

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°43 ノエラ・モラント

生産地方：ロワール

新着ワイン6種類♪

VdF レ・ピショー ソーヴィニヨン 2017 (白)

2017年はブドウが春の遅霜に遭った厳しい年で、例外的にミカエル・ブージュからブドウを買っている。ノエラ曰く、ミカエルのブドウが樹齢30年と若樹ではないので、いつものピショーよりもストラクチャーがあるとのこと。醸造はミカエルのブドウはファイバータンク、そしてノエラのブドウは400Lの古樽で発酵熟成させている。ワインは、前年のように香り高くアタックはエレガントだが、後半がかなり飲みごたえのある仕上がり！ほんのりと甘くボリューム感のあるエキスの背後に、いつも以上にシレックス土壌から来る骨太な酸とミネラル感がある！！ノエラのおススメはツブ貝のアイオリソース！ぜひ一緒に試してもらいたい♪

VdF シェ・シャルル ソーヴィニヨン 2017 (白)

2017年は、シャルルのブドウも春の遅霜に遭い主芽がほぼ全滅したが、その後新たに芽生えた副芽にある程度ブドウの房が付いていたので、ピショーほどの被害はなかったが、やはり例年に比べると低収量には変わらず、こちらもミカエル・ブージュからブドウを買い、1/3アッサンブラージュしている。(ピショーはミカエルのブドウを2/3アッサンブラージュ。)ワインは2016年よりもさらエレガントさに磨きがかかっている！ノエラが「日本のダシを飲んでいるようだ！」とたとえるように、ワインは水のごとく限りなくピュアで、それでいて上品なミネラルの旨さがしっかりと詰まっている！余計な色気や飾り気がなく、核となる旨味がダイレクトに感じられる！

VdF LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン 2015 (白)

2015年は当たり年！収量は29hL/haとヴィエーユ・ヴィーニュにしては上出来の出来高だった！トップキュヴェの貫禄があり、ワインのエネルギーは凄まじい！口当たりはクリアでエキスはみずみずしいのだが、後からキレのある鋭い酸に乗ってミネラルの凝縮した旨味がじわじわとせり上がり、口の中でエネルギーがはじけるようなワインだ！樽熟17ヶ月+瓶熟26ヶ月(2019.3月時点)を経たワインは、テロワールを感じ、迫力あふれる非常に完成度の高いワインだ！

VdF ラ・ブディヌリー ガメイ 2016 (赤)

2016年はミルデューの被害でいつものブディヌリーはなく、また本来モン・シェールにすべきガメイの収量が少なかったため、モン・シェール向けのガメイと買いブドウのガメイをアッサンブラージュしブディヌリーとしてリリースしている。醸造はノエラのガメイをマセラシン・カルボニック、そして買いブドウのガメイを除梗破碎して別々に仕込み、それぞれ別々に熟成して最後にアッサンブラージュしている！出来上がったワインはさすがノエラ！と絶賛したいくらいスマートで上品なワインに仕上がっている！香りが官能的で味わいも柔らかく、艶やかなワインだ！

VdF コー・タ・コー コー 2017 (赤)

2015年から、買いブドウを樹齢の若いミカエル・ブージュの区画違いのコーに変えて以来、出来上がるワインは濃厚で果実味にコクのある長熟タイプに変わった！今回は新しい試みとして、ワインはマセラシオン10日目のフリーランを抜き取り醗酵。熟成はまずファイバータンクで行い、ワインが完全に落ち着いてからさらに450Lの樽に移し再熟成させている！ノエラ曰く、2段階熟成の狙いはワインの味わいを早くから均一化することだとのこと。マセラシオン直後のワインをそれぞれの樽で直接熟成させるよりも、一度タンクにまとめて熟成させるという過程を経た方がワインに安定感が出ると彼女は考えている。出来上がったワインは、味わいが濃厚でも口当たりはそれを感じさせないくらいに滑らか！また、タンニンも程よく湿っていて酒質に艶がある！正統派なコーでありながら粗野な感じは全くなく、気品漂う上品な味わいに仕上がっている！彼女が仕込むとどんなワインでも不思議と艶のある滑らかな味わいになってしまうから驚きだ！

VdF タンゴ・アトランティコ 2017 (赤)

前回は、トゥーレーヌのジュリアン・ピノーのカベルネを使って仕込んだが、今回はカベルネの本場シノンのピオ生産者マチュ・アヴリルのブドウを使っている！ノエラ曰く、今回はマチュの所有するカベルネの中でも、特にクロ（石の壁）で囲われた特別な畑のブドウをセクションして仕込んでいるとのこと！ワインは10日目にフリースランを抜いたコー・タ・コーのコーを更にマセラシオンし、19日時時点でプレスし醗酵。カベルネとアッサンブラージュし、コー・タ・コーと同じ2段階熟成。前年よりもワインはミネラリーで清涼感と酸味のある味わいに仕上がっている！彼女が言うには、やさしい清涼感と酸味はシノンの砂地のテロワールで育ったカベルネの典型的な特徴だとのこと！これにプレスワインのコーが入ることによって、味わいにコクと深みが加わったのが今回のタンゴ・アトランティコ！これも彼女の傑作ワインといえる味わいだ！

