

～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9種類♪

VdF ムサムセット 2018 (ロゼ泡)

2018年は収量が70hL/haと未だかつてないブドウの豊作に恵まれた当たり年！また、日照量にも恵まれ、ブドウの腐敗はほとんどなく完璧な状態で収穫できた！普段はホーロータンクで一次発酵させるのだが、今回は量が多いので一番大きなセメントタンクを使用。それでも入り切らなかったジュースは古樽に入れて仕込んだ！シルヴェストル曰く、この年は多くのヴィニョロンが発酵に苦労する中、ムサムセットは反対に発酵に勢いがありすぎて瓶詰前のワインの清澄に苦労したとのこと。いつもよりもワインに澱が多く残ったので、澱から来る還元臭やマメのリスクを防ぐために20 mg/LのSO₂を添加した。出来上がったワインはフレッシュかつ泡立ちがまろやかでフランボワーズやイチゴの香りが華やか！滋味深くもエキスがまったりと優しく、最後の澱まで美味しい完璧なヴァン・ド・ソワフに仕上がっている！ちなみに、今回前ラベルからルネモスのロゴに Moussamoussettes とだけ書かれたシンプルなデザインにマイナーチェンジされている！

VdF シュナン 2018 (白)

2018年は遅霜の被害がなく久々に収量に恵まれた当たり年！また日照量にも恵まれ、ワインはボリューム豊かに仕上がった。醸造は、例年発酵熟成に50%樽を使用するのだが、今回は酸が少なかったのでフレッシュさを損なわないように100%ステンレスタンクで仕込んでいる。出来上がったワインはフルーティーでエキスを透明感があるが、中身は骨太で骨格があり、後から徐々に力強くスパイシーなミネラルが口の中を支配する！このキュヴェのコンセプトは、「ドメーヌのシュナンの若樹だけで仕込んだワイン」だが、決して侮るなかれ！テロワールは上級キュヴェとほぼ同じ土壌で、もうすぐ20年目を迎えるブドウ樹はポテンシャルが徐々に開花しつつある！※**マグナムサイズもごぞいます**

VdF レ・ボンヌ・ブランシュ 2018 (白)

2018年は、収量はもちろん、ジョゼフとシルヴェストルが理想とするワインに仕上がったグレート・ヴィンテージ！テロワール的に、ル・ルシュフェールは力強さ、そしてレ・ボンヌ・ブランシュはフィネスと言われるが、この2つの畑は数キロも離れていないのに、まさに2018年は2つのテロワールの特徴が明確に表れたとても貴重なヴィンテージだ！ワインは、シストの鋭利なミネラル、そしてダシのような澄んだ旨味にエキスを溶け込むしっかりとした酸、さらに味わいにまとまりとフィネスがあり、まるでブルゴーニュのシャソルネイの白を彷彿させる！ちなみに、シャソルネイはシルヴェストルが一番影響を受けているワインで、2年間フレデリック・コサールのところに住み込みで研修を受けているから、このような素晴らしいワインにたどり着くのも分かるような気がする。とにかくブラボーなワインだ！

VdF アレナ 2018 (白)

2018年のアレナはルネモス始まって以来の大豊作に恵まれた年！ただ、シルヴェストル曰く、収量が多いゆえ、全てのブドウの完熟を計った収穫のタイミングが難しかったとのこと。今回のアレナは、ワインのバランス的にはトップ級の仕上がりだが、辛口にこだわるジョゼフとシルヴェストルには少し収穫を待ちすぎた感があるようだ。結果、ル・ルシュフェール同様に、ブドウのポテンシャルに対し酵母の勢いが追いつかず、わずかに残糖が4g/L残ってしまった。だが、実際の味わいは、レ・ボンヌ・ブランシュに匹敵するフィネスがあり、そして、残糖のおかげなのか、モスのシュナンらしい上品な芳醇さが加わり、個人的には、このアレナが最高にバランスが良く、まさにモスのワインの理想形を体現しているような気がした！

VdF ル・ルシュフェール 2018 (白)

2018 年は、収量と日照量に恵まれた当たり年！酸を残すために早期収穫を心掛けたが、それでも潜在アルコール度数が 14%を超えるポテンシャルがあった。発酵は 9 ヶ月続いたが、ブドウのポテンシャルに対し酵母の勢いが追いつかず、わずかに残糖が 4g/L 残ってしまった。だが、実際ワインの味わいはその甘味を凌駕する勢いとボリュームがあるので、残糖が全く気にならない！ネクターのような肉付きの良さと骨太なミネラルの骨格は、往年のルネがつくるワインを彷彿させる！そこに酸にこだわる息子たちの上品なセンスが加わり、力強くもヴィヴィッドで清涼感のあるバランスの良いワインに仕上がっている！

VdF マリー・ベナール 2015 (白)

