

～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7種類♪

VdF ラドレ ヴィオニエ 2013 (白)

毎年、ヴィオニエとは思えないほど上品に洗練されたワインをつくるドゥーテールだが、2013年は特に清涼感のあるスマートな味わいにまとまっている！発酵期間が7ヶ月以上と長く、しかもマロラクティック発酵がアルコール発酵よりも先に終わってしまったため、一時はボラティル上昇の心配もあったが、発酵温度を低く抑えるなど対処し、見事バランスのとれた素晴らしいワインに仕上がった！

VdF ラ・ピティ 2013 (ロゼ)

2013年は、サンソーがミルデュー、グルナッシュが花流れの被害に遭い、収量が2012年の半分と厳しい年だった。収穫したブドウは、9月の終わりだということにしっかりと酸が残り、軽快でキレのあるロゼを造るには最適な年だった。軽く冷やして魚介類と合わせていただきたい。

VdF ジグ・ザグ 2013 (赤)

2012と比べてシラーの収量が30%増、グルナッシュは花流れの影響で30%減。味わいのハーモニーを考えて、シラーとグルナッシュのアッサンブラージュを樽熟前に行った。(2012年は、樽熟後にアッサンブラージュ) マニユが「2013年は早くからワインのまとまりが良い！」と言うだけあって、このジグ・ザグも味わいは滑らかで洗練されている！

VdF ブリック・ア・ブラック 2013 (赤)

2013年はジグ・ザグのシラーが豊作だったため、除梗した古樹のブドウが40%入っている！ブリック・ア・ブラックの全房のシラーを先にタンクで2日間マセラシオンカルボニックを施し、その上に被せるようにジグ・ザグのシラーを加え、25日間スミマセラシオン状態で醸している！ジグ・ザグに比べマセラシオンカルボニックを施している分、香りが明るく果実味もピュアでフィネスがある！

VdF リーパユ 2013 (赤)

2013年は、オイディウムの影響で収量が半減…。ブドウは全て除梗し選果を厳格に行った。その甲斐もあって、出来上がったワインはもう本当に素晴らしいの一言！柑橘系の香り、清涼感のあるチャーミングでみずみずしい果実味、しなやかなタンニン…全てがパーフェクト！ただ、マニユ曰く、SO₂無添加なので、日によっては還元していたり難しい顔を見せる時もあるとのこと。

VdF ラ・クロワゼ 2012 (赤)

ドゥーテールのトップワイン！2012年の収量は、開花の前の寒さで花が流れてしまったため、15 hL/ha とスタートから60%減…。だが、その分一粒一粒のエキスが凝縮した最高のブドウが収穫できた！梗のエグミを出さないよう全て除梗し、ピジャージュは一切せず、ルモンタージュのみで仕上げた！ワインを口に入れたとたん、しなやかなタンニンとともに果実の凝縮味が滑らかに広がり溶けていく…最高に贅沢なワインだ！

VdF シレーヌ 赤 2012 (赤)

2012年のメルローは当たり年！ブドウは腐敗ひとつなくバランスも完璧だったが、梗がしっかりと熟していなかったことから、全て手で除梗している。酵母の動きが途中で止まってしまったため、醗酵終了までに6ヶ月を要した。艶やかでしなやかなタンニン、洗練されたミネラルを感じる。めったに出会えないエレガント・メルローだ！

ミレジム情報 当主マニユエル・クナン&ヴァンサン・ファルジェのコメント

2012年は、アルデッシュ全域で雨が多く、うどん粉病、ベト病、黒痘病などありとあらゆる病気が発生した大変厳しいミレジムだった。我々の畑も何度か病気蔓延のリスクがあったが、幸運にも開花時期に雨に当たらなかつたり、ボルドー液散布のタイミングがうまく的中したりしたおかげで、病気の被害を最小限に抑えることができた。また、霜や雹の被害がなかったのも、最終的には、花が流れたグルナッシュを除き、全てのブドウが例年並みの収量を確保することができた。

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昇しない雨模様の天気が続いた。この影響でグルナッシュ、サンソー、ヴィオニエが花流れにあった。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畑に繁殖した。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

年を重ねるごとにますます美味しくなっていくドゥーテールのワイン！特に、最近の彼らがつくるSO₂無添加の赤ワインの安定度には目を見張るものがある。

ポイントは、2012年にカーヴを新設し、以前よりもしっかり衛生管理ができるようになったことで、カーブ内が常に清潔であることと、ワインのストック場所の温度管理が行き届いていることが、そのままワインの安定につながっているようだ。

以前からSO₂無添加に関心の高いマニユとヴァンサン。だが、だからと言ってSO₂無添加が全てとは思っていない。彼らの関心はあくまでSO₂を抑えた美味しいワインということで、実際、白もロゼも、ワインの味わいを安定させるために少量のSO₂が添加されている。たとえ無添加でもワインが欠点だらけで美味しくなければ、彼らはそれをワインと認めない。ヴァンサン曰く、「本当のSO₂無添加のワインは、多くの手間や努力がかかっているということを知る必要がある」と。すなわち、彼らにとって無添加とは、ただワインを放置するのではなく、まずは腐敗果のない有機のブドウを育てることから始まり、そしてそのブドウを丁寧に選果し、醸造中はほぼ毎日ワインの状態を確認、瓶詰めまで一切気を抜かない大作業を行うことなのだ。さらに、瓶詰め後もワインの味わいが安定するまで出荷しないなど、美味しく飲んでもらうために細心の注意を払う。

見えない手間を惜しまないドゥーテールの二人。彼らのワインの裏にあるこだわりを知ると、ますますワインが美味しく感じてしまう♪

(2014.12.10.のドメーヌ突撃訪問&2015.1.9.のドメーヌ突撃電話より)