

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°16 ル・マス・ダガリ

生産地方：ラングドック

新着ワイン3種類♪

VdF ル・グラン・カレ 2014 (白)

2014年は、収量40 hL/haを予定していたが、収穫直前に雨が降り、ミルデューが一気に広がってしまった。選果テーブルを使い、ミルデューにかかったブドウを落とした結果、収量は予定から30%減となってしまった…。だが厳格な選果のおかげで、出来上がったワインは雑味なくとてもクリーンに仕上がっている！今回の2014年は、今までのワインが開けた途端還元していることが多かったので、それを防ぐために発酵中に2度ルモンタージュを施している！リオネル曰く、2014年はフレッシュなままのワインを楽しんでほしいとのこと！味わいはピュアかつフルーティーで、アフターにある優しい苦みが食欲をそそる！

VdF ヨ・ノ・プエド・マス 2014 (赤)

2014年は、スズキの被害により酸敗したブドウを全て選果しなければならなかった。厳しい選果の結果、収量は当初の予定の40%減…。リオネルにとっては収量の少ない厳しい年だが、品質的には、厳格な選果のおかげで、驚くほどエレガントなワインが出来上がっている！香りにアセロラやパッションフルーツなどのトロピカルなアロマもあり、あまりの美味しさに思わず個人でケース買いをしてしまったほどだ！厳格な選果にこだわるリオネルの仕事の全てがこのヨ・ノ・プエド・マスに反映されている！

VdP コトー・デュ・サラグー・ナヴィス 2013 (赤)

2013年は良質共に2008年に次ぐ当たり年！夏はそれなりに暑かったが、気温が40℃を超えるような猛暑ではなく、ヴェレゾンが始まって以降、昼夜の寒暖の差がブドウに良質な酸とフェノールの熟成をもたらした！瓶詰めしてすぐに飲めるように、熟成期間を18ヶ月と長く取り調和を図っているが、リオネル曰く、ワイン自体のポテンシャルが高いため、今飲むとしたらカラフ、もしくはあと5年置いてから飲むのがベストとのこと！

ミレジム情報 当主「リオネル・モレル」のコメント

2013年は、良質共に満足の行く当たり年だった！春の気温が穏やかで、時折寒さもあり湿気も適度にあり、ブドウの成長もゆっくり始まる良いスタートだった。開花は1週間で順調に終わり、この時点でブドウの房もたくさん付いていた。6月終わりから一気に気温が上がり、ブドウの成長にアクセルがかかり始めたと同時に、雑草も一気に伸び始め、雑草のもたらす湿気がミルデュー、オイディウムなどの病気を誘発した。この時期の約1ヶ月は草刈りと散布に毎日奔走した。夏の昼間は暑かったが、夜の気温が例年よりも涼しかったおかげで、結果ブドウに酸が残り、糖分が乗りすぎる前にフェノールも熟した最高のブドウを収穫できた！

2014年は、白は灰色カビ病、そして赤はショウジョウバエのスズキに悩まされた年だった。冬はほとんど雨が降らず乾燥していたが、4月中旬から晴れたり雨が降ったりと安定しない天候が7月まで続いた。その間、開花は幸いにも雨に当たらず4日間ほどで順調に終わらせることができた。不安定な天候により、途中ミルデューとオイディウムの繁殖が心配されたが、天気予報を注意深く見ながらタイミング良く散布をしたおかげで病気の被害はうまく逃れることができた。それ以降は、8月中旬まで天候に恵まれたが、下旬からまた再び天気が崩れてしまった。白ブドウは、雨により灰色カビ病が蔓延し、また、赤はスズキの襲来により、収穫は厳格な選果を迫られた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

またしてもコスパの高いワインをつくり上げたリオネル！彼の誠実な性格がそのまま個性に反映されているのか、年々ワインの洗練さに磨きがかかってきている！彼の醸造は、マセラシオン・カルボニックを使わないいわゆるクラシックなスタイルだが、南仏ワインにありがちなアルコールの重さはなく、果実味をしっかりと感じられるところが良い！

今回の訪問した時、ちょうど2016年の収穫が始まっていたので、邪魔にならぬようカーヴの隅で見学させてもらったが、とにかく選果が厳格なのに驚いた！収穫者以外に4人の選果メンバーがいて、除梗したブドウをテーブルに並べて丁寧に粒単位で選果している。厳格な選果と言っても、今年のブドウの質が決して良くなかったという訳ではない。むしろ見た目は、ほとんど無傷でほぼ完ぺきなブドウばかりだ！だが、リオネルはこの選果作業を最も重要な工程と捉え、毎年同じやり方で行っている。彼曰く「ヴァンナチュールの場合、余計なものを一切加えないため、ブドウの品質がそのままワインの結果に直結するため、ブドウの選果はとても重要だ。ブドウ選果の質がワインの出来を左右すると言っても過言はない！」と。確かに、見た目は完璧と以为っていても、良く見れば乾いてしぼんだブドウの粒があったり、青い未熟なブドウの粒もある。通常、多くの生産者はそれらも選果せず一緒に入れてしまいがちだが、リオネルはその乾いた粒さえも全て取り除く努力をしている！

最後に、選果されたブドウの入ったファイバータンクを上から覗かせてもらったが、キャビアのように照りのある漆黒のブドウが艶めかしい光沢を放っていた！今年も美味しいワインが出来そうだ～！

(2016.8.27.ドメーヌ突撃訪問より)