

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°46 ドメーヌ・モス

生産地方：ロワール

新着ワイン情報

AC アンジュ 2012(白)

雨が降る前に収穫することができたため、糖分のしっかりと乗った健全なブドウでワインを仕込むことができた！2012年ワインの中では一番アルコール度数があり、ワインはふくよかで厚みがある。完熟したブドウエキスが詰まっており、同時にシスト土壌からくるキレのあるミネラルがアフターに感じられる！ルネ曰く、ウナギのような脂ののった魚と相性が良いとのこと！

VdF マジック・オブ・ジュジュ 2012 (白)

アンジュ白同様、雨が降る前に収穫することができたので、ブドウの糖度が雨で希釈されることなく、最終的には中身のしっかりと詰まったブドウでワインを仕込むことができた！ワインにボリュームはあるが、洗練された酸とミネラルがあるおかげで、ワインはむしろ涼やかだ。ルネ曰く、ほんのり苦みのあるミネラルエキスが、素材を生かした日本料理とマッチするとのこと！

VdF アキレ 2013 (ロゼ)

アルコール度数が低く、残糖 50 g/L あるが、それでも例年よりも甘さ控えめに仕上がっている！味わいは、軽快でみずみずしく、日照量の少ない涼しい年の特徴がそのままワインに反映されている。だが、軽快でやさしい味わいの中にも、しっかりとしたミネラルと酸の柱が感じられるところは見事だ！夏のアペリティフにもってこいのワインだ！

当主アニエス&ルネ・モス ミレジム情報

2012年は収穫の最後まで天候に悩まされたとても厳しい年だった。6月中旬の開花時期に合わせるように雨が降り始め、普段だと1週間もあれば終わる開花が3週間もかかってしまい、また3割以上の花が流れてしまった。収穫は、開花にばらつきがあった影響で、ブドウの成熟度合いが同じ区画内でも大きな差がでてしまい、完熟の見極めが本当に大変だった。また、収穫途中で雨が降りはじめ、水を吸ったブドウは熟成を早めると同時に腐敗のスピードも早め、収穫後半は粒単位の選果を余儀なくされた。結局、収量は去年の半分以上！ただ、ブドウの選果を丁寧に行ったおかげもあって、ワインの品質には満足している！

2013年は、4月21日と5月22日に2回霜の被害に遭い、この時点で収量が2～4割落ちてしまった。そして5月まで気温の上がらない天候が続いた影響で、ブドウの成長サイクルに遅れが出てしまい、本格的に成長が始まったのは6月に入ってからだった。収穫開始は例年より2～3週間遅く、開始後1週間は快晴だったが、その後雨に当たることが多く、後半はブドウの腐敗を防ぐために急ピッチで収穫をおこなった。

白はブドウがきれいに熟し、酸と果実味がエレガントな素晴らしい品質のワインができそうだ。一方、赤とロゼはブドウの選果が必要だったが、丁寧に行った結果、酸と果実味がみずみずしい軽快なワインが出来上がりそうだ。

(2014.2.23.ドメーヌ突撃訪問&2014.5.18のメールより)