

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

## ◆VCN°52 ドメーヌ・フォン・シプレ

生産地方：ラングドック

新着ワイン 6 種類♪

### VdF ル・ブラン・デ・ガレンヌ 2014 (白)

2014年はオイディウムの被害に遭い被害に遭い、前年よりも40%減。特にヴィオニエは厳格な選果により50%減となった…。2013年までは樽熟成の後すぐに瓶詰めを行っていたが、2014年はワインの味わいを安定させるために2ヶ月ステンレスタンクで落ち着かせてから瓶詰めした！香りは最初軽く還元があるが、それが取れるとオレンジやジャスミンのアロマが華やかに香る！口当たりはフルーティーだが、アフターにまるでマセラシオンを施したようなエッジの効いたミネラルの収斂味があり結構スパイシー！

### VdF デリエール・レ・ファゴ 2015 (マセラシオン白)

例年だとほとんど乾燥してジュースの取れないミュスカ・プティ・グレン。直接プレスだと皮が硬く肉厚なのでほとんどジュースが取れないが、マセラシオンだと少しは確保できるのではないかという発想でチャレンジした初リリースのワイン！途中マセラシオンで漬けて入っているミュスカ・プティ・グレンの果皮を柔らかくするために、発酵中の白ワイン「ル・ブラン・デ・ガレンヌ」を30%加えている！熟成はヴァン・ドゥ・ナチュレル(酒精強化ワイン)で使われる Bonbonne (ボンボン) と呼ばれる30Lの丸い大瓶を使用！グラスから香るアロマは控えめだが、口に入れた途端、華やかなフレーバーが増幅し鼻を抜ける！味わいも、分析的には残糖はないが、ほのかな甘さに似た芳醇なエキスがあり、デザートワインとしても十分行ける！

### VdF プルミエ・ジュ 2015 (赤)

今回初リリース！醸造方法は独特で、まず除梗したグルナッシュをタンクの中で軽く押しつぶして、その重みから出たフリーランジュースを抜き取り発酵。発酵開始と同時に全房のカリニャンをその中に漬け込み3日間マセラシオンしプレス。その後樽の中で発酵熟成を行っている。レティシア曰く、品種の特徴にこだわらず、ロゼと赤のちょうど中間的な赤のヴァン・ド・ソワフをイメージして仕込んだとのこと！このワインの肝は、ずばりカリニャンのマセラシオン！カリニャンは色素が多く、マセラシオンを長くしすぎると、チャーミングな果実味が消えてしまうため、淡い色合いとフルーティーな果実味をキープするため、状態を小まめに確認しながらマセラシオンの期間を決めたそうだ。気軽な味わいながら実に手の込んだワインだ！

### VdF ル・カリニャン・ド・ラ・ソース 2014 (赤)

2014年は、結果的に素晴らしい年であったが、ミレジムの影響あるなど、決して楽な年ではなかった。ただ、夏が涼しかったおかげで、ブドウに酸が乗り、ワインの味わい的には重たすぎず、とてもバランスの良いものができた！レティシア曰く、今までのカリニャンの中では一番艶やかでまとまりがあるワインに仕上がったとのこと！すんばらしい～！

### VdF ラ・シラー・ド・ラ・ピネード 2014 (赤)

2014年は、夏が涼しくオイディウムの被害に遭ったにもかかわらず、しっかりと濃厚な味わいを持った上品なワインに仕上がっている！2014年同様に過度の抽出を抑え、マセラシオンをゆっくり行い、味わいに艶やかさとしなやかさがプラスされている！レティシア曰く、最初出来上がったばかりのワインの中では、一番ワインが硬かったそうだが、1年の瓶熟を経て今やっと味わいに丸みと落ち着きが出てきたとのこと！

### AOC ル・コルビエール・ド・フォン・シプレ 2014 (赤)

2014年は、グルナッシュが残念ながら彼らの目指す味わいのレベルに達しなかったため、アッサンブラージュされていない。だが、ミレジムの影響にもシラーとカリニャンの品質に恵まれたおかげで、かつてないバランスのル・コルビエールが出来上がった！カリニャンの上品で艶やかな味わいとシラーの重心の低く洗練された味わいのプラスのハーモニーが一体となった至極の逸品！

