

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°43 ノエラモ・ランタン

生産地方：ロワール

新着ワイン情報

VdF テール・ブランシュ ペティアンナチュレル 2011(白泡)

今回初リリース！「テール・ブランシュ」のペティアン版！2011年は、醸造期間中真夏のような暑さが続いたため、醗酵のスピードが早く、一次発酵で泡を残すのが非常に難しい環境にあったが、ノエラは初挑戦にもかかわらず持ち前のセンスできちんとペティアンに仕上げてきた！ほんのり甘く粘着性のある果実味とキレのある泡立ち！

VdF シェ・シャルル 2012 (白)

2012年は、ノエラが今までのシェ・シャルルの中で一番の出来だと絶賛するミレジムだ！シェ・シャルルの区画は霜とベト病の被害で収量が例年の半分に減った分、エキスのしっかり詰まったブドウがとれ、ワインも非常に凝縮している！

VdF ソーヴィニヨン・ブラン 2012 (白)

ノエラの呼び名はLBL…そう、このワインは、言わずと知れた畑“Les Bois Lucas (レ・ボワ・ルカ)”のソーヴィニヨン・ブラン！彼女が最も思い入れのある区画だけあって、情熱の入れようはハンパない！2012年は、残念ながら霜とベト病の被害で収量が4 hL/haと厳しい結果に終わったが、ブドウのポテンシャルは、まるで彼女の情熱に応えるように、他の群を抜いて素晴らしかった！！彼女がこのワインによって、また一段高いステージに上がることは間違いないだろう！

VdF マリー・ローズ 2013 (口ゼ)

残糖ゼロの完全辛口！軽快でみずみずしい果実味に溢れている！2012年は出荷時にアクシデントがあり、また生産量が少なく代替ストックがなかったため、残念ながらリリースできなかったが、2013年はその分を考慮して希望通りの数量を分けてもらうことができた！軽快な飲み口だが、旨みが乗っている！過去一番のできばえだ！！

VdF ラ・ブディヌリー 2013 (赤)

爽やかな酸とみずみずしい果実に溢れたまさにミレジムの特徴をダイレクトに反映したワインに仕上がっている！果実味を活かすために、ブドウはなるべく粒を潰さないよう丁寧に除梗！そのままピジャージュもルモンタージュも一切せず、じっくり静かに漬け込み、果実味をきれいに引き出している！

VdF コー・タ・コー 2012 (赤)

霜の被害に遭い、収量が8 hL/haしかなかったが、収穫したブドウは品質が高く、房が少ない分全てのエキスが凝縮している！いつも通り、ノエラのコー独特の色気があり、旨味たっぷりの果実味と艶やかな酸、やさしく口の中で溶ける湿ったタンニンとのバランスが本当に素晴らしい！

ミレジム情報 当主ノエラ・モランタンのコメント

今回日本でリリースするワインのミレジムについて語る。

2011年は、春が真夏のように暑かったため、ブドウの成長サイクル全体が早まった。ブドウは豊作で、収穫した房は病気の無い健全なものばかりだった。だが、醸造は思っていた以上に簡単ではなく、9月終わり

に気温 30 度を超す猛暑が続き、エアコン設備のないカーヴでは、発酵のスピードと揮発酸の制御に必死だった。

2012 年は、春の霜とベト病の影響で、ブドウの 4 割以上が熟す前に枯れてしまった。。だが、早くから収量が落ちたこともあって、ブドウのエキスが集中し、品質的には最高のものが収穫できた。

2013 年は、全体的に雨が多く日照量も少なかったので、ブドウは晩熟かつ糖度がそれほど上がらなかった。多くの生産者が霜や花流れ、雹、ベト病で頭を抱える中、私の畑は幸いなことに大きな被害がほとんどなく、収穫は 30 hL/ha 平均と例年並みの量を確保できた！

(2014.4.29.のドメーヌ突撃訪問より)