

～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♪

ヴァン・ムスー ブリュット・ナチュラル ムサムセット 2014&2015 (ロゼ泡)

今回のムサムセットは、2014年と2015年のブレンド！当初は2014単年でペティアン・ナチュラルとしてリリースする予定であったが、打栓が王冠だったことを税関に指摘され、結局2014年はそのままの状態ではリリースできなかったため、2015年をブレンドしてコルク栓で作り直している！またエチケットに Vin Mousseux の記載がされている！味わいは2013年よりドライに仕上がっていて、時期を問わずアペリティフとしておすすめだ！

※デゴルジュマンをしていないので、澱が少し瓶底に溜まった状態です。開栓時ワインが吹きこぼれる場合がありますので、十分冷えた状態で、シンク内など汚れない場所でゆっくり開栓をお願いいたします。

VdF マジック・オブ・ジュジュ 2015 (白)

2014年のブレンドはミュスカデ80%に対しシュナンが20%だったが、2015年は逆にシュナンが80%、ミュスカデが20%となっている。2015年は全体的に収量が少ないが、特にミュスカデが冷害の被害により収量が少なく、相対的にシュナンの比率が多くなったとのこと。ルネ曰く、基本的にマジック・オブ・ジュジュはシュナンが主体だが、収量のない年は、このワイン名の由来になっている「アーチャー・シェップ」のジャズの即興演奏のように、色々な品種をブレンドして仕上げるそうだ。ワインは残糖が7.2g/Lあるが、背骨となる酸とミネラルがしっかりとあるので、とてもバランスが良い！

VdF ボワ・ルージュ 2014 (赤)

2014年のボワ・ルージュはスズキの被害に遭い40%減…。スズキにより、収穫時の畑はブドウが酸敗した香りで充満していたようだが、厳格な選果の結果ワインはとても上品な味わいに仕上がっている！ルネ曰く、近年続く悪天候や自然災害により、なかなかカベルネの収量を確保できないことから、これからはカベルネの収量が取れなかった時は、マジック・オブ・ジュジュのように他の品種のブレンドも検討しているそうだ。味わいは、まだタンニンが若いいため若干硬さはあるが、それを包み込む上品で滑らかな果実味に溢れている！

AC アンジュ 2013 (赤)

2013年のカベルネは霜の被害にも遭い、ミレジムの的にもとても厳しい年だったが、残ったブドウは完璧な状態のまま9月の中旬まで何とか持ちこたえることができた。誰もがカベルネは災害を抜けきったと安心していただけだが、9月下旬から雨と灼熱の太陽が1日おきに交互に続き、きれいな状態を保っていたブドウもあっという間に腐敗が蔓延してしまった…。収量は厳格な選果により50%減…。ほんの2週間前まで傷ひとつない完璧な状態のブドウだったので、ルネも大ショックだったようだ。ワインはまだタンニンが若いですが、ボワ・ルージュと飲み比べると、同じカベルネでもストラクチャーの違いは一目瞭然！味わいの要素がぎゅっと詰まっている！ルネ曰く、ワインにほんの少しガスが残っていて、そのガスがタンニンの収斂味を助長するので、できることならカラフすることをおすすめとのこと！

ミレジム情報 当主「アニエス&ルネ・モス」のコメント

2013年は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月まで気温の上がら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、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が、5月に入り一気に気温が下がりそれが長く続いた。開花前の冷害により、シュナンは防衛本能を働かせ、多くの房が開花を待たずに蔓に変わってしまった…。また夏は猛暑こそなかったが、6月から8月にかけての水不足に困り、収穫したブドウも果皮が厚く、果汁が思うように得られなかった。

カベルネとグロローは、開花がうまく行き、房こそ小さめだがある程度の数を実っていた。しかし、収穫直前の10月の初めにスズキが突如襲来し、一部畑に甚大な被害をもたらした。2014年は2012年、2013年にも増して全体収量が少なく、特にシュナン、カベルネ、グロローが少ない年となった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ルネは昨年病気を患い、一時は体重がかなり落ちて痩せ細ってしまったが、今はまた元の恰幅の良い姿に戻つつある。このこともあってか、今モス家では、ルネから息子たちへの世代交代が急速に進んでいる。実際、2014年からほぼジョゼフとシルヴェストが畑と醸造を管理していて、現在のルネの担当はワインの味わいのチェックとドメーヌに訪問に来たお客さんの対応がメインとなっている。

ということで、今回日本でリリースされる2014年のワインは、息子のジョゼフとシルヴェストの2人が仕込んだワインだ！個人的には、ルネのワインは取引を始めて以降、年々エレガントになっていったような印象を受けるが、息子2人がつくるワインは、さらにエレガントさが増し、味わいが洗練されたように感じる！この点を、弟のシルヴェストに聞いてみたが、特にルネのワインと差別化するつもりはなく、意識して特別なことをしている訳ではないそうだ！ただ、敢えて違いを探すとすると、ルネが1人で管理していた細かい作業を2人で行っているのだから、ミスが少なく仕事が丁寧になっているかもしれないと答えてくれた。

シルヴェストと言えば、2010年にシャソルネイに1年半住み込みで研修した経験があり、私も彼と一緒に収穫を行った記憶がある。作業中に突然奇声を上げるちょっと変わった若者だったが、流石はルネの息子、仕事は頼るになる男だった。その後、パリのシャトープリアンで働く彼にも会ったが、一見ひょうひょうとしているが、器用かつ的確に仕事をこなす姿が印象に残った。その彼が、今やモスの醸造を兄と共にやっているかと思うと、やんちゃな若者というイメージがある私にとっては感慨深いものがある。でも実際、今回リリースするワインも然り、彼らが仕込むワインは、はっきり言って美味しい！特に、白はシルヴェストがシャソルネイにいたこともあってか、フレッドのつくるワインに似たフィネスが感じられる！

ルネはだいぶ前に、息子たちが継ぐことについて「すぐには家に受け入れない。息子たちが他で仕事をし世間にもまれ多くの経験を積んでからでないとダメだ！」と言っていた。それからもう5~6年は経つが、ルネの描いたとおり、2人の息子は外で経験を積み、今や最高の後継者としてモスを立派に支えている！ルネにとってこんなに嬉しいことはないだろう。（しかも2人も後継者が居るなんて幸せものだ）息子たちによるこれからのモスが楽しみでならない♪

(2015.8.15.ドメーヌ突撃訪問より)