2004 年以来、久々に単独で仕込んだマリー・ベナール！ドメーヌの区画の中で一番樹齢の古い畑だ！2015 年は日照りにより収量がほとんど取れなかったが、ブドウの品質は高かったので、シルヴェストルとジョゼフが今回試験的に 22 ヶ月の長期熟成にチャレンジした。熟成に使用した樽は 2 年樽。ちなみに、長期熟成は彼らの将来的なコンセプトで、レ・ボンヌ・ブランシュ、ル・ルシュフェール、アレナなどの上のキュヴェ全てを将来的には長期熟成に移行していく予定だ。出来上がったワインは、上品かつピュアで透明感があるが、中身は約 2 年分の熟成の凝縮感があり、口の中にタイトなミネラル感が広がり、長熟を予感させるポテンシャルがある！シルヴェストル曰く、理想は樽の風味がワインに溶け込むまであと数年寝かせてから飲んでほしいとのこと。ただ、今飲むのであればアワビやホロホロ鳥などの素材の旨味がワインに負けない料理と合わせるのがベスト！

VdF オーフェルマス 2018 (マセラシオン)

今回初リリースのシュナンのオレンジワイン！キュヴェ・シュナンと同じ畑の中の特に完熟したブドウを 1 日遅れで収穫しマセラシオンで仕込んだ。元々シルヴェストルとジョゼフはオレンジワインが大好きで、いつか機会があれば仕込んでみたいと思っていた。そして今回、収量に恵まれたこともあり、初めてマセラシオンにチャレンジした。ブドウは全て手で除梗。オレンジワイン独特の揮発性フェノールの香りとタンニンがあまり表に出ないように、漬け込む期間を 6 日間と早めに切り上げた。出来上がったワインは、力強くストラクチャーがしっかりとあるが、ともすれば通常のシュナンを飲んでいると思わせるくらいマセラシオンの特徴は控えめで上品！アフターから徐々に上がってくるジンジャーのようなスパイシーさや、紅茶のようなタンニンの渋味も繊細で、何よりもモスのシュナンの特徴がマセラシオンでもきちんと表れているところが非常に憎い！彼らの醸造センスが光る俊逸なワインだ！

VdF ル・グロ 2018 (赤)

今回初リリースとなる「ル・グロ」！ドメーヌの赤の代表格であるカベルネフランとは真逆のコンセプトのもとつくられたヴァン・ド・ソワフだ。ガメイもグロローも全て自社畑のブドウを使用。醸造は、ライトでエレガントなワインをコンセプトに、まず全房のグロローノワールとガメイをマセラシオン・カルボニックで仕込み、そして、毎日タンクからジュースを抜いて、別のタンクで仕込んでいる全房のグロローグリにかけ移し、マセラシオンが終わった後にプレスしアッサンブラージュした。そして、熟成はタンクと樽の半々に分け、タンクのフレッシュな果実味と樽の落ち着いた果実味を掛け合わせる工夫をした。出来上がったワインは、コンセプト通り飲み口が軽快かつチャーミングで、アフターに感じるスパイシーなミネラルが食欲をそそる！シャルキュトリーをつまみに、くいと一杯飲みたくなるようなワインだ！

VdF カベルネフラン 2017 (赤)

2017 年はカベルネの完熟が難しかった年。ブドウの発芽はシュナンよりも遅いため春の遅霜の被害は免れたが、霜で一時的に委縮した芽はそのまま成長のスピードに最後まで影響を与えた。加えて収穫直前に雨が降り、それ以降も天候が崩れるとの予報だったため、結局完熟を待つことができず、ブドウが腐敗する前に急いで収穫した。シルヴェストル曰く、醸造は、ワインに果実味を与えるために半分はマセラシオン・カルボニックで仕込み、また、マセラシオン期間もいつもより短くして、とにかくカベルネの青さを味わいに残さないように心がけたとのこと。結果、出来上がったワインはいつもよりもエレガント！コクはあるがス

レンダーで柔らかな果実味をハリのある酸がしっかりと支える！タンニンが繊細なので、シャキュルトリーなどと一緒にアペリティフなどにも十分に使えるワインだ！

ミレジム情報 当主「ジョゼフ&シルヴェストル」のコメント

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。

2017年は、シュナンの多くが遅霜の被害に遭ったが、カベルネは芽の出るのが遅かったおかげでシュナンほど大きな被害にはなかった。だが、カベルネにとっては総じてブドウの完熟が難しい年だった。冬は暖冬で春の芽吹きは早かった。4月末に遅霜。5月は湿気が高く一時的にミルデューが蔓延したが、5月終わりから天気が回復したため大きな被害とはならなかった。開花は順調。夏は猛暑で乾燥していたが、春に降った雨の貯蓄があり日照りは免れた。シュナンが軒並み減収の中、カベルネは収穫前に降った雨のおかげもあり、収量は例年並みに確保できた。

