

～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3種類♪

AC アンジュ 2015 (白)

2015年は久々に収量が例年並みに取れた当たり年！ワインの味わいも、ボリューム豊かで、甘みを感じるくらい凝縮した旨味があり、アフターにぎっしりと詰まったミネラルを感じる！アニエスは「太陽に恵まれたミレジムということもあって、息子たちのつくるアンジュの中で一番ルネのスタイルに似たものができた」と言う。個人的には、ボリューム豊だが、でもミネラルがかなり洗練されていて、息子たちのエレガントなスタイルが十分にワインに反映されていると感じた！

VdF レ・ボンヌ・ブランシュ 2015 (白)

2015年は水不足により果汁が取れず収量は20 hL/haと前年同様に例年の30%減だった。収穫も糖度計を使わず息子たちの判断により酸を活かすタイミングで行い、結果アルコール度数は12%と今までのボンヌ・ブランシュにないエレガントで透明感のあるワインに仕上げた！また、※イニシャルBBが完熟系の力強さ、そしてボンヌ・ブランシュがミネラルと酸という形でキャラクターに差をつけたとジョゼフは言う。ワインはまさにエレガントの一言でフィネスもあり、滋味豊かなミネラルがスッと口の中に染み入る！個人的にはこのボンヌ・ブランシュにジョゼフとシルヴェストルの高いポテンシャルを見た！

※モスのTOPキュヴェ。またあらためてリリースのご案内をさせていただきます

VdF ル・ルシュフェール 2015 (白)

日本初リリースのワイン！畑はロワール川の右岸にあり、粘土の土壤に鉄分（Fer）が多く含まれていて、元々葦（あし）の原っぱ（Rouche）だった所が地名となっている。アニエス曰く、ルシュフェールは土壤が豊かでブドウの木の樹勢も強く、いつも肉付きのよいリッチなワインができやすいとのこと。ワインはアニエスの言う通りリッチでボリュームがあるが、ミネラルも負けないくらいにある！

ミレジム情報 当主「アニエス&ルネ・モス」のコメント

2015年は3年続いた不作を忘れさせるような素晴らしい年だったが、同時に日照りの年でもあった。冬は暖かく例年よりも降雨量が多かった。春もそのまま暖かさが続き、ブドウの芽吹きも3週間ほど早かった。開花も何も問題がなく順調に終わり、房の多さから豊作が期待された。だが、問題は5月からほとんど雨が降っていなかったこと。開花の終わる6月終わりくらいまでは、冬に降った雨のストックがまだあったおかげでブドウも余裕で成長を続けていたが、7月いっぱい雨が全く降らなかった時は、さすがのブドウも成長にブレーキがかかった。8月の暑い日差しの中、限界に達していたブドウの房の粒の大きさは例年の半分近くに迫っていた。それを救ったのが、8月25日に降った60mmの雨！念願の雨が降ったおかげで、ブドウも再び息を吹き返した。そして、そのまま病気もなく順調にブドウも熟し収穫を迎えた。収穫したブドウは全て傷一つないきれいなものばかりだった。房の数も多く、「今年は大豊作の年！」と喜んだのも束の間、実際にブドウを搾ってみると果皮が厚く果汁が少なかった。最終的に収量は例年を下回った。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ルネ・モス (父)

ルネの現在の姿♪ (写真①) ロマンスグレーの白髪と髭を蓄えサングラスをかけた姿は、まさにヴァンナチュール界のドンの貫録。どこか遠くからゴットファザーの愛のテーマが聞こえてきそうだ…

ちなみに、息子たちに代を譲った現在、彼の担当は「料理」なのだそう！

今回の訪問では長男ジョゼフが担当♪ (写真②) 普段、試飲やコマーシャルは主に次男のシルヴェストルが担っているのだが、バカンスで不在だった…ん？バカンスで不在って訪問した日は6月28日だよ？まだバカンスの時期じゃないのでは！？後からシルヴェストルに理由を聞くと、

8月はバカンスを取らず南のワイン生産者の収穫を手伝いに行かなければならないので、まだバカンスで混む前に早めの休暇を取ったとのこと。兄が働き、弟はバカンス…これは間違いなく末っ子の特権だな。ジョゼフにバカンスの予定を聞くと、彼ははにかみながら今年はバカンスを考えていないと答えた。これはたぶん長男の責任感からなのだろうな。

アニエスが分析するに、ジョゼフとシルヴェストルは性格が正反対で、シルヴェストルはとても社交的で好奇心が旺盛。外にも出かけるのも好きでコマーシャルに向いているのに対し、ジョゼフは少し内向的で、外に出かけるよりも村の中にとどまっているのが好きなタイプなのだそうだ。

もちろんジョゼフも人がいるときは社交的だが、自ら積極的に会いに出かけるようなことはないようだ。

自分は彼らを10年前から知っているが、当時ジョゼフは今最先端のおしゃれ風の凛々しい風貌ではなく、あの素朴だった少年が今やドメヌ・モスの看板を完全に背負って高品質なワインをつくっているとは、まだちょっと信じられない気持ちだ！

息子たちに代が変わり、明らかにワインのスタイルが変わった。今回のボンヌ・ブランシュ2015年を飲んで特にそう感じた。太陽に恵まれた当たり年の2015年。恐らくルネであればボリューム豊かなワインに仕上げてくるだろう。だが、息子たちは我々の意表を突く驚きのワインに仕上げた！

当初、彼らに「どういうところが変わったか？」質問した時は、「何も変わっていない」と答えていた。だが、今回同じ質問をジョゼフにしたところ、彼は「もしかしたら、自分たちはエレガントで繊細なワインが好きだから、収穫期を少し早めたり抽出を優しくしたりと無意識にルネと違うスタイルをとっているのかもしれない」と答えてくれた！あのティエリ・ピュズラにして、「ルネのワインはリスペクトしている。だが好みは息子たちのワイン！」と言わしめた彼らの繊細なワイン！モス家のワイン造りのエスプリは引き継ぎつつ、彼らは彼らのワイン人生を思いっきり謳歌して、極めてもらいたいものだ！

(2017.6.28.ドメヌ突撃訪問&8.1.アニエスのメール回答より)



写真② ジョゼフ・モス (長男)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