

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°6 ジャン・ジャック・モレル

生産地方：ブルゴーニュ

新着ワイン4種類♪

AC サントーバン 1級 ラ・シャテニエール 2015 (白)

ラ・シャテニエールの畑は、急勾配な南向きの斜面にあり、毎年ボリューム豊かなワインが出来上がる。特に2015年は、ブドウが小ぶりで日照量にも恵まれた当たり年！当たり年だけあって2009年のようにワインに厚みがあるが、ただ単にボリューム感だけではなく、しっかりと骨格にメリハリがあるところは2010年のスタイルとよく似ている。ジャン・ジャック曰く、シャテニエールは、樹齡がこの時は14年と若いのでワインもボリューム感が勝るが、テロワール的には丘をひとつ越えたグラン・クリュの「ル・モンラッシェ」と同じ層にあるため、彼のトップ・キュヴェのピュリニー・モンラッシェと同等、いやそれ以上のポテンシャルがあるそうだ！

AC ピュリニー・モンラッシェ 2015 (白)

今まで契約上ピュリニーのワインの半分をネゴシアンに売っていたが、契約が終了し2015年より100%ドメーヌでリリースすることとなった。今回のピュリニーは当たり年だけあってエキスのボリューム感はハンパない！透明でありながら甘みを感じるくらいの凝縮した旨味があり、その後ろにはジャン・ジャックのピュリニー特有の塩辛くタイトで骨太なミネラル感は健在！彼曰く、果実味を楽しみたいのであれば今が飲み頃だが、真のポテンシャルを引き出したいのであれば、あと最低5年は寝かせて欲しいとのことだ！

AC サントーバン・ヴィラージュ 2016 (赤)

2016年は、春の遅霜の被害により7割以上の主芽が枯れ落ちてしまった。その後1割くらいは副芽から再びブドウをつけたが、主芽と副芽の成長サイクルの間に2～3週間のズレが生じてしまった。ジャン・ジャックは、最終的に収穫のタイミングを副芽のブドウの完熟に合わせたため、結果的にアルコール度数14%のボリューム豊かなワインが出来上がった！赤においては2009年以来SO₂無添加を徹底している。彼が「ピノと言うよりはオーストラリアのグルナッシュ！」と例えるように、この年は例年よりも力強くミネラリーでストラクチャーがあり長熟が期待できる！

AC サントーバン・ヴィラージュ ル・バン 2015 (赤)

ジャン・ジャックはかつてレ・フリオンヌという1級畑を持っていたが、実はその畑よりも高く評価しているのがこのル・バンだ！出来上がりはピノノワールと思えないくらい男性的で硬く、かつては常に瓶熟成が必要なワインだったが、2011年にSO₂無添加で2年の樽熟成を試みた結果、味わいが落ち着きワインがきれいにこなれたことから、以降ル・バンはSO₂無添加&2年熟成を心掛けているそうだ。彼曰く、2015年は日照量に恵まれた年なので、ワインが重くならないように少し早めに収穫し、マセラシオンの抽出も抑えたのだが、それでも樽熟当初はタンニンがきつく収斂していたそうだ。その後2年の樽熟成と1年の瓶熟を経て、現在はタンニンもうまくワインに馴染み始めている！今飲んででも十分美味しいが、もう少し瓶で寝かせることによりタンニンがこなれて、ル・バン本来のポテンシャルが発揮されそうな、そんな奥深さを感じるワインだ！

ミレジム情報 当主「ジャン・ジャック・モレル」のコメント

2015年は赤白共に日照量に恵まれた当たり年！冬は穏やかで、春は初夏並みの快晴に恵まれ、開花も早かった。その後、5月、6月も太陽に恵まれたが夜は比較的涼しかった。雨が少ないおかげで病気はほとんどなかったが、例年と比べるとブドウの房は小ぶりだった。夏は安定した日照量がありながらも猛暑にはならず、一瞬だが通り雨もあったおかげでブドウは辛うじて水不足を免れることができた。収穫は例年よりも2~3週間早く9月中旬までには全てのブドウを取り入れることができた。ブドウの品質的には見た目傷ひとつない完ぺきな状態だったが、果皮が厚く果汁が少なかったため収量が思っていたほど確保できなかった。

