

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°59 ノー・コントロール

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン 4 種類♪

VdF レ・クロス 2017 (白)

2017年は春の遅霜により収量がたったの7 hL/haしか取れなかった…。(ちなみに、前年は60 hL/haと豊作だった。)ワインは芳香豊かで、白桃やパイナップルに加え、ミモザやみかんの花など果実の香りに重なり合うように白い花と黄色い花の甘い香りが合い舞う！アルコール度数は13%あるが、ヴァンサン曰く、夏の日照りにより途中ブドウの成長にブレーキがかかったおかげできれいな酸が残り、その酸のおかげで度数を感じさせないみずみずしいワインが出来上がったとのこと。さらに、そこに塩気を帯びたほろ苦いミネラルが加わり、まるで限りなく澄んだ魚介のダシのエキスを飲んでいるような感覚に襲われる！この滋味深くスレンダーなワインから誰がシャルドネと想像できるだろうか!?!超魅力的なワインだ！

VdF ロカイユ・ビリー2017 (赤)

2017年は、ヴァンサン曰く、区画の下の方にあるガメイ・ド・ボジョレーが一部霜に遭ったが、他の畑に比べて被害は最小限だったとのこと。収穫したブドウは日照りにより房が小ぶりだったが、その分エキスの凝縮した飲みごたえのあるワインに仕上がっている！前回同様にガメイ・ド・ボジョレーとガメイ・ド・オーヴェルニュは別々に仕込んでいるが、今回はフードルが余っていたこともあり熟成も分けている。(前回熟成は一緒だった。)ワインはミネラリーで、たっぷりと旨味を含んだ果実味が染み入るように優しく、余韻に残るチェリーのフレーバーがとてもチャーミング！アルコール度数が13.5%とは思えないとてジュシーなワインだ！

VdF フュージョン 2017 (赤)

前年は例外的にガメイ・ド・ボジョレーが50%アッサンブラージュされたが、今回はまたいつものように100%ガメイ・ド・オーヴェルニュで仕込んでいる！2017年は、2年連続遅霜の被害に遭い、さらにそこに夏の日照りが加わり収量は50%減だった。(霜の被害は特に若樹が多かった。)ヴァンサン曰く、収穫したブドウは小ぶりでも果汁が少なく、黒光りするくらいアントシアニンをたっぷりと含んでいたとのこと！出来上がったワインは、アルコール度数が高くリッチな味わいだが、意外にも口当たりはシルキーで柔らかい！だが、さすがはヴィエーユ・ヴィーニュのガメイ・ド・オーヴェルニュ！さらにピオディナミの効果も相まって、アフターにせり上がってくるエネルギー量はハンパない！

VdF ラ・クウレ 2016 (赤)

2016年は、シラーがミルデューの被害に遭ったが、残ったブドウは状態が良くきれいだった。ブドウは全房で醸造し、最初に少しブドウをつぶした後は、ほとんどブドウには触らず、ほぼマセラシオン・カルボニックの状態です6ヶ月のロングマセラシオンを施している！さらに、その後はアカシアの樽を使い18ヶ月の長期熟成と、月日をじっくりかけて完成させられたヴァンサン自慢のトップキュヴェだ！彼曰く、2016年は果実味に清涼感があり、酸とミネラルに張りがあるのは、まさにバザルトの土壌の特徴が良く表われている証拠だとのこと。また、みずみずしいエキスの中に塩気のある旨味が感じられるのはピオディナミの効果で、3年かけてやっと効果が実感できるようになったそうだ！醸造に2年の歳月をかけても、まだワインがヴィヴィッドでフレッシュさがダイレクトに伝わるところがスゴイ！

