

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°56 ル・クロ・デュ・テュ・ブッフ

生産地方：ロワール

新着ワイン3種類♪

VdT ロモランタン フリリュース 2015 (白)

2015年は、白の当たり年！日照りの影響で果汁が十分に取れず収量が30%減だったが、その分中身の凝縮したワインに仕上がっている！ちなみにテュ・ブッフのロモランタンは0.4 haの面積のうち2/3が樹齢40年のフラン・ピエ（自根）、1/3が100年を超えるヴィエーユ・ヴィーニュという何とも贅沢な畑！区画はシュヴェルニー白のフリリュース内にあるが、残念ながらロモランタンはACシュヴェルニーが認める品種ではないためVdFとしてリリースしている。今回のロモランタンは、いつもよりもアルコールのボリュームが豊かでパワフルだが、同時にミネラルと酸に締まりがあるのは、フラン・ピエとヴィエーユ・ヴィーニュのおかげだろう！

AC シュヴェルニー クヴェヴリ・フリリュース 2014 (白)

前回のブドウはル・ブラン・ド・シェーヴルのムニョピノだったが、2014年はフリリュースのフィエグリ、シャルドネ、ソービニヨンブランを使用。醸造方法も、マセラシオンからくる独特の芳香やタンニンを避けるためにスキンコンタクトは施していない。プレスしたジュースをアンフォラで発酵熟成させるシンプルな方法を試みた。

AC トゥーレーヌ クヴェヴリ・ラ・ゲルリー2014 (赤)

2013年のブドウはラ・カイエールのピノノワールだったが、2014年はラ・ゲルリーのコーとガメイを使用。醸造方法は、前回2/3全房のブドウ、1/3除梗のブドウでマセラシオンを施したが、今回は梗からのタンニンの抽出を抑えるために、全てのブドウを除梗した。皮や種からのタンニンの抽出にも気を使い、マセラシオンは3ヶ月と短めに抑えている。前回同様に染み入るような果実味と質の高いマールのような風味は健在！ちなみに、2015年もラ・ゲルリーで仕込んでいるが、ティエリ曰く、2015年はタンニンをもう少し抑えエレガントに仕上げるためにガメイの割合を多くしているとのこと。

ミレジム情報 当主ティエリ・ピュズラのコメント

2014年は、ミルデューが猛威を振るった年。冬は例年になく暖かく、春も5月上旬までは天候に恵まれた。5月中旬から天候が崩れ、ミルデューが蔓延。本格的に蔓延したのは7月中旬から8月中旬にかけて。ミルデューによる被害は20%～30%。9月に入り天候が回復し、ミルデューは収まったが、今度は一部晩熟のコーなどが「スズキ」というショウジョウバエの被害でブドウが減収となった…。

2015年は、全体的に白が当たり年だった！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。夏は猛暑と日照りの影響で成長にブレーキがかかり始めたが、9月に50mmのまとまった雨が収穫前に降ったおかげで水不足は解消された。だが、収穫したブドウは果汁が少なく、結果的に前年よりも減収となった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ティエリのアンフォラ

この写真はティエリのクヴェヴリの写真だ（写真①）。左が白ワインを仕込んだ 10 hL のアンフォラ、そして右は赤を仕込んだ 8 hL のアンフォラ。両方とも地中に埋まっている。ティエリのアンフォラは、ジョージアのように内側にワックスを塗っていない。ワインの過度な蒸発を防ぐために石膏を外側に塗り固め、それから地中に埋めている。アンフォラの蓋は丸いガラス板で、蓋を置くアンフォラの口の周りに粘土を敷いて、ガラス板とアンフォラの口の隙間を埋めている。アンフォラは体が細めの人であれば中に入れる幅と奥行きを兼ね備えていて、実際マセラシオンが終わり漬け込んでいたマールを取り除く際は、まずワインをポンプで抜いて、それから人が中に入りブドウ滓をバケツですくい上げるのだそうだ。

今回のクヴェヴリはテュ・ブッフにとって 2 回目の仕込みで、品種も白はムニユピノからフィエグリ、シャルドネ、ソーヴィニヨンブランそして赤はピノノワールからコー、ガメイに変えている。彼にとってアンフォラで仕込む興味は品種ではなくテロワール！ 前回も少し触れたが、かつては樽熟がワインにとってベストだと信じていたティエリが、アンフォラと出会って以来、樽で仕込むワインは「本当のテロワールを表現していないのではないか？ 樽がテロワールをマスクしている可能性はないか？」という新たな疑問にぶつかった。彼自身、ドメーヌでワインをつくり始めてかれこれ 20 年以上の月日が経つが、「真のテロワールとは何か？」を常に追求し続けている。現在、品種を変えたり、醸造方法を変えたり、また樽で同じものを仕込んで比べてみたりと、まだまだアンフォラワインは未完成段階だが、本人はこの試行錯誤を大いに楽しんでいるようだ！

「最初の仕込みはジョージアのスタイルを取り入れてみたが、3 年仕込んで分かったことは、その土地の風土やテロワール、すなわちロワールのテロワールに合わせた仕込みを探さなくてはいけないということ」。この気づきこそ彼にとってのアンフォラのスタート時点なのだそうだ！ 個人的には、すでに十分美味しいと思うクヴェヴリだが、これからますます経験を積み焦点がどんどん絞られてくると、センスのあるティエリのことだから、近い将来とんでもないワインを造ってくるに違いない！！

(2017.2.9.のドメーヌ突撃訪問&2.14.突撃生電話より)