

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°36 マチュ・デュマルシェ

生産地方：ローヌ

新着ワイン3種類♪

VdF レオン・エ・セラファン 2016 & 2017 (赤)

2017年は日照りにより収量が大幅に落ちてしまったことと、出来上がったワインがボリュームでレオン・エ・セラファンらしからぬキャラクターだったことから、量の補填と味わいの調整を兼ねて2016年を35%アッサンブラージュしている。また、2016年、2017年と連続でグルナッシュが花流れにより収量が少なかったため、両年とも例年よりシラーの割合が多い。以前の訪問でアッサンブラージュされる前の2017年レオン・エ・セラファンを飲ませてもらったが、確かに単体だとアルコールが強く、飲み頃までかなり熟成させなければならない印象を受けた。だが、このアッサンブラージュされた完成形は2017年に欠けていたまろやかさや清涼感を2016年のワインで見事に補っている！反対に、2016年にあった辛みのあるスパイシーな味わいは2017年の厚みあるボリュームにより相殺されより飲みやすくなっている。お互いの良さを掛け合わせた見事なアッサンブラージュだ！

VdF ザン・ザン 2016 (赤)

2016年は全体的に水不足だったが、収穫前に降った恵みの雨により最終的に例年並みの収量が確保できた。マチュ曰く、アルコール度数は12.5%と前年よりも軽めだが、ブドウのフェノールがしっかりと熟したおかげでワインのバランスはパーフェクトだとのこと！確かに、果実味がしなやかで飲みやすい。それでいて、ブドウの皮までしっかりと旨味が抽出されたようなコクを感じるので、マチュがパーフェクトと言う理由も良く分かる！まさに今飲んで最高に美味しいワインだ！

VdF ヴァン・ルージュ 2016 (赤)

元もとはキュヴェ Vieilles Vignes でリリースしていたワインにシラーを加えて、新たに Vin rouge という名前でリリース！マチュ曰く、名前を変更したのはトップ・キュヴェが Vieilles Vignes ではありきたりすぎてインパクトがないということと、「これぞまさに The ローヌの赤ワイン！」という意味を強調したかったことが理由だそう。名前を変えたことを機にエチケットのデザインも変更。赤いロゴの部分は MD と Matthieu DUMARCHER の頭文字をデザインしている。グルナッシュとカリニャンは樽熟、そしてシラーはタンクで熟成し最後にアッサンブラージュしている。ワインはアルコールのボリュームとコクがあるが、酒質が柔らかく滑らかで味わいのバランスが良く上品さが際立っている！これから冬にかけてジビエと合わせたいワインだ！

ミレジム情報 当主「マチュ・デュマルシェ」のコメント

2016年は、2015年に同様に太陽に恵まれ、最終的には当たり年だが、5月から8月中旬まで水不足が心配された年だった。春は適度に雨が降り、冬も暖かかったので、発芽が例年よりも3週間早かった。5月に入ると、雨はピタリと止みまるで真夏のような暑い日が続いた。暑さからのストレスの影響か、開花に敏感なグルナッシュはいったん房を作ったが、開花前に蔓に変化してしまう花流れに遭い30%減…。幸い、その他のブドウの開花は全て順調だった。6月以降も雨の降らない暑く乾燥した日が続き、水不足で途中ブドウの成長にブレーキがかかった。7月の終わりには気温が40度を超える猛暑を記録し、水不足もピークだった。しかし、8月13日、14日の2日間で50mmという大雨が降り、これが恵みの雨となり、そのまま9月まで穏やかな天候を保ち、結果的に病気一つないきれいなブドウを取り込むことができた。

2017年は、ローヌにとって歴史的とも言える夏の水不足に悩まされた年。4月の終わりに気温が一時的にマイ

ナスを切り、一部の畑が、少し霜に当たる被害にあったが、幸い大事には至らなかった。5月、6月は雨がちな不安定な天気により、気温も安定せず、開花がまばらで、特に気温の変化に敏感なグルナッシュは3割ほど花流れに遭った。さらに、6月の初めと中旬に2回雹が降りグルナッシュとカリニャンが軽く被害に遭った。7月に入ると一転、雨の降らない乾燥した天気が続いた。7月中旬には4日間続けて気温が40度を超えるなどブドウにとって過酷な猛暑が容赦なく襲った。ブドウの成長も暑さにより途中でストップ…。房の大きさも例年の半分の大きさだった。結局雨の降らないまま早い収穫を迎えることとなった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① シラーの畑

これはマチュのシラーの写真。(写真①)畑をよく見ると雑草が縞模様になっているのを見て取れる。2017年の歴史的な水不足に悩まされたマチュは、今年から土起こしの方法を、深く耕さず写真のように表面を軽くトラクターで鋤いて雑草を残すやり方に切り替えた。これにより日照りの時も地中の水分蒸発を防いでくれる効果を期待しているのだそうだ。マチュ曰く、このシラーの畑の地下には水源が通っていて、本来ある程度の乾燥には十分耐えられるようにはなっているのだが、それが去年は全く無力だったと言う。折しも彼自身「福岡式不耕起農法」の本を読んだばかりで、地中のミクロオーガニズムのシステムに関心を持ち始めていたこともあり、まず手始めに地表を軽く鋤き上げることから始めてみようと思いついたのだそ

うだ。今は資金の問題で実現できていないが、将来的には鋤を入れた上にルロー・ファッカというローラーで草を根元から折り曲げる耕作機の導入も考えている。

次に、これは Vin Rouge のカリニャンの畑。(写真②)樹齢は優に60年を超えている。ここは2008年に手に入れた畑で、取得前は手入れが全くされておらず荒廃していたそうだ。写真で見ても分かるが、シラーの畑に比べてブドウ樹の形がバラバラなのは、当初はゴブレで仕立てられていた木をマチュが8年かけてコルドンに仕立て直したためだ。シラーと同じく、この畑でも鋤を入れるだけで土起こしはしていない。土起こしをしなくても雑草のおかげで土が柔らかいということを見せるために、目の前で雑草をむしってくれた。確かに土の匂いを嗅ぐと腐葉土の良い香りがする。



写真② カリニャンの畑

「ブドウの質が良ければ必然的に良いワインが出来上がる」というのが彼の信条で、醸造スタイルはアッサンブラージュ比率以外デビュー当時からほとんど変わっていない。それだけブドウを愛している彼が、近年の気候変動を機に、今まで栽培方法とは違うアプローチを試みようとしている。「土壌の耕作ひとつとってもブドウにとっては大きな変化であることは確か。すぐに結果に出るかは分からないが、ワインの味わいや上品さ、ポテンシャルに何らかの進化を与えるだろう」と語る。年々気候変動が厳しくなるなか、それに対応進化したワイン造りを今後も興味深く見て行きたいところだ！ (2018.5.3.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