

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°52 ドメーヌ・フォン・シプレ

生産地方：ラングドック

新着ワイン9種類♪

VdF ル・ブラン デ・ガレンヌ 2016 (白)

2016年は日照りの影響でブドウの窒素が不足し、発酵に苦労した年。日照りの影響でグルナッシュブランの果汁が少なく、相対的にヴィオニエの割合が多くなった。ワインは、前年同様にマセラシオンを施したような紅茶のような心地よい渋みがあり、いつもよりも香りや風味が複雑で味わいに深みと熟成感がある。ちなみに2016年は古樽の半分を一新したそうで、今回のル・ブラン デ・ガレンヌは特有のピーチネクターや香水のような香りが控えめだったのは樽の入れ替えが影響しているのかもしれないとのこと。

VdF デリエール・レ・ファゴ 2017 (マセラシオン白)

年間400～600本しかつくりえないフォン・シプレの秘蔵ワイン。前年までボンボンと呼ばれる丸いガラス瓶でワインを熟成させていたが、2017年は9hLの卵型樹脂タンクで発酵から熟成まで行っている！また、前年までル・ブラン・デ・ガレンヌを一部アッサンブラージュしていたが、今回はアッサンブラージュせず100%ミュスカ・プティ・グレンのスキンコンタクトで仕込んでいる！ワインの味わいは、2016年は甘口だったが今回は完全辛口！だが、不思議とアルコールのまろやかな甘さを感じられ、紅茶のような渋みと香水のようなフレーバーと合い舞って、絶妙な優しい味わいに仕上がって入る！アペリティフはもちろん、スパイスの効いたエスニックな料理やデザートにも合わせられる最高のワインだ！

VdF プルミエ・ジュ 2017 (赤)

プルミエ・ジュと言えばバラや香水のような華やかな香りとジュースのような味わいが特徴だが、今回はカリニャンを1日長く漬け込んだことによって、前年よりも香りに落ち着きと洗練さが引き出され、さらに完成度が高い！味わいは辛口だがデザートにも合いそうな明るくピュアで弾けるようにチャーミングな果実味が魅力！また、アールグレイの紅茶のような優しいタンニンの渋みが良いアクセントになっている！

VdF シプレ・ド・トワ 2017 (赤)

2017年は収量に恵まれ、ブドウもきれいに完熟した当たり年！レティシア曰く、この年はブドウの糖の上がるスピードが早かったが、収量があることで酸が落ちることはなかったとのこと。アルコール度数は例年通り13.5%あり、南らしいボリューム感が特徴だが、酸度のあるおかげで、まったく飲み疲れない！開栓後のワインの持ちも良く、家庭でもお店でも最高のグラスワインになるに違いない！

VdF ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジーム 2016 (赤)

2016年は日照りの影響でブドウの窒素が不足し、発酵がいつもよりも2ヶ月長引いた。さらに、この年は開花の前から深刻な水不足だったため、一部結実がうまく行かず花が流れてしまった…。レティシア曰く、グルナッシュは天候にとっても敏感で、天候が不安定な時期に開花に当たるとすぐに花が流れてしまうとのこと。収量が少なく太陽に恵まれた年だけあってワインはフルボディで濃厚だが、畑が北向きであることと樹齢70年という古樹のおかげで骨子となる酸が残り、味わいのバランスを整え、洗練されたフィネスのある味わいに仕上がっている！今飲んでも十分美味しいが、もう少し寝かせた姿も見てみたいポテンシャルの高いワインだ！

VdF ル・カリニャン ド・ラ・ソース 2016 (赤)

2016 年は日照りの影響で軒並み収量が減っている中、名前の由来通り畑の地中にある水源のおかげで唯一収量減を免れ、また唯一ブドウの窒素不足もなく発酵が順調だった。日照量の多い年なのでワイン自体はフルボディで濃厚だが、収量に恵まれたこともあり酒質は柔らかく滑らか！現時点では今回リリースする赤の中で一番味わいがまとまっていて、まさに今が飲み頃♪粗野でワイルドな味わいになりがちなカリニャンをここまで上品に仕上げるレティシアの腕にただただ脱帽の一言だ！

VdF ラ・シラー ド・ラ・ピネード 2016 (赤)

2016 年は日照りの影響でブドウの窒素が不足し発酵がいつもより 2 ヶ月長引いた。前年同様樽の 30%を Ch. ムートン・ロートシルトの古樽を使用。レティシア曰く、前年は焼き加減の強いムートンの二番樽に少し風味が引っ張られたが、今回は三年樽ということもあり全体の味わいにうまく馴染み、また一つラ・ピネードの格が上がったという手ごたえがあるとのこと！ワインは太陽に恵まれた年だけあり味わい濃厚で長熟を予感させる！

AOC コルビエール ル・コルビエール 2016 (赤)

レティシアとロドルフが赤の全ての樽を試飲しその中から一番美味しいと感じた樽をそれぞれ 1 つだけ選んでアッサンブラージュしている良いとこ取りのトップキュヴェ！（シラーは 225 L 樽なので 2 つ選択）彼らがコルビエールを仕込む理由に、「単一品種で仕込むワインにはないアッサンブラージュの妙があり、単なる足し算や引き算で計算できるような味わいではない未知の化学反応ある」とのことだが、確かにアッサンブラージュされるとシラー、グルナッシュ、カリニャンという個性が消えコルビエールという独立したワインの個性が浮かび上がるところが面白い！

VdF グルナッシュ キュヴ・ニュメロ・サンク 2017 マグナム (赤)

