

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°59 ノー・コントロール

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン3種類♪

VdF レ・クロス 2016 (白)

2016年は収穫直前に雨が降り、腐敗が始まる前にブドウをすべて取り込んだので、若干ではあるが例年より収量が多かった！アルコール度数は11.5%と低いですが、雨が降る前は13.5%以上あり、ヴァン・ド・ソワフの好きなヴァンサンとしては、結果的に雨によりアルコールが希釈されてご満悦の様子。彼の理想とする白がアルザスのシルヴァネールとのことだが、今回のレ・クロスはその軽快さや果実のボリュームあたりがシルヴァネールとリンクする！それでいてしっかりと旨味も感じられる！彼曰く、発酵が終わる直前に寒波が襲い、残糖2g/Lを残したまま冬を越し、再び発酵が始まると同時にボラティルが上がり、一時はワインがお酢になる心配があったが、そのまま完全発酵を終えリスクを辛うじて乗り切ったとのこと。そう言われてみると、確かに味わいの中に一部ところてんをお酢で食べているような感じはある。微かに感じるレベルではあるが、少し寝かせてみて、ぜひ絶頂の状態でお飲みいただけたら幸いです！

VdF マグマ・ロック 2016 (赤)

2016年は赤の当たり年！2016年は全体的に乾燥していたが、収穫直前に適度な雨が降ってくれたおかげで、ブドウの収量も品質も確保できた！ヴァンサン曰く、マグマ・ロックの畑の作業は実験的に全て馬で行っているとのこと！アルコール度数が13%と数値的にはボリューム感があるが、それ以上にpHが低く酸がしっかりとあるおかげで、ワインは全く重くはなくむしろ清涼感を感じる！果実味はとても柔らかくスツと口の中で溶け、余韻に深いミネラルの旨味が残る感じがとても心地よい！開けたてはガスがあるのでカラフをすることをおススメ！

VdF トールノエル・ライオット 2016 (赤)

2016年はマグマ・ロック同様に赤の当たり年で、ブドウに酸がしっかりととった年！今回は果実のフレッシュさを残すために50%ステンレスタンクで熟成！アルコール度数は13%あるが、酸がしっかりとあるおかげでワインはビビッドでメリハリがあり、美味しさのあまり一人1本は軽く行けそうなくらい飲み口の良い味わいに仕上がっている！また、彼が言うに、2016年のワインはいつもよりもミネラルリティで、それでいて果実味が染み入るように柔らかいことから、畑でのビオディナミの効果を実感しているそうだ！こちらも開けたてはガスがあるのでカラフをすることをおススメ！

ミレジム情報 当主「ヴァンサン・マリー」のコメント

2016年は、赤の当たり年だった！春のスタートは霜もなく適度な雨のある順調な出だしだった。しかし、開花の前に雨が続いたため、ミルデューが一時花にも迫る勢いで繁殖し始めたが、的確なボルドー液の散布とオレンジのエッセンスを撒いたおかげで、開花に影響なく鎮めることができた。7月後半から収穫まで雨の降らない乾燥した天候が続いたが、ブドウが焼けるような厳しい猛暑はなかった。また、7月前半までに降った雨のおかげで、ブドウが水不足に苦しむことはなかった。9月14日に50mmほどの雨が降り、シャルドネは水を吸って実が破裂するリスクがあったので、早めに収穫した。赤のブドウは、見た目ほぼ完ぺきな房を保ったまま収穫に入ることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① カーヴ外観

ここが現在のヴァンサンのカーヴだ♪(写真①)元は馬小屋だったようで、馬が顔を出す窓がたくさんあり、断熱板で塞いではいるが、冬の寒気と夏の熱気は十分に防ぐことはできない。室内にエアコンはないので、カーヴ内の夏と冬の寒暖差は30度近くになるそうだ。そんな過酷な状況の中でも素晴らしくエレガントなワインをつくるヴァンサン！彼が言うには、エアコンのない環境下でワインをつくるにあたって一番重要なことは、いかにタンクを密閉しワインを空気に触れさせないかということだそうだ。

次に、これはカーヴ内の写真。(写真②)このように、それぞれのタンクに彼の好きなロックアーティストのポスターが貼られている！彼曰く、

ポスターは、貼ることでワインにロック魂を注入し、ワインを元気にするという一種のおまじないのような意味があるそうだ！もちろん、カーヴ内を流れる音楽はゴリゴリのハードロック！「クラシックの方がワインにとって良いのでは？」と半分冗談で彼にたずねたら、彼から返ってきた回答はこうだった！「クラシックは生ぬるい環境で育ったワインには良いかもしれないが、俺のところみたいに過酷な環境を生き抜くワインはロックが一番合っているし、俺自身にも気合が入る！」と。その回答を聞いて一瞬、彼が真冬に寒さ凌ぎのためにヘッドバンキングしながら作業をしている姿が目についた…。まあ、でも効果があるかないかは別として、毎年素晴らしいワインを完全サンスフルで作り上げているのだから、ここは彼のロック魂を十分リスペクトさせて頂くとする…。



写真② カーヴ内観

と今のカーヴの話題に触れつつ、実は2018年について念願の新しいカーヴを持つことが決まっている！環境との調和を意識し建物は全て木造建築にする予定だ。もちろん、今度は室内エアコン完備のカーヴ！…そうになったらロックを卒業してクラシックを流すのかな…いや絶対はないだろうな(笑)(2017.11.20.ドメーヌ突撃訪問より)