

～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 8 種類♪

### VdF ル・ブラン デ・ガレンヌ 2015 (白)

2015年は、前年よりも30%多く30 hL/haと収量がとれた当たり年！特にグルナッシュ・ブランが豊作で、レティシア曰く、相対的に多く入っている分例年よりもワインに清涼感を感じるとのこと！また、今回は発酵が途中で止まらないように、ダブルバージュの期間を24時間と短くし、すぐに発酵を促せるようにした！ワインの味わいは、前年にも少し感じたが、マセラシオンを施したような紅茶などの心地よい渋みがある。彼女曰く、今回もプレスにそれほど時間をかけていないのでマセラシオンとの関係ではなく、この渋みの由来は土壌のミネラルリティだと考えている。いずれにせよ口に含んで良く味わえば味わうほど、鉱物的な引き締まり感が増す！このタイトな感じがフルーティーな果実のボリュームとマッチして、何とも美味だ！

### VdF デリエール・デ・ファゴ 2016 (マセラシオン白中甘口)

年間400本～600本しかつくりえないフォン・シプレの秘蔵ワイン！2016年は、夏の猛暑によるブドウの窒素不足が影響し、自然酵母の働きに勢いがなかった。9ヶ月経っても微々たる発酵は継続していたが、ボラティル上昇のリスクを考え、強めのフィルターで発酵を止め、糖の残ったまま瓶詰めをした。レティシア曰く、自宅ではヴァン・ドウ・ナチュレル(V.D.N)のように氷を入れたアペリティフとして飲んだり、甘みがあるのでロックフォールチーズなどと合わせたりしているとのこと！

### VdF プルミエ・ジュ 2016 (赤)

前年同様、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全房のカリニャンをそのジュースの中に漬け込み3日間マセラシオン。その後全房のカリニャンをプレスし樽の中で発酵熟成を行っている！2016年は、前年よりも色合い淡く、味わいもより口ゼに近い形に仕上がっている！レティシア曰く、カリニャンの3日間のマセラシオンを工程に加えるメリットは、直接プレスよりも花や果実の香りが、爆発的に増すことだそう！また、2016年は前年よりも熟成期間が短いですが、熟成の過程で還元が強くなってきたので、せっかくの瑞々しく華やかな香りを壊したくないというこだわりから、早めにワインを樽から引き上げている。確かにグラスに注がれた途端、華やかで魅惑的な香りが強く立ち上がり、そのまま余韻に抜けていき、まるで香水のようなワインだ！

### VdF シプレ・ド・トワ 2016 (赤)

今回初リリースのワイン！このシプレ・ド・トワは、フレッシュで飲みやすいいわばフォン・シプレのセカンダリなキュヴェとしてつくられている！シプレ・ド・トワの名前は「Cypres (ドメーヌ) のワインはいつでもあなたのそばにあります！」という意味と、Si pres de toi? 「隣りに居ていい？」という同じ発音のフレーズを掛けている！また、エチケットのデザインは、フォームが似ていることからドメーヌのシンボルであるCypres (糸杉) をボトルに見立てて描かれている！ワインはフルボディだが、クラシックで重厚なフォン・シプレに比べると軽快&スパイシー！

### VdF ル・カリニャン ド・ラ・ソース 2015 (赤)

出来上がったばかりのワインを試飲した時は、このカリニャンが一番タンニンが暴れていたため、正直去年まで2015年の仕上がりに少し不安があった。だが今回瓶熟1年半を経たワインを飲んだ時、きれいに角が取れ、味わいがしっくりまとまっていることに驚き！！レティシアが当時「2015年は当たり年だから時間と共に必ず戻ってくる！」と言っていたことを思い出す。フォン・シプレのワインは、熟成して見違えるほど良くなることを、あらためて実感！開けたては少し還元があるので、気になる場合はカラフがおススメ♪

## VdF ラ・シラー ド・ラ・ピネード 2015 (赤)

2015 年は、質量共に恵まれた当たり年！2015 年は樽の 30%を Ch.ムートン・ロートシルトの 2 年樽を使用。レティシア曰く、ムートンの樽は焼き加減が少し強いため、最初瓶詰め時は古樽でも樽の香りが目立っていたが、瓶熟を 1 年以上経た今は、ワインのポテンシャルが樽を凌駕し、絶妙なバランスを保っているとのこと！いつもラングドックとは思えない素晴らしいシラーをつくるフォン・シブレだが、今回のワインは特段レベルが高い！アルコール度数が 14%あるにもかかわらず、それを微塵も感じさせない凛とした骨格と洗練されたフィネスに溢れている！本当に素晴らしいワインだ！

## AOC ル・コルビエール ド・フォン・シブレ 2015 (赤)

前年はグルナッシュがアッサンブラージュされていなかったが、今回はグルナッシュの品質が良かったので例年通りアッサンブラージュされている！レティシア曰く、2015 年のコルビエールは、グルナッシュが果実味の滑らかさ、シラーが深みのある凝縮味、カリニャンがタンニンと骨格、とそれぞれのモノセパージュの個性がうまく味わいに反映されているとのこと。また、彼女曰く、今はタンニンがまだこなれ始めたばかりで、理想はあと 1~2 年寝かせることでより真価が発揮されるだろうとのこと！ちなみに、今回の訪問でこのコルビエールに合わせて自家製カスレを頂いた♪相性は超抜群！タンニンがカスレのこってりした旨味と脂をキレイに流し込み食欲が止まらなかった！（つい調子に乗って食べ過ぎて、翌日胃もたれで口内炎が出来てしまったというオチ…。）

