

～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 4 種類♪

VdF マジック・オブ・ジュジュ 2014 (白)

2014 年は、シュナンの収量が少なかったため、別で仕込んでいたミュスカデにアッサンブラージュし、マジック・オブ・ジュジュとしてリリースしている！当初ミュスカデはミュスカデで別々にリリースしようとしたが、ルネが試しにジュジュのシュナンをグラスに混ぜて試飲してみたところ、より彼好みの味わいに収まったので、今回アッサンブラージュすることに決めたそうだ！ちなみに、ワイン名はジャズミュージシャン「アーチャー・シェップ」のアルバム名からとったもので、ルネ曰く「時にワインづくりはジャズのような即興（インプロヴィゼーション）のセンスが必要」とのこと！

AC アンジュ 2013 (白)

2013 年のアンジュは、ルネ曰く、ミレジムのにはとても厳しかったにもかかわらず、ブドウがしっかりと完熟してくれた年で、アルコール度数も 13.5%まで上がった！日本酒のような芳醇な香りがあり、味わい的には、ほんのりとした甘みと緻密でタイトなミネラルのキレが良く、アルコールの重たさを全く感じさせない！食中にもデザートにも両方に使える優れたワインだ！

AC アンジュ テンダネス 2010 (白中辛口)

本来ボンヌ・ブランシュとなるべきワインだったテンダネス！前回 2014 年 1 月にリリースしたワインが好評だったので、今回再度おかわり～！SO₂含有量がトータルで 34 mg/L と中甘口にしては少なく、また瓶内熟成しているため、飲み口が非常に柔らかい！前回よりも年を経た分、果実味の中にあるミネラル少しずつ表に顔を出し始めている感がある！デザートに合わせるのも良いが、甘さの中に骨格のあるしっかりとしたミネラルがあるので、フォアグラやソースを使った魚介料理とも良く合いそう

AC アンジュ 2006 (赤)

2006 年は日照りの影響でブドウの果皮が厚かったため、ワインが出来上がった当初はタンニンが強く、リリースまでに瓶熟で 7 年以上の月日を要している！今もなお骨格を支えるタンニンがしっかりとあり、まだまだ長熟に耐えられそうな予感がするが、目の粗いタンニンはきれいにそぎ落とされ、心地よい緻密な収斂味だけが残る！香りも時間が経つとともに複雑に変化していくので、グラスの中でゆっくりと色々な変化を楽しみたい！ジビエを食べながら少し大きめのグラスで飲んでみたいワインだ！

ミレジム情報 当主「アリエス&ルネ・モス」のコメント

2006 年は全体的に水不足の年だった。春のスタートは寒かったため、ブドウの成長が約 1 週間遅れた。だが、6 月に入り一気に気温が上がり、7 月いっぱいまで夏のような天気が続いた。雨もほとんど降らず、畑は慢性的な水不足に陥り、遅れを取り戻しつつあったブドウの成長も、日照りによるストレスで途中ブレーキがかかってしまった。8 月に入ると気温は幾分涼しくなったが、水不足は変わらず、ブドウは果皮が厚く実が小さかった。9 月に入ってからは一転、局地的に雷雨の多い不安定な天候が収穫の終わりまで続いた。我々のアンジュの畑はむしろ恵みの雨を待っていたのだが、ミクロクリマの影響で結局ほとんど雨が降らなかった。

2010年は全体的にうまくブドウがまとまった当たり年。春のスタートも良く開花も問題なく終えた。7月病気の被害もほとんどなく、7月8月は雨が適度に降り、暑い日と涼しい日が交互に来るような、ブドウの成長にとってまさに理想の天候に恵まれた。9月に入っても気温のそれほど高くない快適な天候は続き、良質な酸の乗った完熟したブドウを収穫することができた。ただし、ボンヌ・ブランシュのブドウだけは、予想以上に完熟のスピードが速く糖分が高かった。

2013年も2012年同様に厳しい年だった。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…。5月まで気温の上がない天候が続いた影響で、ブドウの成長サイクルが遅れが出てしまい、本格的に成長が始まったのは6月に入ってからだった。収穫は例年よりも2~3週間遅く、スタートの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取り入れなければならなかった。

2014年は、2012年、2013年にも増して収量の少ない年だった…。特にシュナンとカベルネの収量が厳しく、開花前から続いた冷害が主な原因だった。4月はまるで初夏のような天候に恵まれブドウの成長も早かったのだが、5月に入り一気に気温が下がりそれが長く続いたため、ブドウが防衛本能を働かせ、結果多くの房が開花を待たずに蔓に変わってしまった…。おまけに、夏は猛暑こそなかったが、6月から8月にかけて水不足だったため、収穫したブドウは果皮が厚く、果汁が思うように得られなかった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

年々味わいにフィネスと洗練さが増すルネモスのワイン。この変化について、質問しても毎回ルネから「かつてと何も変わっていない」と答が返ってくるだけなので、今回は質問の角度を変えて「もしかしてSO₂の量とかフィルターが関係している？」と聞いてみたところ、ルネから「全く関係ない！」とシャットアウトされつつも、そこから話が派生して、彼の考えるSO₂に対する興味深い見解を聞き出すことができた！

まず、SO₂の量についてだが、基本的に何も問題がない限りは20 mg/L、瓶詰前のスーティラージュの時に添加するそうだ。彼はSO₂をワインの治療薬としてではなく、ワインの予防薬として捉えていて、長年の経験上、この20 mg/Lがワインの免疫力を高めるのに最も効力を発揮する量なのだそうだ。ルネ曰く「醸造学の教科書では、20 mg/Lの量は殺菌効果や酸化防止の効果に十分ではないと言うかもしれないが、私は経験上、ワインが健全なブドウからつくられているのであれば、この量で十分に効果がある事を知っている。むしろ添加することによって、ワイン自体が異物混入を感知し、免疫力がグンと上がることも知っている」と。これって、まさにホメオパシー!?!いや…ある意味イワシの群れにナマズを入れるとイワシが緊張して鮮度が保たれるという「ナマズ効果」と似たような効果なのか!?

ついでに、ルネにSO₂無添加についての意見も聞いてみたところ、彼は「我々はワイン愛好家ではなく、ワインを提供する生産者の立場。安定した美味しいワインを消費者に提供する責任がある。フランス国内であれば、SO₂無添加でも問題は少ないかもしれないが、海外の長い輸送にも耐える安定したワインを届けるとなれば、無責任なリスクは負えない」と答えてくれた。でも安定した美味しさを届けたい思いは我々も同じなので、彼の考えは良く理解できるし、とてもありがたい！

(2015.6.11.ドメーヌ突撃訪問より)