2018年は、久々に収量に恵まれた当たり年！また、前年同様収穫が例年よりも早かった。冬は暖冬で春の芽吹きは早かったが、遅霜がなくスタートは順調だった。6月まで雨が多く、途中ミルデューが猛威を振るい、ブドウの房に1割程度影響はあったが、ただ、全体的に房の数が多かったため、結果として収量には大きな影響がなかった。開花時も雨の影響なく順調に終わった。6月からは一転、雨の降らない乾燥した天気が続いた。雨は収穫の終わる10月終わりまでほとんど降らず、また、7月の終わりと8月初めに猛暑に見舞われ、一時は2015年のような日照りによるブドウの果汁減が心配された。だが、実際蓋を開けてみると、春に降り続いた雨のストックが地中に十分あったおかげで水不足に苦しむことなく、結果的に腐敗ひとつない、果汁をたっぷり含んだ素晴らしい品質のブドウを収穫できた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ル・ルシュフェールのクオーツ（石英）

今年2月にモスファミリーが来日する！その来日の資料の準備のため今回テロワール写真を撮るため、雨の中ブーツを借りてひと通り畑を回った。

アンジェ地方のテロワールには、アンジュ・ノワール(Anjou Noir)とアンジュ・ブラン(Anjou Blanc)の2種類がある。アンジュ・ノワールは母岩がシストで構成され、出来上がるワインは骨格のある力強いミネラルが特徴。対して、アンジュ・ブランは、ソーミュールなどと同じく母岩が石灰岩で構成され、ミネラルの質もアンジュ・ノワールに比べると繊細なのが特徴だ。ちなみにモスの畑は全てアンジュ・ノワールに属し、あとは表層の土壌の性質によって、それぞれのキュヴェの畑が分けられている。

この大きい石はル・ルシュフェールの畑にあるクオーツ(石英)の写真。(写真①)ル・ルシュフェールの表層は、粘土と写真の様な大小さまざまな大きさのクオーツで構成されている。ジョゼフ曰く、ル・ルシュフェールは、表層の粘土が分厚いため、他のキュヴェよりもボリューム感が出やすいとのこと。彼曰く、粘土はワイ

ンにポリウムを、そしてクオーツはクリスタルな酸とミネラルを与える。さらに、シスト母岩から来る力強いミネラルの骨格が加わり、ル・ルシュフェールの味わいの特徴が生まれる。ちなみに、今回の2017年はレ・ボンヌ・ブランシュと飲み比べてみるとはっきり違いが分かり、特徴が良く表れていて面白い！

次に、これはレ・ボンヌ・ブランシュのシストの破片の写真。(写真②)レ・ボンヌ・ブランシュの表層は基本的に粘土とシストで構成されている。ル・ルシュフェールと違い粘土の表層が浅く、ブドウの根が直ぐに母岩届くため、出来上がるワインはシストの影響をダイレクトに受けやすい。ちなみに、これはボンヌ・ブランシュ側から見たシストの母岩剥き出しの対岸の写真。(写真③)黒がかった肌の岩山がシストだ。レ・ボンヌ・ブランシュの母岩もまさに写真のような状態にある。ワインの味わい的には、ジョゼフ曰く、ボディは上品でスレンダーだが、シストから来る筋肉質でタイトなミネラルが常にあるのが特徴とのこと。また、ワインの味わいがボヤけやすい暑い年のミレジムでも、骨格のあるミネラルのおかげで、アルコールの重たさを感じさせないのもレ・ボンヌ・ブランシュの特徴とのこと。



写真② レ・ボンヌ・ブランシュのシストの破片



写真③ 対岸のシストの母岩 (アンジュ・ノワール)

最後に、これはサヴニエール・アレナの砂地の地表の写真。(写真④)アレナの畑は、川岸から150m くらい一番標高のある場所にある。前述の二つの畑との違いとして、まずサヴニエールはロワールの右岸にあり、畑の大部分がロワール川によって侵食されたシスト残丘の上にある。アレナの表層は、大昔に海から風によって運ばれた風成土と呼ばれる砂地の土壌で構成されていて、この砂地の土壌は、ワインの味わいに上品さ、特に酸の繊細さをもたらす。さらに、アレナは表層が浅いため、シスト母岩の力強いミネラルが味わいにダイレクトに反映される。タイプのには、ボディがスレンダーで筋肉質なレ・ボンヌ・ブランシュと似ているが、そこに酸のエlegantさが加わったのがアレナの特徴だ。



写真④ サヴニエール・アレナの砂地

今回の来日で用意したワインは、まさにこのテロワールの違いがそれぞれ分かりやすく出ていて非常に興味深い！
(2020.1.30 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