

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

## ◆VCN°36 マチュ・デュマルシエ

生産地方：ローヌ

新着ワイン2種類♪

### VdF レオン・エ・セラファン 2018 (赤)

通常レオン・エ・セラファンは、グルナッシュ比率の高いアッサンブラージュであっても、結果的にシラーのキャラクターが勝ることが多いが、2018年のレオン・エ・セラファンは、グルナッシュの特徴が良く出たワインに仕上がっている！今回のアッサンブラージュ比率は、グルナッシュとシラーがちょうど半々。シラーは収穫直前にイノシシに食べられる前まで収量があったのに対し、グルナッシュはミルデューにより早い段階で房数が減ったため、中身が凝縮したブドウに育った。その結果、グルナッシュの個性の方が上回ったのでは!?とのマチュの見立てだ。彼が「グルナッシュをひとつ上のキュヴェ『ヴァン・ルージュ』に全て回したかった…」と言うように、今回のレオン・エ・セラファンは確かに一味違う！グルナッシュの持つピュアな果実味と力強いボリューム感、塩気のあるミネラルをしっかりと感じる！今飲んででも十分に美味しいが、あと数年寝かせても面白そうなワインだ！

### VdF ヴァン・ルージュ 2017 (赤)

「これぞまさに The ローヌの赤ワイン！」という意味を込めたヴァン・ルージュ！レオン・エ・セラファンが全房のままスマセラシオンカルボニックで仕込んでいるのに対し、ヴァン・ルージュは除梗破碎を行い、クラシカルなマセラシオン方法で仕込んでいる。前回同様に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。2017年は、猛暑と日照りによりブドウの果汁が少なく、アルコール度数も14%まで上がった年だが、実際の味わいは予想以上に滑らかな口当たりで、アルコールの高さをそれほど感じさせない！また、フルボディだがタンニンもきれいにこなれていて、喉越しのしっとり感もたまらない！今回のレオン・エ・セラファン同様に、あと数年寝かせてみたいワインだ！

### ミレジム情報 当主「マチュ・デュマルシエ」のコメント

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月は雨の多い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一部被害に遭った。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、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以下だった。結局雨の降らないまま早い収穫を迎えることとなった。

2018年は、品質的には当たり年だが、収量的にはミルデューと動物の被害に遭い、収量の少なかった2017年をさらに下回る厳しい年だった。冬は暖冬で多雨。4月終わりに寒波が降りグルナッシュがほんの一部が霜に遭ったが、収量にはほとんど影響がなかった。断続的に降る雨は春の終わりまで続き、5月初めの時点ですでに1年間に降る降水量に達していた。5月中旬から天候は回復したが、冬から春にかけて降り続いた雨の影響で湿度が高く蒸し暑い日が続いた。この亜熱帯のような気候の影響により畑ではミルデューが猛威を振り始めた。開花時にミルデューに当たったグルナッシュは、その猛威が収まった7月の時点で収量は例年の半分以下の見込みとなった。その後の夏の天候は、比較的穏やかで日照りもなく、収穫まで良い天候に恵まれた。だが、収穫直前にシラーの一区画がイノシシの被害に遭い、結局シラーも収量は例年の半分以下だった。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 日照りにより雑草は枯れている

2017年、日照りによる歴史的な水不足の被害に遭ったマチュの畑。今年はさらに2017年を上回る深刻な水不足に遭っていると聞き、状況を確認するために畑に向かった。

これはマチュのグルナッシュの畑。(写真①) ヴィエーユ・ヴィーニュで平均樹齢は40年だ。マチュが言うには、5月からほとんど雨が降っていないそうだ。写真を見ても分かるように、ブドウの木以外は全く緑がない…。雑草もカラカラに枯れ果てていて、日照りによる乾燥状態が良く分かる。マチュは今年、ボルドー液散布は開花前の一度しか行っていない。湿気がほとんどなく、病気の繁殖する余地がないため、今年は散布の必要がないのだそうだ。

これはヴィエーユ・ヴィーニュのグルナッシュの写真。(写真②) 訪問した時はヴェレゾンがすでに終わっていたが、6月、7月の40℃を超える酷暑の影響によりブドウの成長サイクルが乱れ、このように未熟なブドウの粒が房に混じっている。だが、全体的に極度の水不足にもかかわらず意外に房が付いていたのには驚いた。マチュ曰く、ヴィエーユ・ヴィーニュは地中奥深くまで根が張り巡らされているので、水不足にもある程度耐えることができるのだとのこと。ヴィエーユ・ヴィーニュの畑は、表土にガレルレとばれる丸い小石がびっしり敷き詰められていて、日中の熱を表層で遮断する役割を果たしているため、地中深くの水分が蒸発しづらいシステムになっているそうだ。



写真② ヴィエーユ・ヴィーニュのグルナッシュ

「ヴィエーユ・ヴィーニュは全く心配していないが、深刻なのは樹齢10年にも満たない若木のブドウ。ガレルレは地中の水分を逃さないいわば蓋のような役割を果たすが、地表は石が日中の熱を吸収し夜に放出するため、一日中熱く極度に乾燥している。根が地中深くにまで達していない若木にとってガレルレの土壌は、すぐに水不足に陥りやすい過酷な環境だ」と彼は言う。



写真③ 焼けてしまった4年目の若木

これは木が古くなり伐根したところに4年前植樹したグルナッシュの木の写真だ。(写真③) 暑さにより葉は枯れブドウも大部分が焼けてしまっている。マチュ曰く、2017年は、樹齢したブドウの木の4分の1が日照りに耐えきれず枯れてしまったらしく、今年も若木が生き延びられるか心配とのこと。今年は、ローヌだけではなく、アルデッシュやラングドック、ブルゴーニュも猛暑による日照り、ブドウ焼けの被害があった。マチュ自身は10年前と比べて明らかに雨量が少なくなっているのを肌で感じているようで、近年の気象現象は昔に比べて極端で、温和な四季が感じられなくなりつつあると言う。彼は地球温暖化の影響と悲観的に見るが、今はとにかく、収穫を無事に終え、今年も良いワインが出来ることを祈りたい！(2019.8.24.ドメーヌ突撃訪問より)