## ミレジム情報 当主レティシア・ウリヤックのコメント

2014年は、オイディウムの影響で厳格な選果が必要だったが、総じて素晴らしいミレジムだった。冬は比較的暖かく寒波のないまま春を迎えた。ブドウの萌芽も早く、春の霜を心配したが、何事もなく順調に5月が過ぎた。また、開花時期も雨に当たらず3日間ほどで順調に終わらせることができた。6月に入ると一時不安定な天候が続き、初夏も例年に比べるといくぶん涼しかったが、ブドウは病気もなく健全な状態を保った。7月に入り再び天候が崩れ、晴れ間と雨が交互に続いたため、ブドウのヴェレゾン前にオイディウムが猛威を振り始めた。だが、8月に入り天候に恵まれたのと、適切な散布をしたおかげでどうにか病気の拡散は防ぐことができた。そのまま順調にブドウが熟し、収穫まで無事たどり着くことができたが、高品質なワインを目指すために、オイディウムにやられた部分を粒単位で落とす徹底した選果を行った。

2015年は、天候、ブドウの品質、収量全てに恵まれた当たり年だった。晩冬から春にかけてのスタートは穏やかで、適度な雨にも恵まれ、ブドウの木は夏に向けての水を十分に蓄えることができた。開花も無事に終わり、この時点で病気は一切なく豊作が期待された。6月に入ると雨はほとんど降らず、乾燥した天気が8月上旬まで続いた。幸い、冬に降った雨の貯蓄のおかげで、ブドウは日照りにどうにか耐えることができた。8月15日に恵みの雨が降り、再び息を吹き返したブドウはそのままバランス良く完熟し、無事収穫までたどり着くことができた。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① グルナッシュ・ブランの畑

フォン・シプレのアドバンテージは、ドメーヌの周りに畑が隣接している所！写真は植樹5年目のグルナッシュ・ブランの畑。(写真①)ここはドメーヌのすぐ目の前にある畑で、緩やかな傾斜になっているが、そのすぐ50m先の杭の途切れた所からはACミネルヴォアの地域となる。写真で見ても分かるように、フォン・シプレはまさにミネルヴォアとコルビエールの境界線に畑があるのだ！そのためワインはコルビエールでも、ピレネーの麓にあるコルビエールと違い、レティシア曰く、ミネルヴォアの影響をかなり受けているとのこと。例えば、今回のシラーやカリニャンにある甘みにも似た滑らかな果実の凝縮味は、どちらかというミネルヴォアのワイン

の特徴で、一方、アフターにある酸や緩やかに締まりのあるキメの細かいタンニン、ミネラルはコルビエールの特徴を受けているとのこと。

次の写真は、グルナッシュ・ブランの植樹の隣にあるル・カリニャン・ド・ラ・ソースの畑。(写真②)目の前に見える貯水プールが、名前の元となっている水源(Source)で、後ろの丘から地下を通して流れ出てくる。そして、その奥に見えるブドウの木が樹齢50年を超えるカリニャンだ。彼女曰く、カリニャンが常にエレガントで清涼感があるのは、この水源が畑の下を通っているからだという。



写真② カリニャンの畑の貯水槽



写真③ 上部のカリニャンの畑

次の写真は、水源プールのさらに上にあるカリニャンの畑。(写真③)写真のように丘の麓に沿ってテラス状になっているのが、フォン・シプレの畑の特徴。

今回、新たにプルミエ・ジュというヴァン・ド・ソワフをリリースするレティシアだが、彼女は既存の5キュヴェをドメーヌの心臓と考えている。彼女にとって、せっかく写真のような恵まれた畑を持っているのだから、全てのワインをヴァン・ド・ソワフにするつもりはなく、時代に流されない、10年20年経ってもあり続けるワインを残すのがヴィニョロンの使命だと思っている。「今回のプルミエ・ジュは、フォン・シプレのメインのワインを知ってもらおうための入り口としてつくってみた。我々のワインをヴァンナチュールの愛好家の中には『品が良すぎる』と敬遠する人もいるが、逆に全てゼロでこれだけ洗練されたクラシックなワインをつくるのがどれだけ難しいことか、我々のワインを飲んでぜひ感じてもらいたい！そして、ヴァンナチュールの次のステージである熟成によるワインの美味し