2016年は霜の甚大な被害に遭った年。またブドウの完熟がまばらで、各ブドウの成熟スピードに大きな差が出た年だった。冬は暖冬で雨が多く、例年よりも発芽が早く順調なスタートだった。例年よりも2週間ほど早いペースで芽が勢いよく成長していた矢先、4月27日に気温がマイナス7℃まで下がり、2haある畑全てが霜に当たってしまった…。その後のブドウの成長は不安定で、霜から逃れた主芽と霜後に新たに芽生えた副芽が混ざり合い、開花もまばらで開始から終わりまで約1ヶ月の期間を要した。5月、6月は天候が安定せずミルデューが猛威を振るったが、幸いすでにブドウの芽が少なく風通しが良かったため難を逃れることができた。7月後半からは一転夏らしい日差しの強い天気が続いた。この日照りと猛暑は9月前半まで続き、一時は畑の水不足も心配された。だが、9月中旬から雨が降り出しブドウは再び息を吹き返した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ジャン・ジャック・モレル

ジャン・ジャックは現在オーストラリアでもワインを仕込んでおり、オーストラリアでの知名度と人気は目を見張るものがある！そんなジャン・ジャックのワインが久しぶりの登場だ！（写真①）今年4月にも訪問をしているが、その時よりも見た目的に教授や仙人の度合いが増してきているように感じる。今回、どのようにしてオーストラリアとブルゴーニュを行き来しながらワインを管理しているか聞いてみた。彼が言うに、オーストラリアのワインは全て買いブドウで仕込んでいて、カーヴも友人のワイン生産者の小さな敷地の一角を借りて小規模で行っている段階だとのこと。ワインのコンディションは現地の友人が見てくれていて、実際彼自らオーストラリアに足を運ぶのは、買い

ブドウを選ぶ時と収穫から最初の仕込みまでの2回だけとのこと。彼自身、若い頃からアメリカのヒッピーに多大な影響を与えた小説家ジャック・ケルアックの「路上」のような放浪の旅に憧れがあり、1980年代にはアメリカのオレゴンやカリフォルニア、メキシコなどに数年滞在するなど、遠くの土地で何かにチャレンジするという素地は昔からあったようだ。「今は残りの人生自分の好きなことをやりたい。2015年にドメーヌの畑の規模を2haに縮小したおかげで、たっぴりと時間に余裕がある！」と彼は胸の内を語ってくれた。

これは仕込みを行うカーヴ内の写真。(写真②) ジャン・ジャックの立つ横に木桶タンクがあるが、サントーバン・

ヴィラージュはこの22 hLの木桶タンクで醸しを行っている。今回、赤の仕込み方法を質問している時に、彼から独自のマセラシオンの切り上げタイミングを決める方法を教えてもらいとても興味深かった。彼にとってマセラシオンを切り上げるベストのタイミングは発酵が終わりかけの時点で、それは今のように密閉タンクやガス注入がなかった昔の仕込み方法なのだそう。そのタイミングをかつては糖度計を使って判断していたが、



写真② 22 hLの木桶タンク

今は糖度計の代わりにショウジョウバエを使って判断するのだそうだ！最初ショウジョウバエと聞いて耳を疑ったが、話を聞いてなるほどと思った。彼が言うには「醸造が始まるとカーヴ内に徐々にショウジョウバエが集まる。ショウジョウバエはジュースよりもワインに興味があり、ワインのまわりに群れをなす。最初のうちには発酵に勢いがありタンク内にガスが充満するため、ショウジョウバエは天井に張り付いているが、発酵が徐々に終わりに近づくと、ガスが少なくなってくるため、徐々に天井から木桶タンクの淵に下りてくる。そして、この淵に集まるタイミングがマセラシオンを切り上げるベスト・タイミング」なのだそうだ！

続けて「醸造中、人工的にガスを注入しない限り、解放桶で仕込むワインを守る唯一の手段は発酵中に生成されるガスのみ。このガスがなくなる手前でデキュヴァージュするのが昔の本来のワインの仕込み方であり、ガスのなくなるタイミングを良く知っているのがショウジョウバエだ」と言うのが彼の理論なのだ。「そう考えると忌み嫌われるショウジョウバエも無益なものではない！」と言うジャン・ジャック。非常にシンプルで理にかなった考え方に納得。他のヴィニヨロンにもこの話をしてみたくなった。

(2018.10.24.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