

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°24 ルナール・デ・コート

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン 2 種類♪

VdF ルナール・デ・コート 2016 (赤)

なんと 11 年ぶりのリリース！！ティエリ曰く、このキュヴェのコンセプトは「ドメーヌのジェネリックワイン」で、基本的にクレルモン・フェラン市内にある畑以外のブドウが混ざっている場合、キュヴェは全てルナール・デ・コートとなるそう。今回は、キュヴェ「ダンス・アベック・ル・ムー」のブドウが 7 割ほどを占めているが、Riom 北のビオ生産者のガメイが 3 割アッサンブラージュされているので、ルナール・デ・コートとしてリリースされている。ちなみに、仕込んだワインは 1 樽にも満たない！ブドウは全て手で除梗。マセラシオンを終えた後、残りの発酵は熟成を兼ねて古樽の中で行い、発酵が終了したと同時にワインを再びステンレスタンクに移し熟成させている！（ティエリ曰く、1 樽を満杯にするだけのワインがなく、発酵が終わった後の酸化リスクを防ぐためにやむを得ず取った処置とのこと）。ワインはジューシーで清涼感があり、みずみずしく艶やかな果実味の中にたっぷりと旨味が詰まっていて、思わずため息の出る美味しさだ！

VdF ル・クラポー・ノワール 2016 (赤)

2016 年は、久々に収量に恵まれた年！と言っても、平均収量が 25hl/ha…。今回はクラポー・ノワールのガメイだけでなく、クレルモン・フェランにある全ての区画のガメイを使用しているが、実質 2 樽分しか仕込めなかった…。2015 年に今まで管理していた 1.5ha 分の畑を所有者に返上しているので、2016 年のように収量の取れた年でも、これほどの量しかつけれないのが現状だ！ブドウを完熟させるため収穫日をできるだけ長く引っ張って仕込んだワインは、アルコール度数が 14.5%に達している！味わいは、まるでシャトーヌフ・デュ・パプのグルナッシュのような、たっぷりと太陽を浴びた果実のコクを感じる！さらに寝かせたらとんでもないワインになりそう！ちなみに、開けてから 1 週間経っても全く味わいが落ちることがないのがスゴイ！

ミレジム情報 当主ティエリ・ルナールのコメント

2016 年は、久々に収量に恵まれた当たり年。冬は雨が多く、例年並みの寒さだった。春も雨が多くミルデューの猛威が心配された。6 月から雨が止み乾燥した天気が続いた。開花は順調。7 月に局地的な雹が降ったがほとんどの畑は無事だった。夏は例年よりも涼しかった。ラ・クラポー・ノワールのガメイは、ブドウをきれいな状態のまま完熟を待つことができたため、10 月の中旬まで待つて収穫した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 自宅裏の畑とクレルモン・フェラン市内

これはティエリの家のおすぐ裏にある 20a ほどの広さの畑の
写真。(写真①) 眼下にはクレルモン・フェランの市内が広がり、
街のシンボルでもある溶岩石でできた黒い大聖堂「ノートルダム・ド・ラソンプション」も遠くから一望できる。この高台は、今は高級住宅地となっているが、一昔前はミシュランで働く貧しい外国人労働者が多く住んでいた場所だった。その頃は特にポルトガル人の移民が多く、この畑も元は当時のポルトガル人が開拓した畑で、その頃に植えられたガメイ・ド・オーヴェルニュはすでに 100 年の樹齢を超えている。その当時は安酒品種の代名詞だったガメイ・ド・オーヴェルニュの畑も、100 年経った今は貴重な文化財だ。だが、この貴重な畑も近い将来消滅の危機にあるとティエリは言う。畑のすぐ下に隣接する家々を見ても分かるように、今クレルモン・フェランの高台は建設ラッシュで沸いている。この畑も、不動産デベロッパーとしては喉から手が出るほど欲しい土地なのだ。

次に、これは 100 年を超えるヴィエーユ・ヴィーニュの写真。(写真②) 地面から角のように伸びた姿は、年輪を重ねたどこか儼かな雰囲気がいっぱい溢れている。写真では見えにくい



写真② 樹齢 100 年 玄武岩の混じる石灰土壌

が、所々歯抜けになっているところは、ピノノワールやヴィオニエ、シラーなど赤白色々な品種が新たに植樹されている。畑は溶岩石（玄武岩）の混ざった石灰質の土壌。ティエリ曰く、クレルモン・フェランの市内周辺は元々は湖で、現在の高台も火山活動により湖底の石灰質土壌が隆起してできたのだそうだ。彼がクレルモン・フェラン市内の畑に特にこだわりを持つのは、この良質な石灰土壌があるからだ。「オーヴェルニュは玄武岩や花崗岩の土壌はどこにでもあるが、良質な石灰質を多く含んだ土地はクレルモン・フェラン市内などいくつかの場所に限られている。オーヴェルニュはサラッとした味わいのワインが多い中、ラ・クラポー・ノワールなど骨格のしっかりとした長熟のワインが出来るのは、この石灰のおかげだ！」と彼は言う。



写真③ 新たに手に入れた 50a の畑

ところ変わって、これは 2017 年に新しく手に入れたガメイ・ド・オーヴェルニュ & ピノノワールの畑の写真。(写真③) クレルモン・フェランの北、ヴォルヴィックとの間にある畑だ。土壌は玄武岩。石灰はほとんどなく、写真で見ても分かるようにむき出しの溶岩石がごろごろと多く点在している。2015 年に 1.5ha のクレルモン・フェランの畑を所有者に返上し、その補填として新たに 50a 取得した。ティエリ自身、本当であればクレルモン・フェラン内にある畑を探していたが、賃料が高く、借りる年数に制限のある畑が多いため、クレルモン・フェランは諦め、自宅から 10 km 以内にあるこの畑をしばらく借りることにした。2017 年の最初の収穫は、霜の被害でトータル

3hL しか収量が取れず、2018 年もミルデューの被害で 6hL しか取れなかった。2017 年、2018 年は結局口々に仕上げたが、今後この畑がルナル・デ・コート赤のワインとなる予定だ。

(2019.4.4.のドメーヌ突撃訪問より)