ミレジム情報 当主「ヴァンサン・マリー」のコメント

2016年は、赤の当たり年だった！春のスタートは霜もなく適度な雨のある順調な出だしだった。開花の前に雨が続いたため、ミルデューが一時期花にも迫る勢いで繁殖し始め、特にシラーが被害を受けたが、その他の品種は、的確なボルドー液の散布とオレンジエッセンスの散布のおかげで、開花に影響なく鎮めることができた。7月後半から収穫まで雨の降らない乾燥した天候が続いたが、ブドウが焼けるような厳しい猛暑はなく、また、7月前半までに降った雨のおかげで、ブドウが水不足に苦しむことはなかった。9月14日に50 mmほどの雨が降り、シャルドネは水を吸って実が破裂するリスクがあったので、早めに収穫した。赤のブドウは、見た目ほぼ完ぺきな房を保ったままの状態に収穫に入ることができた！

2017年は、春の遅霜と夏の日照りの年だった。マグマ・ロックは唯一霜の被害がなく十分な収量を確保できたが、その他のキュヴェは軒並み大幅収量減だった。そのため、2017年はガメイと白ブドウでつくったペティアン「ビュレット・ダン・タ・テット」はなく、加えてピノノワールの「トゥールノエル・ライオット」も遅霜とボワミと呼ばれる幼虫の被害により全滅のためリリースはない。シャルドネの「レ・クロス」はたった7 hL/haしか取れなかった…。だが、残った房は病気がほとんどなく、成熟にばらつきがあったが、全体的に粒が小さくエキスのしっかりと凝縮したブドウを取り込むことができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ラ・クウレ

これは2018年の収穫の写真。(写真①)畑は標高500 mにあるラ・クウレの区画だ。収穫しているブドウはシラーとガメイ・ド・オーヴェルニュで、ひとつの畑に2つの品種が混植されている。ここの土壌はワイン名のラ・クウレ（溶岩流）の名前通り、火山の火砕流からできた玄武岩と粘土で構成されている。ちなみに、畑の奥に見える小さな建物は、畑から掘り起こされた玄武岩の石でできているようだ。また、ヴァンサン曰く、ラ・クウレのシラーとガメイ・ド・オーヴェルニュにみずみずしさや清涼感があるのは、この玄武岩（バザルト）のテロワールに由来するところが大いそうだ。

そして、これが収穫したシラーのブドウ。(写真②) ケースはスタンダードな20 kgの収穫ケースよりも小ぶりの15 kg。ヴァンサンは、通常の20 kgだと、下のブドウが重さでつぶれたり、また収穫者が腰痛持ちや女性だと運ぶのに大変ということでこの15 kg ケースを採用している。また、オーヴェルニュは収穫時に雨に降られることが多く、水がケースに溜まらないよう下に小さな穴のあいた格子状のケースを使うなど、ケースひとつとっても色々こだわっている。ヴァンサンのところの収穫者は、主に彼の友人やヴァンナチュール好きの有志が集まった人たちがほぼボランティアで行っている。国籍はフランス人だけでなく、2018年はカナダ、ドイツ、スペイン、ブラジルからも参加している。彼の人柄が良いこともあって、無償でも毎年たくさんの方が収穫を手伝いに来てくれるそうだ。



写真② 収穫したシラー



写真③ Pied de cuve 造り

これは、ファイバータンクにブドウを投入する前の作業を撮った写真。(写真③) ラ・クウレの仕込みは、ブドウをタンクに投入する前に、まず写真のように足でブドウをつぶして Pied de cuve (ピエ・ド・キューブ) という酒母のようなものをつくり、それから全房のブドウを投入する。このピエ・ド・キューブのメリットは、悪玉バクテリアが繁殖する前にブドウの健全な発酵を促すことができることだ。ピエ・ド・キューブをつくっている間、他の収穫者たちはヴァンサンの用意したつまみとワインで小さな宴を催す。ワインもちろん飲み放題！この小さな宴は、収穫の間のカスクルート、プレス待ちの間、ピエ・ド・キューブ、そして作業が終わった夜の宴と毎日続く…。実

際、ヴァンサンの収穫にボランティアの人たちの参加が多いのは、この作業の間の宴が楽しいからと言っても過言ではない!? (2018.9.24.ドメーヌ突撃訪問&2019.2.10.メールより)

※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