

～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：アルデツシュ

新着ワイン7種類♪

### VdF ヴァン・ニュ 2016 (白)

2016年のヴァン・ニュは、シャルドネに一部買いブドウ用として残しておいたユニブランが15%ほどアッサンブラージュされている！ワインはフルーティーだが、全体的に苦みの効いた大人な味わいに仕上がっている。マニュ曰く、この心地よいハーブのような苦味はユニブランから来ているのだそうだ！今回は酸が少ない分微量に残ったガスが清涼感を演出している。もちろん、ワインはノンフィルター、SO<sub>2</sub>無添加で仕上げている！

### VdF ポラティム 2016 (白)

7月の初めに一部雹に当たったが、被害は最小限だった。収量は25 hL/haだったが、ポラティムに関しては、ヴィエーユ・ヴィーニユで剪定からすでに収量制限しているので、30 hL/haがノーマルな収量なのだそうだ。2016年は10%ほどボトリティスのブドウが入っている！また窒素が例年よりも少なかったことと、アルコールのポテンシャルが高かったことから、発酵に9ヶ月を要した。出来上がったワインは、ネクターのようにエキスが濃厚でボリュームがあり、アフターのスパイシーな味わいが食欲を掻き立てる！

### VdF ジャ・ジャ 2016 (赤)

今回初リリースのドゥーテールのプリムール！ワイン名は「気軽なワイン」という意味で、このワインを造る際、当初どのようなワインになるか想像がつかなかったので、「とりあえず結果はどうであれ、自分たちのデイリーワインとしては十分だろう！」という意味でジャ・ジャと名付けたそうだ！しかし実際はワイン名以上の出来栄で、とてもエレガントな味わいに仕上がっており、喉越しもスムーズでとても心地よい！開けたては還元が少し残っているのでカラフをすることをおススメ♪

### VdF ヴァン・ニュ 2016 (赤)

2016年は、ヴァンサンとマニュの自信作！2017年の春、瓶詰めしたての時から輝きを放っていたが、今回瓶熟1年を経てあらためて試飲をしてみると、色気のある上品な落ち着きがワインから滲み出ていてさらに進化した感がある！今回は収量が取れているので、100%グルナツシュで仕込んでいる！（前年はメルローが5%アッサンブラージュされていた）。これこそがドゥーテールの真髄だ！

### VdF リーパイユ 2016 (赤)

カリニヤンの畑は緩やかなすり鉢状になっていて朝霧が停滞しやすいことから、毎年オイディウムの被害からは免れられないようだ。リーパイユを全房と除梗で分けて仕込んでいるのも、オイディウムのブドウは全て除梗し粒単位で選果しなければならないからなのだそうだ。ワインは還元が一切なく、いつも以上に完成度が高く上品に洗練された感がある！カリニヤンのイメージが覆されるワインだ！

### VdF ブリック・ア・ブラック 2016 (赤)

2016年のシラーは当たり年！いつもは9月に雨が降り、収穫前にブドウの腐敗が始まってしまうことが多いのだが、2016年は最後まで良い天候を保ち、最終的に腐敗もなく完熟したブドウを収穫できた！ヴァンサン曰く、「出来としては、恐らく今までのブリック・ア・ブラックの中で一番！」とのこと！確かにワインは滑らかかつ芳醇で、フィネスと重厚感も兼ね備えている！彼らの本音としては、2016年は売らずに自分たちのために取っておきたかったようだが、その気持ちが良く分かるお宝ワインだ！

### VdF シレーヌ 2016 (赤)

2016年のメルローは豊作で50 hL/haの収量だった！今回は収量が多いので、2つにタンクを分けて、ひとつはマセラシオン期間中ルモンタージュやピジャージュを施し、もうひとつは除梗後全く手を加えず密閉のまま放置する方法で仕込み、熟成前にアッサンブラージュしている！

