

～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 1 種類♪

VdF キュヴェ G 2016（赤）

2016 年は発酵に苦労した年。スタートは発酵にも勢いがあり順調であったが、残糖を 5 g/L の時点から発酵の勢いが落ち、ついに止まってしまった。試行錯誤を重ねながら、フォンシプレのグルナッシュの澱を加えたところ見事に復活し、無事発酵を終わらせることができた！出来上がったワインは、果実の凝縮感があるが、柔らかく、口当たりが非常に滑らか！ワインの酸化を防ぐために発酵によって生じた CO₂ ガスを残している。ガスを飛ばすため、開けたてはカラフすることをおススメ♪

ミレジム情報 当主「ロドルフ・ジャネジニ」のコメント

2016 年は、かつてないほどの厳しい水不足に見舞われた年だった。過去を遡ると 1943 年や 1944 年以來の記録的な水不足で、ブドウの房が多かったにもかかわらず、結果的には 20%～30%の収量減となった。暖冬でブドウの芽吹きはとても早かったが、その後、春に気温が少し下がったため、ブドウの成長は通常のペースに戻った。4 月中旬までは適度に雨も降り、途中ミルデューも心配などもしたが、下旬には雨はピタリと止み、そのまま収穫までほとんど雨が降ることはなかった。幸い猛暑ではなかったため、ブドウが焼けることや、干上がることはなかった。また、水不足に耐えうる様に、ブドウがゆっくり成熟してくれたおかげで、最終的には糖、酸、タンニン全てのバランスが整った質の高いブドウを収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① シラーの畑

この写真は、2015 年にシャトー・ミルモン畑から新しくフォンシプレに移ったシラーの畑だ（写真①）。畑はフォンシプレのドメーヌを挟んで東にラ・ピネード、西にシャソルネイ・デュ・スッドのシラーがある。両方とも北向きに面していて、標高も樹齢もほぼ一緒。大きな違いは土壌で、ラ・ピネードのあの芳醇で洗練された深い味わいはマルヌブルー（灰色泥灰土）がもたらすものだが、西側にはそのマルヌブルーがない。だが、標高、太陽の当たる位置等、基本的な畑の位置はほぼ一緒なので、ある意味フォンシプレ「ラ・シラー・ド・ラ・ピネード」のセカンダリなコストパフォーマンスがあるとも言える！

次にこの写真は、同じく同年にシャトー・ミルモンからフォンシプレに移ったグルナッシュの畑（写真②）。こちらでもドメーヌの西側、フォンシプレのボワ・サン・ジョー

ムの対極にあり、標高はグルナッシュの畑の中でも一番高いところ位置する。ワインの骨格や味わいの深さは、石灰土壌の割合が高いヴィエーユヴィーニュのボワ・サン・ジョームにはかなわないが、それでもこの価格帯の洗練されたグルナッシュは、シラー同様超お得なワインと言わざるを得ない！

開けたて当日は美味しくても、翌日にはワインに「マメ臭」がでるということがあったため、今回の2015年からそれを防ぐため、ワインにフィルターをかけることにしたロドルフ。SO₂無添加でワイン造りをする中、時折ある瓶詰後の不安定感についてフレッドにアドバイスを求めたところ、それぞれのワインの状態に応じてフィルター調整を行うのが良いという結論に至ったようだ。彼曰く、「フィルターをかける前とフィルターをかけた後に、香りの面ではそれほど変化はないが、味わいは間違いなく安定した！」とのこと。

せっかく美味しくつくったワインも、マメの味わいが出るともったいない。ワインをより美味しく飲んでもらおうという、ヴィニョロンの想いや気配りは、我々ワインを提供する側にとって本当にうれしいことだ！



写真② グルナッシュの畑

(2017.4.12.ドメーヌ突撃訪問&6.26.メールより)