

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°43 ノエラ・モランタン

生産地方：ロワール

新着ワイン4種類♪

### VdF シェ・シャルル ソーヴィニヨン 2018 (白)

2018年は、ミルデューの被害により早くから収量は落ちたが、残ったブドウはいつも以上に凝縮し、最終的に高品質なブドウが収穫できた年だった。ノエラ曰く、普段はSO<sub>2</sub>を10mg/L瓶詰前に添加することが多いが、今回は醸造に全く問題がなかったため、SO<sub>2</sub>の量を5mg/Lとホメオパシー程度に抑えたとのこと。

ブドウが凝縮していただけあって出来上がったワインはいつもよりもボリューム豊かだが、ノエラのワインらしいエキスの透明感と清涼感は健在！さらに、そこに塩気のある旨味と心地よいミネラルの苦みが加わり、味わいに複雑な奥行きが広がる！ワイン単独で飲むにはもったいない、ぜひ食事と合わせて飲んでほしいまさに料理を引き立てるようなワインだ！

### VdF LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン 2016 (白)

近年収穫日がどんどん早まる中、2016年は珍しくブドウが晩熟の年だった。長雨とミルデューの被害により収量は例年よりも少なかったが、収穫したブドウは傷ひとつなく、酸の乗った素晴らしい品質だった。いつものように樽熟18ヶ月、プラスワインを落ち着かせるためにさらに瓶熟18ヶ月(2019.9月時点)を経てからのリリースを徹底している。出来上がったワインは、アルコール度数12.5%とは思えないほど凝縮感と勢いがある！トータル36ヶ月(2020.3月リリース時点42ヶ月)の熟成により果実味はきれいに落とされ、透明感のある旨味エキスを塩辛い剥き出しのミネラルと骨太の酸がダイレクトに伝わる！前年同様にテロワールのポテンシャルとエネルギーを直に感じる素晴らしいワインだ！

### VdF ラ・ブディヌリー ガメイ 2018 (赤)

2018年からラ・ブディヌリーは100%ネゴスのブドウで仕込むこととなった。買いブドウはシュノンソー城の近くにあるビオブドウ栽培者ジュリアン・モローのヴィエーユ・ヴィーニュから！ブドウは全て手で除梗し、マセラシオン後、半分はタンク、半分は古樽で熟成し最後にアッサンブラージュした。ワインは、トゥーレーヌの古樹のガメイらしい野趣に富んだ味わいと、ピロードのような照りのある果実味、さらにモカコーヒーのような酸味とほのかな苦みが見事に調和し、個性豊かでとても魅力的な味わいに仕上がっている！以前のコーの仕込みも然り、粗野な味わいになりやすい癖のあるブドウを上品に仕上げるノエラの醸造センスが感じられる逸品だ！

### VdF モン・シェール ガメイ 2018 (赤)

前回2015年のミレジム以来、久々のリリース。ノエラ曰く、今後ラ・ブディヌリーとモン・シェールのコンセプトは、ネゴスのガメイで除梗しクラシックなスタイルに仕込むのがラ・ブディヌリー、それに対し、自社畑のガメイをスミマセラシオンカルボニックあるいはマセラシオンカルボニックのスタイルで仕込むのがモン・シェールとすることに決めたそう。2018年は、ミルデューの影響によりブドウの粒よりも梗の部分の多く占める房が結構あり、それら粒の少ないブドウは全て手で除梗しているため100%マセラシオンカルボニックではないが、醸しの間はタンクの蓋を密閉し一切ピジャージュを行っていないので、スミマセラシオンに近いやり方で優しく抽出している。出来上がったワインは、上品ながらも輪郭がはっきりとあり、コクのあるジューシーな果実味が何ともたまらない！控えめだがしっかりと酸の立っている様子も、ブラインドだとまるでコート・ド・ニュイのピノワールのように、飲んでいてテンションが上がる！

## ミレジム情報 当主ノエラ・モランタンのコメント

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るい始め、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。