さを実感してほしい！」と彼女はその思いを語った。

ちなみに、今彼女のワインは意外にも保守的なボルドーでひそかな人気を博しているという！去年からボルドーの1つ星 Le Pressoir d'Argent-Gordon Ramsay をはじめ多くのガストロノミー・レストランにオンリストされているそうだ！ヴァンナチュールを敬遠しがちなボルドーから多くのオファーがあるのは驚きだが、時代の流れ的にフォン・シプレのような「品格+ヴァンナチュール」にスポットライトが当たりつつあるのかもしれない。「エキスは強く、やさしく、美しく！」フォン・シプレのワインはワインのあるひとつの理想形にして最終形のような気がしている。

(2017.1.3.のドメーヌ突撃訪問より)

師匠フレッドの助言とレティシアの感性が生んだラングドックのシンデレラワイン！

## レティシア・ウリヤック

(ドメーヌ・フォン・シプレ)

### 生産地

世界遺産に登録されている城塞都市カルカソンヌを東に 30 kmほど進んだ、ミネルヴォワとコルビエールの境目にある村エスカル。そこにドメーヌ・フォン・シプレがある。ブドウ畑は、ドメーヌのまわり一面を取り囲むように、南を背に標高の低い場所から小高い丘に沿ってテラス状に広がる。気候は地中海性気候で夏は暑く乾燥しやすいが、畑が北斜面にあるおかげで、年中風の通りが良く、ブドウは直射日光から守られる。また、石灰質の分厚い粘土層は、ブドウに細かいチョークのようなミネラルエキスを潤沢に与える。このドメーヌ周辺は、ワインの他にカルカソンヌの郷土料理に代表されるトマト風味のカスレや鴨のコンフィ、オリーブなどが有名。

### 歴史

ドメーヌの当主であるレティシアは、高校を卒業後 1985 年パリで美術商を目指し学んでいたが、一生の仕事ではないと判断した彼女は、美術商の道を諦め、1988 年南の両親の下に戻り、彼らと共にカルカソンヌ郊外でシャンプル・ドット（民宿）を始める。当時、彼女の両親は祖父から引き継いだ畑 5 ha を有しており、高校の教師をしていた父親がワインづくりを兼業していた。1998 年、エスカル村にカーヴ付で 7 ha のブドウ畑がまとまって売りに出ているのを知った父親は、畑を買い替えることを決める。この時ワインづくりに興味を持ち始めた彼女は、同年カルカソンヌのワイン学校に通い始める。翌年の 1999 年にはドメーヌの丘の上の森を 6 ha 開墾しブドウを新たに植え、着々とドメーヌ立上げの準備を整える。それから 5 年後の 2004 年、父親が教師の定年を迎えたのを機にシャトー・フォン・シプレを立ち上げ、彼女がオーナーとなる。2005 年、彼女の夫であるシャソルネイ・デュ・スッドの共同管理者ロドルフ・ジャンジニを通じてフレデリック・コサールに初めて出会う。2010 年、ドメーヌ経営とワイン造りに行き詰っていたレティシアだったが、フレッドのアドバイスを取り入れワイン造りを一新し、ワイナリー名もシャトーからドメーヌに変え新たな再スタートを切る。

### 生産者

オーナーのレティシアは、父親と夫であるシャソルネイ・デュ・スッドの共同管理者ロドルフと 3 人で現在 18 ha の畑を管理している。（繁忙期は季節労働者数名を雇う）ブドウ品種は、白ワイン用のブドウであるグルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ、そして赤ワイン用のブドウのシラー、グルナッシュ、カリニャン、サンソーがある。ワイン総生産量は 630 hL 前後だが、その内の約半分はまだワイン農協に桶売りをしている。元々ドメーヌを立ち上げた時から BIO に興味があり畑も有機だったが、2005 年にフレデリック・コサールと出会って以来、ヴァンナチュール、特に酵母無添加、SO<sub>2</sub> ゼロのワイン醸造に興味を持つ。2010 年、フレッドのアドバイスによりドメーヌは見事な改革を遂げ、ワインのスタイルもカジュアルなものからより繊細でかつ重厚で高級感のあるものに変化させた。彼女の現在のモットーは「完熟したブドウでエレガントなワインをつくる！」こと。シンプルだが、南では殊更両立の難しい永遠のテーマを自らに課す。四六時中ワインのことばかり考えている、根っからのヴィニョロンだ。

