

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°38 シャソルネイ・デュ・スッド

生産地方：ラングドック（ミネルヴォワ）

新着ワイン情報

VdF キュヴェ G 2012 (赤)

2012年は当たり年！ロドルフ曰く、ワイン自体は力強いが、いつもよりも酸がある分味わいは上品でバランスが取れているとのこと！SO₂の添加量を最小に抑え、ワインの酸化を防ぐためにガスを若干残している。そのため、開けたては少し口の中で微発泡を感じる！ガスとタンニンの収斂味がさほど気にならないのであれば、開けたてのまま飲んでも構わないが、できることならカラフがおススメ！ガスを抜いた方がより香りも立ち、G本来の滑らかな果実味を楽しめる！

VdF キュヴェ S 2013 (赤)

いつもは除梗して仕込むシラーだが、2013年は当たり年で、ブドウがきれいだったこともあり、今回は除梗をせず全房のスマ・マセラシオン・カルボニックで仕込んでいる！熟した黒い果実の香りの中に、ほのかに自然派特有のオレンジの皮のような柑橘系の香りがアクセントにあり、これだけで期待値が高まる！ワインはまだリリース仕立てということもあって、若くこなれていないが、フルボディで濃厚な味わいなのに口当たりが柔らかいのは、やはりSO₂無添加にしたからなのだろうか！？ロドルフ曰く、大型のジビエと合わせると最高とのこと！

ミレジム情報 当主ロドルフ・ジャネジニのコメント

今回日本でリリースするワイン 2012年、2013年のミレジムについて語る。

2012年は、ドメーヌにとって当たり年！フランスのどの地域も悪天候に見舞われる中、私のところは幸いにも比較的良い天候に恵まれ、ブドウの病気もほとんどなかった。開花は6月15日から約3日間ですべて終え、この時期には珍しくタラモンターニュ（強い北風）がほとんど吹き荒れない穏やかな天候だったおかげで、シラーはもちろん、花ぶるいに敏感なヴィエーユヴィーニュのグルナッシュも驚くほどうまく行った。例年に比べると夏場は一時雨が多く涼しかったが、日照りが続くことの多いブドウ畑には、まさに渴きをいやす絶好の雨となった。しかも猛暑が少なかった分、糖が上がりすぎずブドウに適度な酸が乗った。

2013年は、Sは当たり年だが、Gは収量が激減した厳しいミレジムだった。この2つの差は特に春の開花時期に顕著に表れた。Sは開花の時期に天気に恵まれ、開花も3～4日で全て終わった。でも、その後すぐ、Sの開花が始まる時に、雨の多い気温の上昇しない日が続いた。悪天候に敏感なグルナッシュは自らの身を守るためか、ブドウ実の成長に捧げるエネルギーを急きょブドウの樹の方にシフトし、生っていた多くの房が開花にたどり着く前に蔓ひげに変わってしまった…。開花したブドウも結実不良で歯抜けになったものが多かった。その後、夏の初めは全体的に涼しかったが、8月後半から一気に気温が上がり始め、ブドウもしっかり熟すことができた。いつもはグルナッシュを全房で、そしてシラーを除梗して仕込むのだが、今回は逆！シラーは例年以上に梗の熟しが良く、除梗するのがもったいないくらいブドウがきれいだったので全房で、一方、グルナッシュは結実不良の影響で、房に付いているブドウの実が歯抜けして少なかったため、除梗して仕込んでいる。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2004年からシャソルネイ・デュ・スッドを始めて、今年で早くも10年が経とうとしている！最初はガチガチのクラシックワインをつくっていたロドルフだが、フレッドのコンサルティングの下、慣れないSO2無添加のワインに手こずりながら、まるで料理のレシピを見るかのようにひとつひとつ慎重に取り組み、実践でスタイルを学んでいった。現在は、フレッド自身がセンスを絶賛するほどすっかりヴァンナチュールが板についてきたようだ！今年から、醸造所として使っていたシャトー・ミレモンを完全に閉め全てを一新！畑はフォン・シプレのジェネリックの区画に移り、醸造所もフォン・シプレを拡張し、そこで新たにワインを仕込む予定だ！直近の情報では、ロドルフの新たな進展を阻むように7月7日にカルカッソンヌ一帯にかけて雹が降り、シャソルネイ・デュ・スッドの畑も3割ほど被害に遭ったようだが、フレッドから太鼓判を押されたロドルフは、果たしてこの困難を乗り切るのか！今から目が離せない～！

(2014.2.3.ディーヴ・ブティユワインサロン&2014.7.10.のメールより)