

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°49 ドメーヌ・レ・ドゥーテール

生産地方：アルデッシュ

新着ワイン3種類♪

VdF ヴァン・ニュ・マセラシオン 2013（白）

今回のヴァン・ニュ白には、2010年に植えた初収穫のヴィオニエがアッサンブラージュされている！将来はラドレとして仕込む予定のヴィオニエだが、若木の間は当分ヴァン・ニュに混ぜる予定。2013年は、植樹のヴィオニエ以外、ブドウの状態が完璧ではなかったので、全て除梗し大人数でテーブルを使った厳格な選果を行っている！仕込みは、前年同様に除梗したブドウと全房をミルフィーユのように交互に重ね合わせてマセラシオンを施し、熟成は100%樽で仕込んでいる！ヴィオニエが入っているおかげなのか、ジャスミンなどの華やかな花の香りとスパイシーな味わいがアクセントにある！

VdF ヴァン・ニュ 2013（赤）

2013年は、ブドウに腐敗果があったので、白同様、全て除梗し大人数でテーブルを使った厳格な選果を行っている！仕込みは、前年同様に抽出をやさしくするために、ルモンタージュもピジヤージュも一切なしでそのまま蓋をし、ほぼスミマセラシオンの状態で仕込んでいる！開けたてからすでに赤い果実やバラなどの華やかな香りが全開！いつもよりもミネラリーでみずみずしく、果実味豊かに仕上がっている！

VdF シレーヌ メルロー 2013（赤）

2013年のメルローは、花流れや腐敗などに見舞われ、決してパーエクトではなかったが、最終的に45 hL/haと満足のいく収量を確保できている！また、アルコール度数も、厳しいミレジムの中ブドウが完熟するギリギリまで待ったおかげでワインにボリュームがある！ドゥーテールのメルローの魅力は、アルコール度数がそれなりにあるのに、その度数を感じさせない清涼感があるところなのだが、今回も良い意味でメルローらしからぬ、涼しくしっとりとした果実味とミネラルが口いっぱいに広がる素晴らしいワインに仕上がっている！

ミレジム情報 当主「マニュエル・クナン&ヴァンサン・ファルジェ」のコメント

2013年は、全体的に日照量が少なく、気温が低かったため収穫が例年よりも2週間ほど遅かった。4月の前半までは霜の被害がなく太陽にも恵まれ、発芽も順調だったが、後半から天気が崩れ、5月から6月後半までは気温の上がらない雨模様の天気が続いた。この影響でグルナッシュ、メルロー、ヴィオニエなどが花流れにあった。6月後半からは天気が徐々に回復に向かったが、時々降る雨の影響でミルデューやオイディウムなどの病気が畠に繁殖した。7月8月と夏らしい太陽が戻り、ブドウの成長も多少遅れを取り戻したが、9月に入り再び雨が降ったり止んだりの不安定な天気が収穫終わりまで続いた。それでもシラーやメルローが豊作だったおかげで、最終的には2012年同様に例年並みの収量を確保することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

SO₂無添加・ノンフィルターとは思えないエレガントで安定感のあるワインをつくり上げるヴァンサン&マニュ！彼らのワインは、どのキュヴェもしっかり旨味がありながら、透明度が高く清らかな飲み心地で、ピュアなブドウがそのままワインになったのが想像できる！

今回リリースされる2013年も、腐敗果に悩まされ、決してブドウに恵まれた年ではなかったが、それでも最終的にSO₂無添加で、見事に安定感のあるエレガントなワインを仕上げている！

彼らに釀造の秘訣を聞いてみると、「SO₂無添加で仕込むためには、まず如何に悪玉のバクテリアが介入しない環境で釀造するかが大切になってくる。我々は理想のワイン造りのために、その環境整備が大切だと考えている」と答えてくれた。

実際、ドゥーテールのカーヴはとにかく清潔感にあふれている！また今回リリースの2013年も、彼らは粒単位で腐敗果を取り除くために、選果テーブルを使って大人数で取り掛かったそうだ。こうした彼らのこだわりは、2013年のワインを飲むと「なるほど」と納得できる。彼らは最後に「ブドウが良くてカーヴが不潔であったり、その逆に、カーヴが清潔であってもブドウが不潔であれば、SO₂無添加で今のようなワインはつくれない。我々に秘訣なんてそんな大そうなものはないよ」と笑顔で答えてくれた。

(2015.6.17. ドメーヌ突撃訪問より)