあり、まわりは深く木々に囲まれ、クロロッシュ以外に隣接する畑は一切ない静寂とした環境の中にある。この地域の気候は、夏冬の寒暖の差が激しい大陸性の気候とシェール川がもたらす複雑なミクロクリマが互いに影響し合う。

歴史

現オーナーであるノエラ・モランタンがドメヌを立ち上げたのは 2008 年。学生時代にナントの職業技術短大 (DUT) でマーケティングを学んだ彼女は、卒業後マーケティング関係の会社に入社。当時は、毎日デスクワークに明け暮れるようなワインとは全く無関係の仕事に従事していた。2000 年、年齢 30 に差し掛かっていた彼女は、「自分の本当の仕事はデスクワークではない！何かダイナミックなことがしたい！」と、以前から気になっていたワインづくりに興味を抱く。2001 年、30 歳を機に会社を辞めて、すぐにミュスカデにあるワインの学校で醸造と栽培を学び始める。また、学校に通いながら、同時にアニエス・エ・ルネ・モスのドメヌで 2 年間実地研修をこなす。(この時に、自然派ワインの洗礼を受ける。) 学校を卒業後、2003 年の秋にはフィリップ・バカレのところで収穫、その後マルク・ペノーのところで翌年の 4 月まで醸造と剪定を手伝う。そして、2004 年 5 月、ドメヌ・ボワルクヤの醸造栽培責任者として働き始める。4 年間ボワルクヤで働いた後、2008 年 5 月晴れてドメヌ・ノエラ・モランタンを立ち上げ現在に至る。

生産者

現在、ノエラ・モランタンは 8.5ha の畑を 2 人で管理している。彼女の所有するブドウ品種は、ソービニヨンブラン、シャルドネ、ガメイ、カベルネソービニヨン、コーで、樹齢は若いもので 10~20 年。平均樹齢が 40 年で、古樹のコーは樹齢が 60 年に達する。彼女がワイン造りで最も大切にしていることは「フィーリング」。栽培・醸造の基礎はもちろん押さえつつ、そこからさらに幅を広げて、教科書にとられない自由な発想と感性を生かしたワイン造りを心がける。ブドウの栽培に一部ビオディナミを取り入れたり、畑が疲れていると感じた時は fleur de Bach というホメオパシーのひとつを散布するなど、常に現場に出てブドウの状態を観察しながらその場に適した対処を施し、また、醸造はマセラシオンの方法、期間、醗酵、スーティラージュ、熟成方法等、全てテイस्टィングを通して臨機応変に対応していく。常に出来上がるワインを想像し、そのイメージに沿って柔軟に対応し、彼女独自の個性をワインに反映する。ドメヌの立ち上げ 2 年目で、すでに彼女のワインはパリのカーヴ・オジェをはじめ、フランス、ベルギーの多くのカーヴィストから独自のスタイルがあると高い評価を得ている。

ノエラ・モランタンの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロ・シレックス、アルジロ・リモヌー

総面積：8.5ヘクタール

品種：ソービニヨンブラン、シャルドネ、ガメイ、コー、カベルネソービニヨン

樹齢：10～60年

剪定方法：ギュイヨー・サンプル、ゴブレ

生産量：白 25～30hl、赤 22～30hl（1ヘクタールあたり）

収穫方法：収穫者 15人～20人で手摘み。

畑で房レベルの選果

ビオの認証：2009年エコセール

<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、白はバレルファーマンテーション

- ・ 赤は、完熟したブドウを収穫後、ブドウは二酸化炭素を充填させた木桶タンクへ房ごと入れる。発酵具合に応じて主にルモンタージュ（1日1～2回）を施す。（ピジャージュはブドウの状況に応じて行う場合もある）マセラシオンの期間は14～20日間。醗酵が進み比重計が1.000の時点でプレスを行なう。フリーランとプレスワインはテイスティング状況に応じてアッサンプラージュ。そのまま古樽もしくはイノックスタンクに移し7～12ヶ月の熟成。（マロラクティック醗酵は古樽もしくはタンク内で行なう）熟成終了後、ワインをスーティラージュシタンク内で1ヶ月くらいワインを落ち着かせて瓶詰めする。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）
- ・ 白は、完熟したブドウを収穫後、そのままブドウを房ごとプヌマティック圧搾機にかけプレスをする。（プレス時間は年やブドウの質によって異なる）プレスしたジュースを1昼夜かけてダブルバージュ。翌日、その澱を除いたジュースを古樽へ移し自然発酵。醗酵熟成期間は7～12ヶ月。熟成終了後、ワインをスーティラージュシタンク内で1ヶ月くらいワインを落ち着かせて瓶詰めする。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）

