

～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♪

VdF ピノ・ド・ロワール・アン・クヴェヴリ 2015 (白)

毎年試行錯誤を重ねながら、アンフォラで造る理想のワインを追い求めるティエリ。2014年はフリリューズのフィエグリ、ソービニヨンブラン、シャルドネで仕込んだが、今回はシェール川の産地のシュナン・ブランを使ってチャレンジした！前年同様にベースはプレスしたジュースをアンフォラで発酵熟成させる方法だが、今回新しい試みとして、プレスし終えたマールを30%ほどジュースに加えている！マセラシオンからくる独特の芳香やタンニンを求めるのではなく、単純に発酵を助けるための補助的役割として加えている。結果、樽熟では表現できないアンフォラの良さが見事に引き出され、ティエリ自身の理想とするワインが出来上がった！ちなみに、ピノ・ド・ロワールとはシュナン・ブランの別名。

AC トゥーレーヌ クヴェヴリ・ラ・ゲルリー2015 (赤)

2014年同様ラ・ゲルリーの区画のガメイとコーを使用。ただ、2015年はよりタンニンを抑えてチャーミングに仕上げるためにガメイの割合を多くしている！前回同様に、梗からのタンニンの抽出を抑えるため全てのブドウを除梗し、マセラシオンは3ヶ月と短めに抑えている。ワインはみずみずしくも旨味がしっかりとあり、鼻に抜ける赤い果実と上質なマールのフレーバーが何とも心地よい！開けたては少しガスが残っているので、カラフをするのがおススメ！

AC コトー・デュ・ジェノワ 2015 (赤)

ティエリが手掛ける今回一回限りのコトー・デュ・ジェノワ！友人のワイン生産者マチュ・コストのワインをセレクトしタンクごと買い、熟成をテュ・ブッフの木桶タンクで行った。ティエリ曰く、コトー・デュ・ジェノワの魅力は、味わいの中にシュヴェルニーにはないキルシュ（チェリーのブランデー）のようなフレーバーと果実味に清涼感とフィネスがあることだとのこと。「これがまさにキンメリジャンの石灰土壌がなせる味わいの特徴！」と彼は言う。次回は「ブドウを買ってテュ・ブッフで仕込む」と意気込んでいたが、交渉がまとまらず今回限りのリリースとなってしまった…。

ミレジム情報 当主ティエリ・ピュズラのコメント

2015年は、全体的に白が当たり年だった！当地では、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、収穫したブドウの果汁は少なく、結果的に前年よりも減収となった。

コトー・デュ・ジェノワも春のスタートは雨が多く、5月から乾燥した天気が続いた。夏の猛暑で西日に当たるブドウが焼けてしまう区画が一部あったが、春の多雨のおかげで水不足は免れていた。収穫したブドウは、果皮が厚かったため、思っていたほど収量が取れなかった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 笑顔のテュ・ブッフのメンバー

これはテュ・ブッフのドメーヌでみんなでガレット・デ・ロワというお菓子を食べている様子。(写真①)

フランスでは正月開けから2月くらいまで、ガレット・デ・ロワというアーモンドペーストが入ったパイ菓子を食べる風習がある。(実際は1月6日の公現節に食べるのが正式)。パイ菓子の中にはフェーヴ (fève、ソラマメの意) と呼ばれる陶製の小さな人形が一つ入っていて、切り分けたパイにフェーヴが入っていた人は王冠を被り、祝福を受け、幸運が1年間継続するといわれる。(ちなみにガレット・デ・ロワのロワは王様という意味)。小さな子供にとっては、フェーヴが入っているかどうかと

いうワクワク感がありちょっとした楽しい行事なのだが、大の大人たちにとってはむしろフェーヴが当たると、パイ菓자에付属で付いている段ボールの王冠をみんなの前で1日中被らなければならなく、嘲笑的かつ恥ずかしめにあわされるちょっとした罰ゲーム…。で、この写真で彼らがカメラレンズ越しで笑っているのはなぜか…ご想像に難くはないと思います…。(あんな紙切れの王冠で本当に俺の幸運は来るのか!?)

これはティエリのところで飲んだモンテリー1979年。(写真②) ティエリは最近オールドヴィンテージのワインに興味があるそうだ。今回も彼の家でこのワインを飲みながらお昼を一緒に食べている時に段ボール郵便が2箱届き、中身を見てみると何とソーテルヌの1940年~50年代のボトルだった! 知り合いの個人所有のオークションで買ったようで、出どころはしっかりとしているようだ。「なぜ今オールドヴィンテージのワインに興味があるのか?」と彼に質問してみると、彼は「トゥレーヌやシュヴェルニーのワインは長く持って20年~30年の寿命に対し、ソーテルヌやボルドー、ブルゴーニュは未だに飲める古いワインがたくさん残っている。そのような熟成に耐えるワインがどのような味わいに変化していくのか? 色々と学んでみたいと思ったからだ」と答えてくれた。



写真② モンテリー1979

ティエリのようなヴァンナチュールの大御所が、未だにこうしてコツコツとワインを学ぶ姿を見ると、ちょっとジーンとする…。届いたソーテルヌやモンテリーをワクワクしながら語る彼を見て、なぜ彼のワインが世代を超え、長く人々に愛され続けているのかが、あらためて少し分かった気がする。

(2018.1.8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