

～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ブルゴーニュ 2016 (白)

2016年は霜の被害により、ドメーヌ全体の収量が70%減だった。収量の少なさを補填するために、この年初めてジャン・ジャックはネゴスのワインを手掛けた。それがこのブルゴーニュ白だ！買いブドウは友人であるマコン北のビオ生産者ヴァンサン・タルモから。ピュアな果実味を生かすために樽は使わず、発酵・熟成は全てステンレスタンクで行った。アルコール度数が12.5%とジャン・ジャックの白にしては度数が低いので、最初試飲する前は軽やかなワインを想像していたが、実際に試飲してみるとピュアなエキスの中に塩辛いミネラルがぎっしりと詰まっていて、噛めば噛むほど滋味深い味が染み出てくる！買いブドウだが、ジャン・ジャックの個性がしっかりとワインの味わいに反映されていて非常に興味深い！彼曰く、最初開けたてはほんのりクリスピーで、ガスがミネラルの硬さを強調するため、カラフをして味わいを和らげてから飲むことをおススメとのこと！

ACサントーバン ラ・トラヴェルセンヌ 2016 (白)

2009年以来7年ぶりのリリース！2010年から一時他の生産者に5年間ブドウを売っていたが、2016年に買いブドウ契約を解消し再びドメーヌワインとしてラ・トラヴェルセンヌを復活させた。2016年は霜の被害により収量が70%減だった。収量減によりわずか2樽しか仕込めなかったが、ジャン・ジャック曰く、品質はかつてないほど高いレベルにあるとのこと！ワインにフィネスがあり余韻も長く、まるで貝から取っただし汁を飲んでいるような塩辛い旨味を感じる！また、ミネラルに締まりがある故、しっかりと中身が凝縮していても味わいは重くなく清涼感すら感じる！今飲んでも十分美味しいが、もう少し寝かせても面白そうなワインだ！

ACサントーバン 1級 2017 (白)

2017年は、花ぶるいと日照りにより収量がほとんど取れなかった…。通常の量が取ればレ・コンプが3樽、シャテニエールが1樽ほど仕込めるのだが、今回は2つをアッサンブラージュしても1樽半しか仕込めなかった。試飲前にジャン・ジャックから「2017年は収量が少なく猛暑と日照りだった」と聞いていたので、てっきりボリュームのある分厚いワインをイメージしていたのだが、いざ試飲してみるとアタックの酒質の柔らかさにビックリ！白い果実のまろやかなエキスとタイトなミネラルとのバランスも抜群に良く、とても上品な仕上がりだ！彼曰く、当初はブドウの房が早くから少なかったため、ブドウが完熟しすぎることを危惧したそうだ。だが、反対に夏の猛暑と日照りにより、ブドウの完熟にブレーキがかかったことが、今回のワインのバランスに功を奏したようだ！開けたては少し還元があるのでカラフをおススメ！

ACブルゴーニュ 2017 (赤)

かつてジャン・ジャックは「レ・ジュヌヴレ」というブルゴーニュ白の畑を所有していたが、このブルゴーニュ赤の畑はレ・ジュヌヴレの畑に隣接している。残念ながら2015年にレ・ジュヌヴレの畑は他の生産者に売却。この時同時に他の畑も売却し、ドメーヌの全体の畑面積は大幅に減ってしまっていた。2017年、畑面積を補填するために、サントーバンの生産者セクスタンに毎年ネゴスの買いブドウとして売っていたこのブルゴーニュ赤の区画を回収。そして、今回「ブルゴーニュ赤」として新しくドメーヌからリリースした！ちなみに、本来赤もレ・ジュヌヴレの区画名を名乗ることができるそうだが、彼は白のレ・ジュヌヴレを取得した生産者に配慮し、敢えて区画名は入れていないそうだ。出来上がったワインは、アルコール度数が12%

と軽く果実味もジューシーだが、ブドウの収量が少なかったこともあり、中身がしっかり詰まっている！まだ余韻に少しタンニンの収斂味が残るので、できればあと数年寝かせるか、もしくは赤身のお肉料理と合わせるのがベスト！

ミレジム情報 当主「ジャン・ジャック・モレル」のコメント

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。

2017年は、日照りと猛暑に悩まされた年だった。4月20日に前年に続く寒波が押し寄せ、シャブリからボーヌまで広範囲に渡り霜の被害があった。幸い予報に合わせて村の組合が畑の周りに火を焚いたおかげで、霜の被害は免れた。だが、不安定な天候は続き、開花時にブドウが雨に当たり、花ぶるいに遭ってしまった。この時点でブドウは5割減と予測された。6月に入ると、猛暑と乾燥した天候が収穫まで続きブドウは水不足に陥った。例年よりもブドウは早熟で見た目もきれいだったが、いざ収穫するとブドウの果皮が厚く果汁がほとんど取れなかったため、結局70%~80%の減収となった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 美味しい焼きたてパンの香りが漂う

今回、収穫を終えたタイミングでジャン・ジャックを訪問♪入口から入ると、辺り一面パンの焼けた香ばしい何とも言えぬ良い香りが漂ってくる！そして、何やら目の前に見慣れぬキャンピングカーらしき牽引小屋が設置されているのが見えた。(写真①)「どうやらこのキャンピングカーから香りが漂っているようだ…。他県から来た収穫者がまだドメーヌに残っているのか？」そう思いつつも、ただそれにしても、パンの焼ける香りがあまりにも本格的過ぎるので、中の住人が気になって仕方がなかった。ジャン・ジャックにそのことを話すと、彼は「その通り！本物のパン屋さんだよ！」と笑いながら答えてくれた。

彼曰く、キャンピングカーの住人は、サヴォワに住むプロのパン屋さんで、2017年から毎年収穫の期間2ヶ月間だけジャン・ジャックの敷地内で移動パン屋を開くようになったのだそうだ。(写真②)彼女はジャン・ジャックのワインを初めて飲んで感動し、彼のワインでできたルヴァン(パン酵母)でパンを作りたいという彼女からの相談があり、スタートしたのだそうだ。彼女のスゴイところは、ただ単にパンを作るだけでなく、彼女自身小麦畑を自ら所有しているところ！パンに使う小麦は全てピオディナミで、特に小麦はサヴォワの土着の品種にこだわっているのだそうだ！「土着の精製され



写真② なんと敷地内に期間限定の移動パン屋



写真③ 彼のワイン酵母を使った人気のルヴァン

ていない小麦は香りがとても強く触感も独特で、一度食べ慣れると忘れられないくらい癖になる！」と彼女は言う。実際、移動式パン屋をジャン・ジャックの敷地で始めてまだ3年しか経っておらず、しかも収穫の期間しかオープンしないのに、すでに口コミにより多くのお客さんがわざわざ足を運び買いに来るそうだ。(写真③) そんな彼女に「ジャン・ジャックのワインのどんなところに魅力を感じたの？」と質問をぶつけてみた。彼女はすぐさま「理屈ではなく、たまたま偶然飲んだ彼の白ワインに心を動かされただけ！その当時、ジャン・ジャックのことを知らなかったけど、飲んだ瞬間に同じエスプリを感じた！気づいたらエチケットに書いてある電話番号に電話していた！」と興奮しながら語ってくれた。

特にヴァンナチュールという前情報があった上で飲んだわけではないのに、直感的に素晴らしいと感じた彼女の感性が本当にスゴイ！こんな穢れの無いナチュラルなパンを作る彼女が、自分たちと同じようにジャン・ジャックのワインの素晴らしさに共感していることが何よりも嬉しかった！

(2019.10.31.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