## ドメヌ・フォン・シプレの+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、砂地、マルヌ・ブルー

総面積： 18 ha

品種： グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ、シラー、グルナッシュ、カリニャン、サンソー

樹齢： 3～60 年以上

剪定方法： ゴブレ

生産量： 赤白共に 20～35 hL/ha

収穫方法： 収穫者 12 人前後で手摘み。畑で房レベルの選果

ビオの認証： 2006 年からエコセール認証

### <もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法： 赤は 100%マセラシオンカルボニックでの醸造、タンクと樽での熟成。白は樽とタンクでの醗酵熟成。  
瓶詰め日は月のカレンダーを参照し、行っている。

- 赤は完熟したブドウを畑で選果しながら収穫し、そのままブドウを房ごとセメント、もしくはステンレスタンクに入れて 100%マセラシオンカルボニック。発酵温度は 25℃前後。デキュヴァージュ後フリーランとプレスワインをアッサンブラージュし、そのまま樽もしくはタンクで熟成。熟成終了後、全てのワインをアッサンブラージュしタンクで少し落ち着かせた後瓶詰め。

AC コルビエールは、グルナッシュとカリニャン、シラーのそれぞれの熟成樽の中から、テイスティングにより 1 番良い樽を 2 樽ずつセレクトしアッサンブラージュ。タンクで少し落ち着かせた後瓶詰め。

- 白は完熟したブドウを畑で選果しながら収穫し、そのままブドウを房ごとバスラン圧搾機にかけプレスをする。プレス時間は 3 時間。プレスしたジュースを 3℃まで冷やし 5 日間かけてダブルバージュ。澱を除いたクリアなジュースを卵形プラスチックタンクもしくは古樽へ移し自然発酵。醗酵熟成終了後、ワインをスーティラージュしタンク内で少しワインを落ち着かせて瓶詰めする。

酵母： 自然酵母

マセラシオン期間： 赤はタンクで 2～3 週間。

発酵期間： 赤はタンクもしくは古樽で 3 週間～1 ヶ月間。白はタンクもしくは古樽で 1 ヶ月～1 年。

熟成方法： 赤は古樽もしくはセメントタンク、ステンレスタンク。白はプラスチックタンクもしくは古樽。

SO<sub>2</sub> 添加： 無添加

フィルター： 大きな浮遊物を除く程度の目の粗いフィルター

## ちょっと一言、独り言

私が初めてレティシア・ウリヤックのつくったワインを試飲したのは2009年、フォン・シプレのロゼのペティアン・ナチュレルだった。ちょうどヴァンクウールがシャソルネイ・デュ・スッドを取り扱うにあたり、ワインの情報収集でロドルフ・ジャンネジニと会った時だった。彼が「私の妻が現在つくっているワイン」として持参したのが、そのロゼ・ペティアンだった。今でも覚えているのだが、レモネードの透明瓶に入れられたロゼはデゴルジュマンされていなく、かなり澱が底にたまっていて、開ける度に泡が勢いよく飛び出し、たちまちワインが半分くらいまでなくなってしまうようなかなりガス圧の高いものだった。でも、味わいは、ちょっと還元臭がきついが、とてもミネラリーで美味しかった。「これがガス圧の低いモノであれば面白いかも」ととても興味はそそられたのだが、何せ瓶の差が激しく、さらにロドルフが言うに「時々、ガス圧のせいで液漏れもある」というので、「モノが良くても取り扱いはず無理だろう…」とその場で取引が難しいと伝えた。