ミレジム情報 当主ノエラ・モランタンのコメント

2015年の収量は、白は十分に取れたが、赤は夏の暑さの影響で一時ブドウの成長がストップしたためか、潜在アルコール度数はそれほど上がらず、房が多い割には果汁が少なかった。春のスタートは雨が比較的多い涼しい気候で、発芽もやや遅れた。5月以降は、雨の降らない乾燥した天気が8月いっぱいまで続き順調に成長した。しかし、真夏の猛暑の影響でその後ブドウも夏バテ気味になり、成長にブレーキがかかり始めた。9月の収穫前に雨が降り、白ブドウは渴きを若干潤したが、ガメイやカベルネ・ソーヴィニオンは果皮が厚く粒の小さいままだった。収穫期前半は雨もなく、白は潜在アルコール度数の高い完熟したブドウを収穫。後半から天気が崩れたため、赤のブドウはほぼ雨の中での収穫となった。

2016年は、長雨とミルデューに悩まされた年だった。冬は暖冬から始まり、ブドウの萌芽が早まったところを4月27日に遅霜が襲った。まわりのヴィニョロンが大規模な被害を受けた中で、カベルネ・ソーヴィニオンを除き極最小限のダメージで済んだ。その後は6月まで雨が止まず、各地で川が決壊するくらい降水量が多かった。この影響により畑ではミルデューが猛威を振り始め、足もとがぬかるんでトラクターが入られない中、手作業での散布を余儀なくされた。7、8月は一転、気温が40度を超す日が数日続くなど、猛暑に見舞われた。ただ、天気は晴れていても、春に降った雨の影響で湿度は高く、ミルデュー対策は8月終わりまで続いた。8月の時点でブドウは前年と比べ30~40%減。だが、残ったブドウはきれいな状態を保ち、最終的に質の高いブドウを収穫することができた。

2017年は、遅霜により甚大な被害を受けた年だった。冬は暖冬で雨が多く降り、ブドウの発芽もいつもより早かった。だが、4月末から5月初めにかけてロワール全体に遅霜が襲った…。まわりが霜で甚大な被害のある中、天気予報を注意深く見ながら、霜の予報が出た日は前日の夜中から一斗缶のロウソクを畑に等間隔で置きどうにか霜を防ぐ努力をした。だが、4月29日、天気予報にはない予想外の霜が降りてしまい、霜対策をしていなかった畑は壊滅的な被害に遭った…。この1日で対策に費やした時間やお金が全て無駄になった。この影響でほとんどの新梢は壊滅…。その後、天候が安定し副芽が乱雑に勢いよく出始めたが、ブドウの房をつけた芽はソーヴィニオンブランなど限定的で、ガメイはほとんど房をつけなかった。6月に入り、今度は雨の降らない乾燥した天気が8月中旬まで続いた。途中気温が40度を超す真夏日も記録し、ブドウの成長は徐々にブレーキがかかり始めた。幸い、8月の初めと中旬に2回適度な雨が降ったおかげブドウは息を吹き返し、そのまま成熟のスピードを一気に上げ無事収穫にたどり着いた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ノエラの醸造所

年明け早々情報収集と新年のあいさつを兼ねてノエラを訪問♪だが、肝心のノエラがインフルエンザにかかり不在…。代わりにノエラのパートナーのフィリップが案内してくれた。彼は現在、週の1/3を自分の仕事のためパリで過ごし、週末から週の前半までノエラの仕事を手伝うという二足の草鞋を履く生活を送っている。

彼に2018年の収穫状況を聞いたところ、ミルデューの被害に遭ったブドウもあったが、久しぶりに収量に恵まれた当たり年とのことだ。ただ、ノエラは収穫直前に足を骨折してしまい、収穫中は終始車椅子だったそうだ…。(現場はいつもよりシビアなムードだったに違いない) これはノ

エラの醸造所の写真。(写真①) 未だかつてこんなにタンクの多い彼女の醸造所を見たことがない！壁に沿って大小のファイバータンクが所狭しと並んでいる。もちろん、全てにワインが入っている。写真には写っていないが、反対側にも木桶タンクやファイバータンクが並んでいる。ついには、置き場所に悩んだ挙句真ん中にも置かれるくらい…このタンクの数で2018年は久々の豊作だったことを物語っている。

これは去年の収穫が終わった後に取り付けた換気扇の写真。(写真②) フィリップが言うには、この新しいカーヴは洞窟のカーヴと醸造の建物が一体のため洞窟からの湿気が滞りやすく、鉄筋が錆びついたり、ストックしているワインのカートンにカビが生えたりする問題が完成当初からあり悩みの種だったそうだ。(洞窟カーヴの写真③) ノエラはその問題を解決するために業者にアドバイスを求めたところ、業者からは何十万もする除湿器を取り付けることを勧められたそうだ。お金の余裕のない彼女。悩みをフィリップに打ち明けると、彼は洞窟カーヴに暖炉があることを思い出して、換気扇を付けることをすぐにひらめいたそうだ。「ノエラの悩みを聞いて、暖炉の煙突が外につながっていることをふと思い出し、その吹き抜けの煙突をひとつの空気の抜け道と考え、もうひとつ空気の抜け道をつくれればカーヴ内



写真② 急遽取り付けられた換気扇



写真③ 洞窟カーヴ

に空気の対流が起こり湿気の停滞がなくなると考えた。また、空気の通り穴となる暖炉が低い位置にあるので、換気扇をなるべく高い位置に設置することで上下左右に対流を起こすことができる」と彼は予想した。さっそく、換気扇を取り付けると予想は的中！換気扇を回したと同時に逆流した空気が暖炉から風となって勢いよく吹いて、室内に絶えず換気させられるようになった。そして、それ以降、鉄が錆びることやカートンが湿る問題はなくなったそうだ。

いつも頼りになるフィリップ。彼はノエラにとって最高パートナーに違いない！(2019.1.4.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