## VdF ル・グルナッシュ キュヴ・ニュメロ・サンク 2015 マグナム (赤)

2012 年以来 2 回目のリリース！レティシアはボワ・サン・ジョーム以外にもネゴシアン用のグルナッシュをいくつかタンクで仕込んでいて、その中から毎年 No.5 をつくるかどうか決めるのだが、まずは条件として完ぺきなブドウが取れた当たり年であること、そして、香りが華やかであること、この 2 つの条件が一致したタンクがあれば、No.5 として別に仕込むのだそうだ！ちなみに、2014 年はグルナッシュの当たり年ではなかったこと、そして 2013 年はグルナッシュの当たり年だったが、香りが立たないという理由でシビアにはじいている！彼女曰く、香りを楽しむためにカラフをおススメとのこと！

### ミレジム情報 当主レティシア・ウリヤックのコメント

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。

2016 年は、天候的には 2015 年と似ていたが、5 月中旬から雨がほとんど降らず日照りに悩まされた。カリニャンの畑の脇にキュヴェの名前となっている湧き水の貯水槽があり、年中水源が絶えることはなかったのだが、この年の夏に初めて水の流れが絶えたくらい水不足は深刻だった。8 月には、そこにさらに追い打ちをかけるように猛暑が襲い、ブドウは自衛のためいったん成長がストップした。8 月終わりに数日通り雨が降り、ブドウの木自体は息を吹き返したが、ブドウの房を大きくするまでには至らなかった。結果、腐敗のないきれいなブドウは収穫できたが、果汁が少なく収量は全体的に 3 割減…。日照りの影響で、酵母の栄養源とする窒素がブドウに足りなかったため、醸造面はどのキュヴェも発酵を終わらせることに苦労した。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① フォン・シプレのカーヴ

年明け早々フォン・シプレを訪問♪北にある自宅からは、車で9時間はかかり、朝早く出ても到着が夕方になってしまう。今回は途中オーヴェルニュ辺りで前が見えないくらいの吹雪に遭い、去年から履きっぱなしの夏冬兼用タイヤの状態を心配しながら決死のノロノロ運転で切り抜け、やっと南にたどり着いた。さて、これがフォン・シプレのカーヴ内の写真。(写真①) どうですか、この見事な衛生状況！ロドルフとレティシアはSO<sub>2</sub>無添加のワインをつくるために、これだけ徹底した衛生管理を行っている！このカーヴは主に醸造を行う場所で、このすぐ隣に熟成カーヴが続いている。ちなみに、写真の左側手前の600Lの樽はカリニャン「ド・ラ・ソース」が熟成されている。熟成カーヴでは樽が大きすぎて通路のスペースを塞いでし

まうためここに置かれている。そして、そのすぐ後ろの大きな木桶タンクはグルナッシュ「デュ・ボワ・サン・ジョーム」が熟成されている。ロドルフ曰く、レティシアは将来的にデュ・ボワ・サン・ジョームのように、フォン・シプレの主要キュヴェを全て木桶タンクで仕込みから熟成まで行いたいと思っているそうだ。彼らがグルナッシュを木桶タンクで仕込んで実感したことは、ワインが樽の熟成よりも繊細で滑らかになること！今は金銭的に余裕がないので導入できないが、将来的にはこのメリットを他のキュヴェにも応用したいと考えているようだ。

次に、写真真ん中の奥にある卵型をした小さな白いタンクが見えるのだが、これがデリエール・レ・ファゴをマセラシオンする樹脂でできたタンクだ。2017年は大豊作の年で、全体的に収量が多かったため熟成に使う30Lのガラスの大瓶が足りなく、余ったワインはこのタンクの中で酸化熟成させているようだ。

次に、これは隣にある熟成カーヴの写真。(写真②) 例年は1段目も埋まらないくらいの量しか樽がないのだが、2017年はごらんの通り2段目に積まれるくらい量が取れている！ロドルフがピペットを入れている樽にはシラー「ド・ラ・ピネード」が熟成されている。そして、この樽がCh.ムートン・ロートシルトの2番樽だ。ロドルフ曰く、出所が分からない中古の樽は、ワインがダメになるようなリスクがあり、多少値段が張るが出所が明確な樽を購入しているとのこと。



写真② 熟成カーヴとロドルフ

今回の訪問で私が注目したのは、ロドルフが各キュヴェを試飲し終わった後、必ずアルコールを希釈した水で、蛇口や樽のまわりにこぼれたワインをその都度洗い流している点だ！一つ目の写真をもう一度見ると左手前のカリニャンの樽の上にソースをかけるようなプラスチックの容器が乗っているが、これにアルコール希釈水を入れてこぼれたワインをその都度洗い流している！彼らは、2013年にワインに強いマメ臭が出てタンクを丸々ダメにした苦い経験があり、それ以来、衛生面には格別注意を払うようになったのだと言う。

今回のワインを飲んですぐに感じるかとは思いますが、フォン・シプレのワインは年々確実に品質が上がっている！これが本当にSO<sub>2</sub>無添加でノンフィルターなの!?と思うくらい彼らのワインはどれもフィネスと圧倒的な安定感が備わっている！カーヴの清潔感も然り、今回目に留まった洗浄の些細な気配りも然り、このワインの品質に対する高い意識が、確実にワインの品質表れていることを実感した訪問になった！

(2017.1.9.のドメーヌ突撃訪問より)

※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