

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°43 ノエラ・モランタン

生産地方：ロワール

新着ワイン2種類♪

VdF マリー・ローズ カベルネ・ソーヴィニオン 2015 (ロゼ)

2015年のカベルネ・ソーヴィニオンは、ノエラ曰く、房は多く実っていたがブドウの果皮が厚くジュースが思っていたほど取れなかったがその分カベルネの味わいが十分に出ているとのこと！ワインはとてもアロマティックで、アセロラやバラの香りが華やか！残糖 1.4 g/Lの辛口だが、タッチが柔らかくどこかほんのりとやさしい味わいに仕上がっている！これからの暑い季節にはアペリティフにピッタリのワインだ！ちなみに2016年はドライな味わいのペティアン・ナチュラルに仕上げる予定。

VdF モン・シェール ガメイ 2015 (赤)

2015年は、カベルネ同様に房の数が多い割には果汁が思うように取れなかった。今回は、前年とは違いブドウの状態が良かったので100%マセラシオン・カルボニックで仕上げている！また、フレッシュな果実味を活かすために熟成は全てタンクで行っている！ワインはとてもジューシーで、まるでもぎたてのチェリーを口に入れているようなチャーミングな果実味口に広がる！

ミレジム情報 当主ノエラ・モランタンのコメント

2015年は、白は収量が十分に取れたが、赤は夏の暑さの影響で一時ブドウの成長がストップしたためか、潜在アルコール度数はそれほど上がらず、収量も房が多い割には果汁が少なかった。春のスタートは雨も比較的多く涼しい気候で、発芽もやや遅れていたが、5月に入り雨の降らない乾燥した天気が8月いっぱいまで続いた。夏は猛暑で日中の気温がと日照りの影響で順調に成長していたブドウも夏バテ気味になり、成長にブレーキがかかり始めた。9月の収穫前に雨が降り、白ブドウは渴きを若干潤したが、ガメイやカベルネ・ソーヴィニオンは果皮が厚く粒の小さいままだった。収穫期は、前半は雨もなく、白は潜在アルコール度数の高い完熟したブドウが採れたが、後半から天気が崩れ、赤のブドウはほぼ雨の中での収穫となった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 遅霜に遭ったソーヴィニオン

この写真はノエラのLBL ヴィエーユ・ヴィーニュ・ソーヴィニオンブランの畑だ(写真①)。ブドウの木の枝に茶色く枯れた葉が付いているが、これは4月29日に襲った霜により発芽した芽が枯れてしまった様子だ。ノエラが言うには、この日は気温がマイナス6度まで下がったそうだ。その前に、今年4月20日、21日、26日、27日、28日と気温がマイナスまで落ちた日が何と5日間も続いたのだが、ノエラは毎日朝4時に起きて畑に灯油一斗缶の大きさのロウソクを10mおきに何缶も焚いて霜対策を行っていた。だが、不幸にも4月29日は天気予報の事前の予報もなく突然襲ったため、対処ができなかったそうだ…。この被害で、ノエラは概算

で約9割の芽が霜でやられてしまったそうだ。「一斗缶のロウソクを焚いている時は霜に十分効果があり、今年は何とか乗り切ったと思っていたが、最後の最後で全ての努力が無駄に終わってしまった…。ロウソクの経費もバカにならないし、何よりも霜の保険に入っていないので、今年は相当厳しい年になることを覚悟している」と彼女が疲れた表情を浮かべながら語ってくれた。ちなみに、写真の奥の方に見える緑の葉が本来伸びているはずのブドウの新芽だ。ほとんどが枯れてしまっている中、ほんの少しだけ緑を残しているのが、何とも痛々しい。

次は、新しいカーヴ建設中の写真。(写真②) これは2月上旬に訪れた時に撮った写真で、この時はまだ工事に取り掛かった段階だった。奥に見える扉のその奥は洞窟カーヴになっていて、壁はヴヴレーやモンレイに見られるテュフォーと呼ばれる石灰岩だ。計画では洞窟カーヴをワインの醸造酒蔵やワインのストック場所に使用する予定だ。ノエラ曰く、洞窟内は温度が一年中安定していて、ワインをゆっくり熟成させるには最適だとのこと。そして、次に右側に壁を新たに増築しているノエラが立っている場所は、醸造所になる予定の空間だ。床はこれからコンクリートを敷き、洞窟に接するように壁と屋根を付け、早ければ今年の8月終わりに完成の予定だ。



写真② 建設中の新カーヴ

この時は、まだ霜の被害の前だったので、ノエラも前途洋々たる面持ちでエネルギーに満ち溢れていたが、今回の訪問は、さすがに霜にやられたばかりだったこともあり、すっかり意気消沈した様子だった…。今年の収穫はほとんど期待できないが、しかひ、これから畑の仕事は本番で山のように作業が待ち受けている。収穫するものがほとんどない状況の中でも、来年に向けての作業はこれからはなければならないことを考えると、いち早く気持ちを立て直せるよう、この苦難を何とか乗り越えて欲しい！！

(2017.2.8. & 5.4.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 60 km 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・モランタンがドメー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・モスのドメーヌで 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・パ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、ドメーヌ・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 月晴れてドメーヌ・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 8.5 ha 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、ソービニオンブラン、シャルドネ、ガメイ、カベルネソービニオン、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、教科書にとらわ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ダイ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イ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。ドメーヌの立ち上げ 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・リムー

総面積：8.5 ha

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 25～30 hL/ha、赤 22～30 hL/ha

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満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ブラージュ。そのまま古樽もしくはイノックスタックに移し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ックで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ック、白は古樽（225 L、400 L）

SO₂添加：瓶詰め前に15 mg/L

フィルター：なし

ちよつと一言、独り言

ノエラ・モランタンのワイ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だった。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ヨ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！赤はほとんどパリのカーヴ・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、何と云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ヨ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と美貌！？も手伝って、いつも彼女のまわりには先輩ヴィニヨロンが集まり、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…。まわりのヴィニヨ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ヨ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・ピュズラの本気の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ヨ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。自らの逃げ道を断った彼女に、そこから本当の意味でヴィニヨ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ヨ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、以前よりも一回り大きく見えた。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ヨロンだ！