

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°16 ル・マス・ダガリ

生産地方：ラングドック

新着ワイン3種類♪

VdF ル・グラン・カレ 2018 (白)

2018年は、ミルデューと日照りの被害により収量が50%減…。また、夏の猛暑で途中成熟が止まってしまったブドウもあり、特にテレットの完熟度合いはまちまちだった。前年同様、幾分早めに収穫することでアルコール度を12.5%に抑えている。醸造も前年同様、味わいに複雑味を加えるために30%古樽熟成を施している！出来上がったワインは、フルーティーかつ磯の風味が感じられる！また、ピュアでふくよかなエキスの中に溶け込むハーブのようなグラッシーな苦みが味わいにメリハリとアクセントを与える！潮の風味とスパイシーな味わいは、魚介はもちろんシェーヴルチーズとの相性も良さそうだ！

VdF オー・マス 2018 (赤)

2018年は、ミルデューと日照りの被害で収量が60%減…。ヨ・ノ・プエド・マスもナヴィスも個別に仕込むには量が少なすぎると判断したリヨネルは、収穫直前に両方のブドウを混ぜてひとつのキュヴェをつくることに決めた！熟成は100%古樽熟成！出来上がったワインは、ヨ・ノ・プエド・マスの持つエレガントでジューシーな果実味とナヴィスの持つフィネスと深い余韻の、まさに中間を取ったようなスマートな味わいに仕上がっている！また、オー・マスの特徴として、エレガントな果実味の中に山椒のようなフレーバーやスパイシーなアクセントがあり、中華料理やウナギとの相性が良さそう！ちなみに、ワイン名は、マスタガリの赤の区画が、かつて存在した2人の大地主の領地「Mas」にまたがっていることと、今回2つのキュヴェのブドウをアッサンブラージュして仕込んだワインということをつけて「Au mas」(オー・マス)と名付けている！

VdF ナヴィス 2017 (赤)

2017年は未だかつてないほど早くブドウが早熟した年だった。リヨネルによると、最初に収穫したシラーが、収穫直前の4日間でアルコール度数が2%も上昇したことを受け、早めの収穫に取り掛かったそうだ。結果的に早めの収穫が功を奏し、出来上がったワインはアルコール度数13.5%にもかかわらずエレガントでフィネスある味わいに仕上がった！醸造は、前回と違いマセラシオン後のプレスワインは使用せずヴァン・ド・グートのみで仕込んでいる。また、新たに購入した500Lの新樽が10%ほど使用されている。ワインはとてもスマートでまとまりがあり、赤い果実の甘いコクとカカオのような繊細なタンニンの収斂味が口の中で混ざり合い、立体的な奥行きを形成する！また、時折口の中で弾けるオレンジのような柑橘系のフレーバーが何とも心地よく、まるでオレンジットを口に含んでいるような幸福感がある！コックオーヴァンや牛ほほ肉の赤ワイン煮込みなど、じっくり赤ワインで煮込んだ肉料理との相性が良さそうだ！最初開けたては還元が多少あるのでカラフをすることをおススメ♪

ミレジム情報 当主「リヨネル・モレル」のコメント

2017年はブドウがかつてないほど早熟だった年。冬は暖冬で雨が多く春の芽吹きも早かった。5月は夏のように暑かったこともあり、開花は例年よりも1週間早かった。そのまま暑さは6月、7月と続いたが、2ヶ月の間に25mmを超える雨がタイミングよく2回降ったこともあり、ブドウは水不足なく成長のスピードを上げていった。この間病気の被害はほとんどなし。7月終わりから8月初めにかけて気温が40度を超える猛暑が続き、水不足が心配された。幸い、ブドウの完熟スピードは緩むことなく、収穫は8月9日という異例の早さでスタートした。

2018年は、ミルデューと日照りにより収量が大幅に減った厳しい年だった。冬のスタートは暖冬で雨も多かった。春に入っても天候は不安定で、断続的に降り続いた雨の影響により湿度は常に高く、畑はまるで亜熱帯のような湿気に覆われ、ミルデューが猛威を振るった。早くからボルドー液散布によるミルデュー対策を行ったが、ミルデューの勢いには抗えず、結局5月終わりの時点で被害は残念ながら50%~60%に及んだ。6月中旬に入ると、雨は完全に止み今度は乾燥した天気が収穫まで続いた。ミルデューの勢いもようやく収束。夏は7月の終わりから8月上旬にかけ数日間猛暑に見舞われたが、全体的に気温は穏やかだった。ただ、雨が全く降らなかった影響で、ブドウは常に水不足の状態にあった。収穫したブドウは房が小さく果汁も少なかったが、品質的にはアルコール度数の高すぎない状態の良いブドウを取り入れることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 醸造カーヴ内はいつも清潔に保たれている

