

～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 2 種類♪

VdF キュヴェ S 2014（赤）

2014 年から全てのブドウを除梗してトラディショナルな方法で仕込んでいる！アルコール度数が 15%と高いが、夏が涼しくブドウに酸がしっかりと乗ったので、結果味わいにまとまりがあるスマートなワインが出来上がった！微量のガスと酸のおかげで果実味に冷涼感がありとても飲み口が良い！

VdF キュヴェ G 2014（赤）

2013 年は花流れに遭い大幅な収量減に泣いたが、2014 年はその反動もあってか、ブドウの房がたくさんなった年！収穫時に厳格な選果を施して収量 37 hL/ha を確保しているのだから豊作の当たり年と言えよう！ウエットなタンニンとピュアな果実の甘さは健在で、2014 年はさらに落ち着きと優雅さが加わっている！

ミレジム情報 当主「ロドルフ・ジャネジニ」のコメント

2014 年は、色々心配はあったが、トータル的には収量と品質に恵まれたとても良いミレジムだった！

最初のスタートの冬は暖冬で雨が少なく、そのまま春になっても雨が降らず一時的だが水不足が心配された。春の気温も初夏のような天候に恵まれ、開花までは順調だったのだが、その後水不足の影響でブドウの成長にブレーキがかかってしまった。そのペースダウンに畳み掛けるように、7 月 6 日にカルカッソンヌからミネルヴォワ一帯を大粒の雹が襲った。幸い、我々の畑はギリギリ雹の帯にかかるかからないかの場所にあったので、大きな被害に遭わなかったが、これがあと 200～300 m もずれていたら全滅に近い被害を受けていた。夏に入ると一転、気温の上昇で雨がちな天候が続いた。水不足はこの時点で解消されたのだが、今度は湿気によりオイディウムが畑に繁殖し始めた。特に、グルナッシュに病気は集中し、収穫時は厳格な選果が必要だった。9 月に入り再び天候が回復。ブドウは夏の涼しさのおかげで、酸を残したままきれいに完熟した！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

年々美味しさに磨きがかかるシャソルネイ・デュ・スッド！ここ最近では、フレッドはアドバイスだけに徹し、彼の助けを借りずに独自の進化を遂げている！2014 年、ロドルフは特にブドウを収穫するタイミングに神経を注ぎ、収穫前は毎日ブドウを食べながらベストのタイミングを探ったそうだ。彼は、今南のヴァンナチュールで流行りのブドウの早摘みは好きではなく、きちんと完熟したブドウで勝負をかけたいと思っている。「完熟と言っても、私の言う完熟は常に酸とのバランスを考えた完熟だ！このタイミングが合った時、初めてボリューム豊かなワインも重たく感じられず、スーッと入ってくるようなワインが出来上がる！」と彼は言う。確かに、今回の S も G もアルコール度数は 15%あるが、重たい感じは一切なく、ワインに清涼感すら感じる！また、彼のワインには、味わいに若干糖が残っているようなほのかな甘さがあるが、またこれが良い味わいのバランスをつくっている！ロドルフ曰く「シャソルネイ・デュ・スッドの肝は、このほのかな果実の甘さと酸とのバランス！アルコールが高いのに飲み続けられるのは、この果実の甘さと酸のバランスが良いから。このバランスはまずブドウが良くなければならぬ、完熟していなければ成立しない。真のテロワールは、完熟ブドウからでなければ表現できないと思う！」と。

ワインは全てサンスフルなので、瓶詰め時の酸化防止対策にも十分気を配っている。まず、発酵終了後のワインは、ほとんど密閉の状態状態で空気に触れさせず熟成させ、発酵時に発生したガス（CO₂）をワインの中にできるだけ

残す。そして、2014 年から、フレッドと同じようにワインを入れる空瓶を最初に窒素で充填させ、それから瓶詰めするという新たな工程を加えた。今回のワインも開けたてにガスを少し感じるが、それは瓶内再発酵ではなく、酸化防止のためにわざと高めにガスを残している結果だ！

フレッドのワイン造りのこだわりと、常に同レベルを目指し妥協を許さないロドルフ！今や S と G と同じ価格帯で、同レベルの品質を持つワインを探すのは至難の業かもしれない！このコストパフォーマンスをぜひ飲んで感じてください！！

(2015.6.19.ドメーヌ突撃訪問より)