2018年も同様にミルデューに悩まされた年だった。冬は暖冬で雨が多く、春の芽吹きは早かった。開花は順調。前年が不作だった反動なのか、ブドウの房が今までに見たことのないほど生り、早い時点で豊作が期待された。だが、6月に入ると天候が崩れミルデューが猛威を振るい、ソーヴィニオンブランやガメイなどの早熟品種はことごとく被害に遭った。この時点ですでにブドウの収量は30%～50%減…。その後は、収穫の終わりまで天候に恵まれた。7月～8月と乾燥した天気が続く、日照りによるブドウのストレスが心配されたが、幸い、冬と春に降った雨のストックが十分機能し、水不足を逃れることができた。最終的に残ったブドウは傷ひとつなくきれいな状態のまま取り入れることができた！

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

昨年12月の仕事納め前にノエラを訪問した時のこと。ノエラから「サプライズがある」と訪問直前にメッセージがあり、何が待っているのだろうと期待して訪ねると、何と！サプライズは、今ある醸造所に直結した洞窟カーヴ以外に、もう2つ洞窟カーヴを新たに取得したということだった！



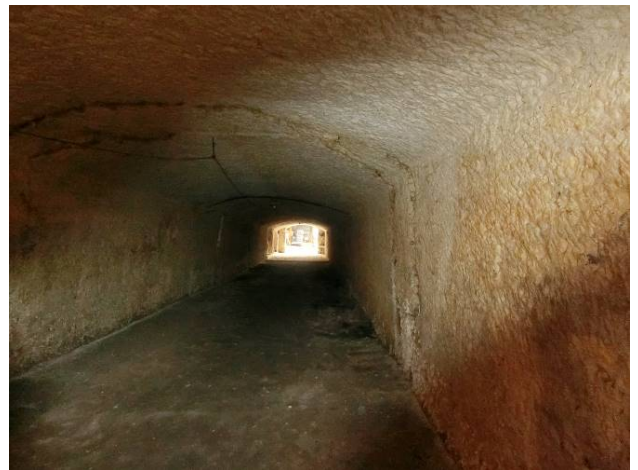
写真① 取得した醸造所すぐ横にある洞窟カーヴ

LBLなどかねてから長期熟成のワインに興味があったと言うノエラ。現在も、樽の熟成以外に、例えば瓶詰後はしばらくカーヴで寝かせてから出荷するなど、とにかくワインの味わいを安定させることにかなり気を配っている。一方で、年々増えるワインのストックにスペースをどんどん取られてしまい、最近はストック場所が足りないという問題が起きていたそうだ。その問題が出始めた頃、ちょうどタイミングよく醸造所の隣の住人が使わないカーヴを売りに出すという話を聞きつけ、12月に即決で購入を決めたそうだ。

さっそく新しいカーヴに案内してくれた。(写真①)写真の奥に見える2つの洞窟が今回購入したカーヴだが、醸造所は写真左奥の黒い建物。本当に目と鼻の先にある。ちょうど売りに出始めたのをたまたま知りラッキーだったと彼女は語っていたが、実際こんな近くの状態の良いカーヴが手に入るなんて、まさに彼女のために神様が用意してくれたとしか言いようのない奇跡だ！



写真② ワインストック用にすぐにでも使えそう



写真③ 熟成に使用予定の洞窟カーヴ

これはカーヴ内の写真。(写真②)、(写真③) 入ってビックリ、本当に広い！そして清潔！一つはすでに床にセメントが敷かれています、扉を付けるだけですぐにでも使えるくらい完璧な状態！そして、隣のもう一つのカーヴは、まだライトがなく床にセメントも敷かれていないが、きれいに掃除されていて、これも樽の熟成カーヴとしてすぐに使えそう！実際、ノエラもセメントが敷かれたカーヴをボトルに入ったワインのストックに、そしてもう一つのカーヴは熟成カーヴとして使用することを考えているようだ。ちなみに、この日は外気の気温が2℃前後だったのだが、カーヴに入ると暖かさを感じた。彼女が言うには、カーヴ内は1年中10℃~15℃の温度を保っているのだそうだ。さすが天然のカーヴ！ワインの熟成にはまさに理想の環境だ！これだけの素晴らしい環境をそろえた彼女の今後のワインの進化が非常に楽しみ！（2019.12.19.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