酵母：自然酵母

発酵期間：赤は木桶タンクもしくはイノックスタンクで14～20日間。白は古樽で7～12ヶ月。

熟成方法：赤は古樽もしくはイノックスタンク、白は古樽（225リットル、400リットル）

SO₂添加：瓶詰め前に1.5g

フィルター：なし

ちょっと一言、独り言

ノエラ・モランタンを初めて口にしたのは、2009年2月終わりにドーヴィル市で開かれた自然派ワインサロンの会場であった。彼女が当日持参したワインは、ほとんどが醸造途中のものばかりで、正直、その時はまだ本当の意味で彼女のワインの実力が分からなかった。彼女から「早く予約しないと本当にモノがなくなるよ！」と催促されたが、自分がまだ判断できないワインを焦って青田買いもできないと、その時は一時保留にし、ワインが完全に出来上がるまで待つことにした。

それから半年が過ぎ、白ワインの瓶詰めが終わった時にドメーヌを訪問して、彼女の出来上がりのワインを一通り試飲させてもらった。最初は赤のガメイから試飲させてもらったが、一口目を口に入れた瞬間思わず「美味しい…」と言葉が自然に漏れてしまった…。それからもうひとつのガメイ、コー、そして白のソービニオンと立て続けに試飲したがどれもピュアで美味しい！一瞬「しまった…」と後悔の二文字が私の頭を過ぎった。「ワインの在庫はまだあるの？」とすぐさま彼女に聞いたが、ノエラは自信を持ってNON！と答えた。「だから言ったでしょ！早くしないとモノがなくなるって！赤はほとんどバリのカーヴ・オジェが買い占めたのよ！白はもうすでに完売に近い状態！」…完全にノエラにしてやられた感じだった。と言うか、私自身ノエラを完全になめていた観があったのかもしれない。

私とノエラ・モランタンは、実は2005年1月から10月までの10ヶ月一緒に働いた経験がある。彼女がまだドメーヌ・ボワルクヤの責任者をしていたところで、私は彼女の補佐として働いていた。彼女の魅力は、何と言ってもその持ち前の明るさとセンス、人当たりの良さ、そして自分を売り込む能力に長けている点だ。ワインづくりの経験については、自分が言うのもなんだが、当時は正直頼りないところが多々あり、ワイン学校で基礎は学んでいても、実践がまだおぼつかずの状態、彼女の気合いだけが空回りすることが何度もあった。でも、分からないことはすぐにクロロッシュやミッシェル・オジェ、ティエリ・ピュズラ、パスカル・ポテールなど先輩ヴィニョロンに聞いてすぐに自分のものにするガッツとセンスがあった。そして、彼女の人当たりの良さや美貌！？も手伝って、いつも彼女のまわりには先輩ヴィニョロンが集まり、貴重なアドバイスに事欠くことはなかった。彼らと栽培から醸造まで興味深い話を展開するので、当時は私自身もたいへん勉強になったのを覚えている。

…それから3年の月日が経ち、2008年、ノエラがついに独立を決意する。

一般的に資金に余裕がない者が、ゼロからワイナリーを立ち上げるのはかなり困難なことで、彼女も例外ではなかった。

当時、彼女がボワルクヤを辞めドメーヌ立ち上げを考えていた半年間は、本気の度合いが全く伝わらなかった。

なぜなら彼女自身全く当ての無いエンジェル(ドメーヌ資金提供者)ばかり期待していたからだ。ボワルクヤの経歴に胡坐をかいていたのだろう…。

まわりのヴィニョロンも次第に彼女から距離を置くようになったのを見て、私は正直「これはもうダメだ」と思った。そして、私もノエラと距離を置くようになった。

今や自然派注目の新人ヴィニョロンの中で押すに押されぬ人気のノエラだが、一時はドメーヌ立ち上げすら危ういモラトリアムの時期があった。彼女曰く、その状況からすぐに抜け出せたのは、クロロッシュとティエリ・ピュズラの本気なアドバイスがあったからだそう。彼らから「良いワインをつくる自信があるのだったら自分に逃げ道を作るな！」と叱咤され、初めて本気になった彼女は、資金を全て銀行から借金をし、他に足りないものはまわりのヴィニョロンに頭を下げ協力を請うてまわった。「銀行から最初の資金が下りた時は、2日間食も喉を通らず、また一睡もできなかった」と彼女は当時を振り返る。自らに逃げ道を断った彼女は、そこから本当の意味でヴィニョロンの道が開けるようになる。

2008年の最初のブドウはティエリ・ピュズラが買いブドウ農家をアレンジしてくれ、醸造所はクロロッシュが機材も含めて全て無償で貸してくれた。その他多くのヴィニョロンが立ち上げに加担した。彼女は今、自分の儲けや功績のためにワインをつくるのではなく、助けてくれた人たちへの恩返しのために、真剣にワインをつくっているという。

ノエラと久々に会って、以前よりもひと回り大きく見えた。自分のワインに過度な説明を付け加えない彼女に、何か大きな自信と余裕すら感じた。彼女のワインは今まさに魂がのっている！これからまさに注目すべきヴィニョロンだ！