

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°46 ドメーヌ・モス

生産地方：ロワール

### 新着ワイン5種類♪

#### VdF シュナン 2016 (白)

2016年は大規模な霜の被害があり、その関係でアンジュ白としての仕込みを半ば断念していたが、最終的に隣村のフェイ・ダンジュのBioワイン生産者からブドウを買い、ドメーヌのアンジュ白のシュナンと混ぜてVdFシュナンを完成させている！（ちなみに、ロワールでは霜などの大規模な災害があった時は、例外的に買いブドウをドメーヌワインにブレンドしてもAOCが取得できるそうだが、今回は申請が間に合わなかったようだ）

早い段階から楽しんでもらいたいと、フレッシュさを残すために50%ステンレスタンクで仕込んでいる。ワインは上品かつエレガントで透明感のある洗練された味わいがあり、息子2人の好きなスタイルがそのまま味わいに反映されている！

#### VdF マリー・ボンヌ・フェール 2016 (白)

2016年は、霜と日照りの被害により平均収量がたったの2～5hL/haと散々な結果に終わった…。それぞれ別のキュヴェで仕込むにはあまりにもブドウが少なかったため、「マリー・ベナール」、「レ・ボンヌ・ブランシュ」、「ル・ルシュフェール」のブドウ全てを収穫時にアッサンブラージュし、仕込まれている！ワインは、副芽のブドウが多いにもかかわらず上品でしっかりとした旨味と骨格があり、シュナンのトップキュヴェ同士で造られた貫禄がある！

#### VdF イニシャル・ベベ 2015 (白)

2015年はひとつひとつのブドウが凝縮した年！収穫したブドウはどれも果皮が厚く、平均収量も11hL/haと少なかった…。ジョゼフ曰く、この年のブドウは果汁よりも果肉の部分が多かったため、ブドウの梗のエグ味が出ないように気をつけながらプレスにゆっくり時間をかけて、果肉に残る果汁一滴まで搾り切ったとのこと！出来上がったワインは重心が低く骨太で、口に入れてからの味わいの広がりが見尋常ではない！ネクターのような肉厚なエキス、シスト土壌に由来する重厚なミネラル感、緊張感のある強かな酸がせり上がってくる！味わいの要素がバラバラ主張するのではなく調和をもってまとまっているところに、このワインの格の高さが窺える！とにかくとんでもないポテンシャルのあるワインだ！

#### VdF イニシャル・ベベ 2013 (白)

2013年は、発酵が終盤で止まり残糖が8g/L残った。再発酵が起こらないようきつくフィルターをかけたが、その分SO<sub>2</sub>は瓶詰前に10mg/Lと最小限に抑えている。瓶詰め当初は還元がきつく、状態が落ち着くまでに瓶熟4年の歳月をかけている。ワインは熟成によりフレッシュな果実味はそぎ落とされ、繊細な甘みと共にタイトなミネラルが表に出始めている！還元は完全に消え、ウイスキーやラムを思わせるような甘い香りと熟成によるシャンピニオンの香りが複雑に立ち込める！食中はもちろんデザートとも合わせられる、今が飲み頃のワインだ！

#### AC アンジュ・ルージュ 2015 (赤)

2015年は、アニエス曰く、粒が小さくアントシアニンをたっぷりと含んだブドウを収穫できたとのこと。色素の抽出が早く、マセラシオン3日目ですでにジュースが真っ黒だったようだ！前年同様フードルでマセラシオン、そして熟成はフードルと古樽半分ずつ行っている。出来上がったワインは長熟タイプで、タンニンはまだ若く収斂味を感じるが、果実の凝縮感がありながらキメが細かく、しなやかさも備えている！後5年ほど熟成させて、ワインの真価が発揮される時を楽しみに待ちたいワインだ！

## ミレジム情報 当主「ジョゼフ&シルヴェストル」のコメント

2013年は2012年同様に厳しい年だった。4月21日と5月22日に2回霜の被害に遭い、この時点で収量が2~4割落ちてしまった…。5月まで気温の上がない天候が続いた影響で、ブドウの成長サイクルに遅れが出てしまい、本格的に成長が始まったのは6月に入ってからだった。収穫は例年よりも2~3週間遅く、スタートの1週間は快晴だったが、その後雨に当たる事が多く、後半はブドウの腐敗を防ぐために急ピッチで取り入れなければならなかった。