「傷のないきれいなブドウが収穫できた年」のみ仕込む No.5！2017 年は質量共に恵まれた年で、まさに No.5 を仕込むのにふさわしい当たり年だった。レティシア曰く、いつもであればワインの名前の由来通り、いくつかあるグルナッシュのタンクの中で香りが香水のように華やかなモノを選び No.5 に仕立てるのだが、今回は香りよりも長期熟成に耐え得るポテンシャルの高さを基準にワインをセクションしたとのこと。ワインはカシスやミュールのジャムなど熟したブドウの香りに溢れ、味わい的にはまだ若さを感じるためエッジが効いている印象だ。あと数年は寝かせてからあらためて飲んでみたいワインだ！

ミレジム情報 当主レティシア・ウリヤックのコメント

2016 年は、天候的には 2015 年と似ていたが、5 月中旬から雨がほとんど降らず日照りに悩まされた。カリニャンの畑の脇にキュヴェの名前となっている湧き水の貯水槽があり、年中水源が絶えることはなかったのだが、この年の夏に初めて水の流れが絶えたくらい水不足は深刻だった。8 月には、そこにさらに追い打ちをかけるように猛暑が襲い、ブドウは自らを衛るためいったん成長がストップした。8 月終わりに数日通り雨が降り、ブドウ樹自体は息を吹き返したが、ブドウの房を大きくするまでには至らなかった。結果、腐敗のないきれいなブドウは収穫できたが、果汁が少なく収量は全体的に 3 割減…。日照りの影響で、酵母の栄養源とする窒素がブドウに足りなかったため、醸造面はどのキュヴェも発酵を終わらせることに苦労した。

2017 年は収量と品質に恵まれた当たり年だった。冬のスタートは雨が多く 1 年の半分の雨量が 1 月から 3 月にかけて降った。3 月の終わりから暖かくなった気温に合わせてブドウの芽が一気に成長をし始め、例年よりも 1 週間～2 週間ほど早いペースで伸びていったが、4 月の終わりにラングドック・ルーシオン全域に霜が降り一気に成長のスピードにブレーキがかかった。幸いドメーヌの畑は霜の被害がほとんどなかったが、300 m 先にある隣人の低地の畑は霜でほぼ壊滅…。AOC とそうでない畑の明暗がはっきりと分かれた寒害だった。その後は一転、雨の降らない乾燥した天気が 8 月中旬まで続いた。7 月から 8 月にかけて 40 度を超す猛暑にも何度か見舞われたが、冬に降った雨のおかげで辛うじて水不足は逃れることができた。さらに、収穫直前に降った通り雨のおかげでブドウは一気に完熟のスピードを上げ、いつもよりも 1 週間早い収穫となった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 新たに購入した木桶タンク

2018年9月25日にフォン・シプレを訪問♪カーヴに入ると40hLの木桶タンクが3つ新たに設置されていた。(写真①) この木桶タンクは収穫直前に中古で購入したもののだが、購入した価格を聞いて驚いた。何と3つでたったの1800€しか払っていないのだそうだ！購入先はプロヴァンスにあるドメーヌから。中古でもまだ3年しか経っておらず、ほぼ新品の状態での破格の価格だ！なぜこの価格で買ったのか、レイシアに理由を聞いてみたところ、この木桶タンクを購入したワイナリーが、想定していた様なワイン造りができず、すぐに見切りをつけてしまったのだそうだ。使用しなくなった木桶タンクはスペースを取るお荷物になっていたらしく、今回インターネットサイトに破格の価格で売りに出たのを偶然ロドルフが見つけてすぐ

にコンタクトを取ったのだそうだ！

ちなみに、現在この木桶タンクでカリニャンを仕込んでいるが、使い勝手に問題は一切なく、発酵も順調に進んでいるようだ！以前から「お金があればブルゴーニュのように木桶タンクでワインを仕込みたい！」と口にしてきたレティシア。偶然にしろ、このような形で状態の良いタンクを購入できたことは本当にラッキーだ！

これはレティシアが作ったカスレの写真。(写真②) カスレと言えばラングドックのスペシャリテ。各家庭にそれぞれのレシピがあるとされるほどポピュラーな料理だ。彼女曰く、作り方は



写真② レティシアが作ったカスレ

それほど難しくはないが、

とにかく手間暇がかかるため、最近はスーパーなどで缶詰めなど出来合いのものを買う人が多く、このように家庭で作られる機会がどんどん減ってきているのだそうだ。ちなみに彼女が作ったカスレは、カスレの発祥の地と言われる本場 Castelnaudary (カステルノダリー) 式のレシピ。インゲン豆とガチョウのコンフィ、豚の皮、ほほ肉、ソーセージなどを Cassole (土鍋) に入れオーブンで煮込んだものだ。(写真③) 他にもカスレにはペレドリや羊肉を入れたカルカッソンヌ式や鴨のコンフィ、ソーセージにクローブで風味をつけたトゥール



写真③ La Cassole に入れオーブンで煮込む

ーズ式などのレシピがあるが、レティシアのレシピは母親譲りのカステルノダリー式がベースとなっている。

毎回彼女のカスレを食べて思うことは、これ以上ベストな相性はないのでは!?!と思えるくらいカスレとフォン・シプレのどの赤ワインも見事にマッチする！カスレは一口食べただけで、肉のボリュームとインゲン豆に光沢が見られるほどのガチョウの脂で口の中がかなりぎとぎとになるが、そこにフォン・シプレのワインが加われば脂が極上のスープのように流れていく…。まさに至極のマリアージュだ！今回はカスレと一緒にグルナッシュ 2013 年など古いヴィンテージも開けてくれたが、個人的にはコルビエール 2016 年との相性が群を抜いているように感じた！

カスレは中年の胃には少々重たい料理だが、彼らの赤ワインと一緒に食べると不思議とフォークが止まらない。い。案の定、翌日は飲みすぎ食べ過ぎの胃もたれかで何も食べられなかったが…。

(2018.9.25.の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