翌年の2010年7月、ロドルフが自宅に招待してくれた時に、私は初めてレティシア本人と会った。華奢でブロンド髪のきれいな女性だが、どこか疲れのあるような面持ちで暗い印象だった。彼女は食事中、フォン・シプレのワインをいくつか試飲させてくれたのだが、説明も今一つで、全体的に自分のワインに対する自信のなさだけが伝わるような内容で、結局彼女の奨めてくれた赤ワインも、何も印象のないまま終わってしまった。以来、彼女のワインには正直あまり良いイメージを持っていない。

だが、転機は2012年モンペリエのミレジムピオ・ワインサロンで訪れる！私自身は、シャソルネイ・デュ・スッドのロドルフに会うつもりでスタンドに立ち寄ったのだが、その時スタンドにはレティシアしか立っていなかったもので、軽く挨拶しロドルフのワインだけパッと終わらせて立ち去ろうと思っていた。一通り試飲を終わらせると、彼女が「私の新しい2011年のワインもついでに試飲しますか？」と笑顔で私に聞いてきたので、何となく流れのまま試飲してみることにした。並べ始めたボトルを見てみると…あれ？ボトルに高級感が出ているし、ラベルはとてもシンプルになっているじゃないか！？「今年からイメージチェンジをしたのかな？」なんて思いながら、最初に出されたシラーを試飲してビックリ！前回、家に招待された時に飲んだワインの味わいと全く違う！！重厚だが味わいにフィネスを感じる！グルナッシュ、カリニャンと立て続けに試飲したが、どれも同じくアルコールが高いのに、エレガントで品格がある！私は素晴らしいワインを掘り出した時にあるドキドキ・ワクワク感で興奮していた！「どうしてこんなにワインが劇的に進化したのだろうか…？」、「どうやったの？畑を変えたの？」等々、突然彼女のワインに興味を沸き、短期間で変化したワケを知りたくなった。

変化のきっかけ…それは「フレッドリック・コサールの醸造アドバイス」だった。フレッドから「レティシアはセンスがある！」と、かつてコラボワインを手掛けた時から一目置かれていた。彼女自身も、当時からSO<sub>2</sub>無添加の完成度の高いワインをつくりたいと思っていたが、なかなか思うようなワインがつかれず、いつも悪戦苦闘の連続だった。加えて、クラシックで教科書的な醸造を好む父親のアドバイスも彼女の進展の足かせとなっていた。「SO<sub>2</sub>無添加ワインにチャレンジするに当たり、精神的な後ろ盾となっていたのがフレッドのワインだった。でも、当時は彼のように精度の高い安定したワインをつくり上げるまで行かなかった…」と彼女は振り返る。父親の反対にもあい、自信喪失気味になっていた彼女を見るに見かねて、助け船を出したのがフレッドだった。「ある時、フレッドと一緒に食事をして、彼が醸造のポイントを詳細に語ってくれた時に『これだ！』と直感した！」と彼女は言う。「たとえば、樽の扱いひとつをとっても、我々とフレッドの感覚は全く違う。彼は、樽にワインを入れる直前に、その入れるワインを使って樽を一度リンスする。こんな地味で面倒な作業は、ラングドックでは正直誰も行わない！」収穫時にブドウのpHに注目する点や、赤ワインでも適度なガスを残すこと等々、フレッドの醸造ディテールに対するこだわりは、彼女にとって全て目からうろこの落ちるような大きな発見だった。

2011年ミレジムから早速醸造ノウハウを取り入れた彼女は、今までのうっぶんを晴らすかのように、SO<sub>2</sub>無添加で完成度の高いワインをつくり上げることに成功する！何よりもこのワインの激変に一番興奮しているのは、アドバイスを送ったフレッド本人だった！彼曰く、「ちょっとしたアドバイスのつもりで彼女に醸造のコツを教えたが、まさかここまで素晴らしいワインをつくってくるとは想像していなかった！」とあらためて彼女のセンスに感服していた。

現在、「SO<sub>2</sub>無添加のワインを如何にしてつくるか？」というレベルを卒業し、もう一段上の「SO<sub>2</sub>無添加のワインで如何にテロワールを表現できるか？」というレベルを目指すレティシア。今の彼女は自信と笑顔に満ちあふれている！2010年に会った頃の面影はもうない。フレッドの助言から彼女の感性が大きく開花したラングドックのシンデレラワイン！これからの活躍がとても楽しみだ！