

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°40 ラ・ターシュ

生産地方：サンジョセフ

新着ワイン2種類♪

VdF プテウス・ヴィデレ 2014 (白中辛口)

コルクから王冠にモデルチェンジしたプテウス・ヴィデレが久々のリリース！もう万が一の再発酵も大丈夫♪ (といっても現在泡はほとんど感じられないが) 2014年の白は当たり年だけあって、ワインはネクターのように濃厚！でも、甘口か？と言えば、そうではない！ほんのりとした優しい甘みは感じるが、そんな単純ではない濃厚で複雑な味わいが口の中に広がる！まさにワイン名プテウス・ヴィデレ「なるようになるさ！」にふさわしく、何ともいえない魅力が詰まったワインに仕上がった！

VdF ギアミ・ネ・パ・アン・サン 2011 (赤)

味わいがサン・ジョセフラしくないという理由でアペラシオンを却下されたギアミ。ワイン名は直訳すると「ギアミは聖人ではない」だが、その聖人 (Saint) にはサン・ジョセフ (Saint Joseph) の意味も含んでいて、アペラシオンを却下した INAO に対し、「我々のワインは INAO の定めるいわゆるサン・ジョセフとは一線を画す！」という意味が込められている！ワインは、スパイシーで果実の凝縮味がぎゅっと詰まっている！サンスフルゆえ日よってのコンディションに差があり、機嫌の良い時は奥行きのある洗練されたローヌのシラーを感じさせる優雅な味わいが楽しめるが、逆に、味わいがタイトで閉じている時は、ぜひカラフをして空気に触れさせることをおすすめしたい！

ミレジム情報 当主ファビアン・ベルジュロンコメント

2011年は大豊作の年！ブドウの収量は例年の1.5倍も取れている。3月終わりから4月上旬にかけて、まるで初夏のような暑い天気が続いたため、ブドウの成長サイクルがスタートの時点で1ヶ月ほど早まった。開花も短期間で順調に終わり、このままのペースで行けば、収穫が9月初旬に始まることも十分に予想された。夏に入ると、一転雨が多い不安定な天候が続き、水分を含んだブドウが完熟と同時に粒が破裂するリスクが高まってきた。赤は破裂のリスクを避けるために収穫を早めたが、白は逆にボトリティスが付き始めたので10月終わりまで収穫を待った。

2014年は、白は大豊作の当たり年！だが、赤はショウジョウバエ「スズキ」の被害で収量が大幅に減った厳しいミレジムだった。春のスタートは良く、雨がほとんど降らなかったおかげで病気の蔓延もなく、開花も短期間で順調に終わり、この時点で大豊作が期待された。開花後も乾燥した天気が続いたが、冬の間に降った雨のストックのおかげで、水不足に陥ることなくブドウはすくすくと成長していった。7月に入ると一転、気温の上昇が止まらないやや不安定な天候が続き、シラーに一部黒痘病などの被害が見られたが、その後8月から再び太陽が戻って来ると、病気は収まり、ブドウはきれいな状態のまま成熟に向かった。収穫直前の時点で、誰もが2011年のような豊作を確信したのだが、突如現れたスズキの襲撃により、ブドウは一変…最終的に厳しい選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ヴァンクүүл長年取り扱うワインの中で、ジミオやラ・ボエム、ルナール・デ・コート、ベルエールなど、日によって味わいの振れ幅が大きく、まさに「生きてるワイン」を実感することがあるが、ラ・ターシュもその最たるひとつだろう。今回、新着ワインのレポートを家で書いている時に、サンプルでもらったギアミ・ネ・パ・アン・サン 2011 年を試飲したのだが、ワインのご機嫌が悪かったのか、揮発酸が目立ちすぎていたためワインのリリースに不安がよぎり、その時のワインはいったん放置して、再度現地に行って味わいを確かめに行くことにした。

ファビアンに今回の試飲結果を説明すると、彼は「サンスフルゆえ状態が安定しないことはよくある」と答えてくれたが、どこかスツとしない自分がいた。ドメーヌでギアミ・ネ・パ・アン・サンの味わいを確かめてみると…揮発酸の嫌なエグミがなく、「これが昨日家で試飲したのと同じワイン!？」と思えるくらい、その味わいはとても素晴らしかった!

それから帰宅し、家で開けたワインを3日後にもう一度試飲してみたのだが、これがたまたま美味しいワインに変わっていて、またまた驚いてしまった!嫌な揮発酸はすでに影を潜め、しっとりとした艶やかな果実味と染み入るようなミネラルが前面に現れていた!

過去にジミオやラ・ボエムでも、いわゆる「かつてやんちゃだったワインが熟成を経て驚くほどおいしくなった!」という経験をしているので、サンスフルワインの変化を頭で十分理解しているのだが、やはり良い状態の結果を見てみないと、どうしても不安がよぎってしまう…。しかし考えてみたら、家で試飲したギアミも、3日間開けたワインを放置してヘタっているどころか逆に美味しくなっていると言うことは、ワインそのものにポテンシャルがあるというのを証明しているようなものだ。

ブドウやワインの真のポテンシャルに目を向け、その可能性を信じて経験していくうちに、少しずつ不安が美味しさの確信にかわるような気がしている。いつまで経ってもまだまだ修行中の身だ!

ちなみに今回リリースするワインを12月の日本出張中に試飲したところ、状態はバッチリでした♪

(2016.11.16.のドメーヌ突撃訪問より)