## 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

2016年は品種によって収量がまちまちだが、メルローが大豊作だったので、最終的にブドウの総収量は2015年を超えることができた。春は気温の上がない小雨の続く不安定な天候が続いた。ブドウの成長も1ヶ月遅れ、ミルデューや前年に蔓延した黒痘病の感染も心配された。ヴィオニエやグルナッシュは開花時に雨が降り一部花ぶるいに遭ったものの、その他のブドウは無事に開花を乗り切ることができた。7月に入ると天候は一転、雨の降らない太陽が照り付ける日が8月下旬まで続いた。途中何度か雹を含んだ雨雲が畑を掠るように通り、一部シャルドネの畑に雹が落ちたが、被害は最小限だった。また、8月初めに日中気温が40度を超える日があり、その影響でブドウの成長に一時ブレーキがかかった。だが、幸いにも8月終わりに30mmを超える雨が降ったおかげで、ブドウは再び完熟に向かい、最終的に果汁を多く含んだきれいなブドウを収穫することができた！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① カーヴ内にて試飲中

今回リリースするワインはいつも以上に俊逸ぞろい！だが2017年も総じてレベルが高い！これは現地で2017年のヴィオニエ「ラドレ」を樽から試飲した時の写真だ。（写真①）まだ発酵が完全に終わっていないタイミングだが、既に美味しさを備えている！年々確実に腕を上げている彼らは、もう中堅ヴィニョロンではなく次世代のアルデッシュワインを牽引していくリーダーと言っても過言ではないと思う！

次に、これは現地で試飲した赤 Jaja の写真だ。（写真②）このワインに関しては、バイヤーとして非常に痛い失態を犯したので、今でも苦い記憶が鮮明に残っている…。私個人としては今でも「まさかあのワインがこうなるとは…」という啞然とした感じだ。

事の始まりは2016年の11月。ヴァンサンとマニユが初めて仕込んだという Jaja の出来立てを現地で試飲した時のこ

とだ。エチケットに収穫したブドウがすぐにワインになっている姿が描かれているように、このワインは元々ドゥーテールのプリムールというコンセプトでつくられたもので、仕込み期間も約1ヶ月とボジョレーのプリムール並みに短い。初めて試飲した時は、ワインがスープのように濁っていて還元臭がものすごく強く、正直厳しい印象だった。彼らも当初はとりあえず試しに作ってみたという感じだったので、「このワインはヴァンクール向きでないかな・・・」なんて思っていた。当時はまだ誰もこのキュヴェの存在を知らなかったのだから、ヴァンクールが購入一番手だったのだが、自分自身は全く乗り気ではなかった。結局、彼らは私の11月の訪問後 Jaja をオフィシャルに公表し、ラ・ルブルが買えなかったクライアントがすぐに飛びついて買っていったため、ヴァンクールに分けられるストックは僅かになってしまった…

それから Jaja の存在は記憶からすっかり消えていた。ヴァンクールは仕入れることになったのだが、最初の試飲から時間が経っていたこともあり、思い出したのは今年1月に訪問した時のことだった。「あ、そういえば…」と思い、何も期待せずに飲んだのだが…飲んだ瞬間に衝撃が走った！「やばい！メチャメチャ美味しい！」当時飲んだワインとは全く別物と言えるくらい果実味が艶やかで官能的なワインに化けていた！ドゥーテールの2人もしばらく Jaja を試飲していなかったこともあり、彼ら自身もこの変化に驚いていた！いや～10年以上ヴァンナチュールに携わっているが、まだまだヴァンナチュールは自分のイメージだけでは掴みきれない！今、自宅で Jaja をテイastingしながらこのコメントを書いているのだが、泣けるほど美味しい…。そしてワインを口に入れるたびに後悔が込み上げてくる。まだまだ修行が足らん…。（2018.1.24.ドメーヌ突撃訪問より）



写真② 初リリースの「Jaja」

※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