今年の7月、コロナ禍の中収穫1ヶ月前を控えるリヨネルがどのように過ごしているのか、現状確認と新しいミレジムのワインの確認のため南に下りた。

ここはマスタガリの醸造カーヴの写真。(写真①) 相変わらずカーヴ内はとても清潔に保たれていて気持ちが良い。後ろに見えるファイバータンクは、もうじき瓶詰めを控える2019年ワインが眠っている。

リヨネルにコロナ以降のワインの売り上げ状況を聞いてみた。彼曰く、外出禁止令が発令された3月、4月はワインが全く動かなかったが、5月中旬からワインが少しずつ動き始め、今はアメリカの予約分以外は2018年ヴィンテージを全て売り終えたとのこと。どうやらフランス国内

の売り上げは減っても、その分輸出が快調だったようだ。ちなみに、アメリカはコロナの影響というよりもトランプ関税が輸入業者にとってネックとなっているらしい。また、今年は3月、4月にワインの出荷がなかったおかげで、畑の仕事に集中することができたようだ。「2018年は、ミルデューの影響でブドウの半分を失った年だが、カーヴと畑の仕事の両方に振り回されて、散布のタイミングが遅れてミルデュー対策が後手に回ってしまった。だが、今年2020年は、5月後半にミルデューの猛威があったが、その前の4月の外出禁止中に草むしりや芽かき、予防の散布作業とじっくり畑に時間を割くことができたおかげで、完璧に病気を封じ込めることができた！」と外出禁止による自粛が、かえって畑にとって予期せぬプラスの結果につながったと彼は語ってくれた。

これは醸造カーヴの隣にある樽熟成のカーヴの写真。

(写真②) 醸造のカーヴといい、リヨネルのワインの味わいの清潔感、ずばり彼の衛生に対する意識の高さにあると言って良いくらい熟成カーヴも清潔に保たれている。だがこのカーヴ、何と昨年10月の大雨により雨水が大量に流れ込み、約1m30cmほど浸水してしまったそう…。幸いにも、浸水した時はまだ2019年ワインを樽に入れる直前で、樽が空だったため大人数で浸水前に全て樽を持ち運ぶことができたが、これが1週間でも遅れていると樽のワインは全てアウトだったかもしれないと彼は振り返る。写真を良く見ると、黒くすすけたような石の壁に白く薄い線が残っているのが見えるが、これが当時ここまで水が上がったという浸水の爪痕だ。



写真② 樽熟成用のカーヴ (右側に残る浸水の跡)



写真③ スペインの 150L のアンフォラ

さて、カーヴ内を見渡すと、いつもはないアンフォラらしき壺がひとつ真ん中にぼつんと見える。これはスペインの 150L のアンフォラで、今年 2020 年の白をこの中で試験的に熟成させる予定だ。(写真③) (この写真を撮った時点では空だったが、現在はワインを熟成中) リヨネル自身、アンフォラには関心があるが、まだ効果については半信半疑といったところで、今回 1 基だけ仕込み、あとでアッサンブラージュする予定だ。アンフォラの醸造を彼に勧めたのは、彼と 2008 年からタッグを組むエノローグ。彼のアドバイスによると、シュナンやロール、クレレットのようなフラットでボリューム感の出る品種ほどアンフォラ熟成に向いていて、アンフォラによってよりミネラルが引き出

されるそうだ。このアドバイスに興味を抱いたリヨネルは試しに今回熟成だけ行う予定だ。確かに、ティエリ・ピュズラも「酸のある品種よりもフラットでアルコールのボリュームのある品種の方がアンフォラには適している」と言っていたし、今回のリヨネルのチャレンジはなかなか興味深い。2020 年のグラン・カレの味わいがどう変化するのか？今からとても楽しみだ！（2020.7.21.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