

## ～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4種類♪

#### VdF ポラティム 2013 (白)

ワイン名は、ラテン語で「徐々に、少しずつ」という意味があり、今回リリースするワインの発酵期間が18ヶ月！と非常にゆっくりだったことと、このワインのシャルドネを売っていたルイ・ラトゥール社との販売契約終了の際に長い交渉時間を要したことがかけられている！ワインの味わいはとても洗練されていてバランスも良く、力強さの中に上品さとエレガントさを備えている！これだけ完成度の高いワインをSO<sub>2</sub>無添加、ノンフィルターで仕上げてくる彼らの腕に脱帽！！

#### VdF ラ・ピティ 2014 (ロゼ)

2014年は、収量が45 hL/haと豊作で、品質的にも当たりの年！さらに2014年は、メルローとミュスカがブレンドされて、コクと香りがパワーアップ！メルローがブレンドされている分いつものラ・ピティよりも色合いが濃く、香りもイチゴや白桃などのフルーツの香りがふんだん！味わい的には、南仏のロゼにある厚みと骨格、北のロゼにある洗練された酸があり、南北の長所を取った絶妙なバランスに収まっている！

#### VdF ラ・ルブール 2014 (赤)

農協へのブドウ販売契約を終わらせ、2014年から新たにドメーヌワインとして仕込んだヴァン・ド・ソワフ！ワイン名は、収穫が終わった後に催される宴、いわば「収穫祭」の意味で、フランスでは収穫祭の呼び名が色々と各地で異なり、アルデッシュ地方ではLa Rebouleと呼ばれる！（ちなみに、ブルゴーニュはLa Paulee、ロワールはLe Berlotなど）。気取らずにガバガバ飲んでほしいというコンセプトでつくられたワインだが、いやはやその完成度の高さに驚き！開けたとたんから鼻をくすぐる官能的な香りが爆発！果実味が艶やかで染み入るようなやさしい味わいに、きっと虜になること間違いなし！

#### VdF ブリック・ア・ブラック 2014 (赤)

2014年は、比較的収量の取れた年だが、一部ブドウの腐敗が早かったので厳格な選果を行い、選果したブドウは除梗をし、全房のブドウに混ぜて仕込んでいる。ドゥーテールのシラー特有の危うさと色気に、バザルトの土壌からくる硬質で冷涼感のある味わいと、石灰粘土質からくる滑らかで繊細な味わいが見事に合わさっている！まるで黒いベリーの果実が口の中で自然に染み込むように溶けていくようで、何とも言えない魅力を秘めたシラーだ！

#### ミレジム情報 当主マニエル・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。

2014年は、ブドウの収量的には例年よりも量の取れた年だが、全体を通して雨が多く、ブドウの糖度がそれほど上がらなかった年だった。春は全般的に天候に恵まれ、開花もとても順調に終わったのだが、6月23日、突然の雷雨とともに局地的に雹が襲い、ヴィオニエの畑が被害に遭った。さらに、7月に入ると、今までの天候がまるで嘘だったかのように、気温の上がる雨がちな天気は8月の終わりまで続いた。9月から再び天候が回復し、ブドウも成長の遅れを取り戻すかのようにピッチを上げていったのだが、収穫期の9月15日、25日の2日間で200mmの雨が降り、その後すぐにブドウの腐敗が始まった。また、9月終わりには、晩熟品種のカリニャンがスズキの被害に遭い、これも被害を最小限に抑えるために、完熟を待たずしてブドウを全て取り入れなければならなかった。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

以前はカーヴが狭かったため、ブドウの4割を売っていたドゥーテール。2011年終わりに広い醸造スペースのある新カーヴに移り、以来2年の交渉を経てレイ・ラトゥール社とワイン農協とのブドウ販売契約を終了し、2014年から晴れて正式に全てのブドウがドメーヌのものとなった！メルローが2.3ha、カベルネソーヴィニオンが1ha、シャルドネが1.5ha、グルナッシュが0.7ha戻り、現在は、計13haの面積全てがドメーヌ畑となっている。

そして、今回新しくリリースされる2キュヴェ「ポラティム」、「ラ・ルブール」にご注目！！ラ・ピティヤブリック・ア・ブラックなど、今までワインの完成度の高さはもう言うまでもないが、今回の2つのキュヴェも驚くほどレベルが高い！

白のポラティムも、一体誰がアルデッシュのシャルドネと想像できるのか！？溢れんばかりのエネルギーがあり、同価格帯のシャルドネの中ではトップクラスの内容と言えるだろう。

ラ・ルブールは、ボルドー品種主体のワインだが、一体誰がこのワインからカベルネやメルローを想像しようか！？ヴァン・ド・ソワフといっても、最後まで美しく官能的で、もう品種どうのこうのではなく「ワイン」としての完成度が非常に高く、コストパフォーマンスもダントツだ！

SO<sub>2</sub>無添加の上品なワインを完成させるために、全く手を抜かない、マニュ&ヴァンサン！もはや日本だけではなく、デンマーク、オーストラリア、イギリス、アメリカ、ブラジルなど世界中からオファーが絶えない。生産量が以前よりも4割増えたのは幸いだが、数を押さえるのも必死！コストパフォーマンスが高いので、全く油断ができない～！

(2015.6.17.のドメーヌ突撃訪問&2015.11.9.のドメーヌ突撃電話より)