2015年は3年続いた不作を忘れさせるような素晴らしい年だったが、同時に日照りの年でもあった。冬は暖かく例年よりも降雨量が多かった。春もそのまま暖かさが続き、ブドウの芽吹きも3週間ほど早かった。開花も何も問題がなく順調に終わり、房の多さから豊作が期待された。だが、問題は5月からほとんど雨が降っていなかったこと。開花の終わる6月終わりくらいまでは、冬に降った雨のストックがまだあったおかげでブドウも余裕で成長を続けていたが、7月いっぱい雨が全く降らなかった時は、さすがのブドウも成長にブレーキがかかった。8月の暑い日差しの中、限界に達していたブドウの房の粒の大きさは例年の半分近くに迫っていた。それを救ったのが、8月25日に降った60mmの雨！念願の雨が降ったおかげで、ブドウも再び息を吹き返した。そして、そのまま病気もなく順調にブドウも熟し収穫を迎えた。収穫したブドウは全て傷一つないきれいなものばかりだった。房の数も多く、「今年は大豊作の年！」と喜んだのも束の間、実際にブドウを搾ってみると果皮が厚く果汁が少なかった。最終的に収量は例年を下回った。

2016年は、ドメーヌが始まって以来最も厳しい年だった。冬は暖冬で気温が零下にらなかったため、3月の終わりにはすでにブドウの芽が出始めていた。その後雨も降りブドウの新梢の伸びは勢いを増したが、4月8日に最初の霜が下り3割のブドウに被害、そして4月18日に2回目の霜、さらに4月25日から4日間寒波が下り、最初に出た芽のほぼ90%が被害に遭った…。その後も雨が長く気温の上がない天候が続き、副芽に襲い掛かるミルデューの猛威が心配された。だが、6月の終わりになると天候は一転、雨の降らない猛暑と日照りが8月の終わりまで続いた。この乾燥した天候によりミルデューの猛威は収まったが、今度は水不足によりブドウの成長にブレーキがかかり始めた。9月に入り猛暑は収まったが、水不足は収穫終わりまで続いた。最終的に収量は例年の7~9割減。普段は収穫に3週間から1ヶ月要するのだが、この年はわずか9日で全ての収穫を終えた。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① アンジュ赤のカベルネソーヴィニオン

これはアンジュ赤のカベルネソーヴィニオンの写真。(写真①) 今回アニエスと一緒に畑を回ったのだが、彼女曰く、カベルネソーヴィニオンは2年連続続いた不作のエネルギーが爆発したかのように今年は房がたくさん付いているとのこと。6月下旬の開花時期に1週間で雨が150mm降り、花ぶるいにより、多少ブドウの実同士に隙間が空いているが、それでも例年より房の数が多いようだ。

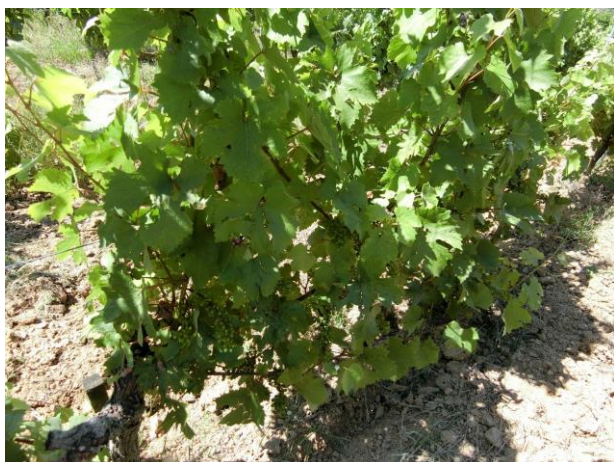
次に、これはボンヌ・ブランシュのシュナンの写真。(写真②) こちらもカベルネソーヴィニオン同様、花ぶるいによりブドウの実に隙間がある。また、よく見ると所々破けている葉が確認できるが、これは数日前6月下旬に降った雹による被害なのだそうだ。幸い雹が直接ブドウに当たった形跡は

なく、房も例年以上に付いていて、このまま何もなければボンヌ・ブランシュも久々の豊作が期待できそうだ！

次に、これはボンヌ・ブランシュの畑から対面のポー・リュウ・シュール・レイヨンの岩肌を撮った写真。(写真③) 方位的には、ボンヌ・ブランシュが北向き、そしてポー・リュウ・シュール・レイヨンが南向きだ。(ちなみに、ルネモスは、ポー・リュウ・シュール・レイヨン側にアンジュ白の畑を2ha持っている)。ちょうどこのボンヌ・ブランシュとポー・リュウ・シュール・レイヨンの間は渓谷になっていて、この渓谷に沿って風が絶え間なく流れる。また、アニエス曰く、ボンヌ・ブランシュの表土は写真②のように白い石灰だが、この表層は実際30cmもなく、そのすぐ下は対面のポー・リュウ・シュール・レイヨンのようなシストの母岩がむき出しで、このシストがボ

ンヌ・ブランシュやルシュフェールなどのタイトでミネラリーな味わいを生み出しているとのことだ。今回リリースする白ワインを飲む時には、ぜひこのシストの岩肌を思い浮かべながら味わってほしい！

(2018.6.26.ドメーヌ突撃訪問より)



写真② ボンヌ・ブランシュのシュナン



写真③ ボー・リュウ・シュール・レイヨンの岩肌

※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