

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°52 ドメーヌ・フォン・シブレ

生産地方：ラングドック

新着ワイン4種類♪

VdF ル・ブラン デ・ガレンヌ 2011 (白)

白の区画は決して標高が高いわけではないが、ワインは濃厚なボリュームの中にミネラルと酸の清涼感がある！畑が北向きにあり、その利点がうまくワインの味わいに出ている！グラスにワインが注がれている間に、すでに黄桃やマンゴーの華やかな強烈な香りが上がり、口当たりはまるで桃のネクタージュースを飲んでいるかのよう！アルコール度数 14%もあるとは思えないくらい優しい味！

VdF ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム 2011 (赤)

レティシア曰く、クライアントに一番人気のあるワインがこのグルナッシュだそうだ！発酵中に生成された二酸化炭素 1000 mg を、酸化防止と味わいにフレッシュさを与えるために、ガス抜きせずにわざと残している！熟成には全てフレデリック・コサールの古樽を使用！豊かな果実味の中に、ヴァンナチュール特有の柑橘系のフレーバーを感じる！ワインは濃厚な味わいであるが、喉越しは凛として美しく高級感が漂う！

VdF ル・カリニャン ド・ラ・ソース 2011 (赤)

樹齢が 65 年を超えるヴィエーユヴィーニュのカリニャン！一般的にラングドックのカリニャンは、ジビエなどの獣臭がある場合が多いが、このカリニャンは「これが本当にカリニャン!？」と思えるほど、赤い果実の洗練された香り美しいストラクチャーがある！AOCではコルビエールに当たる畑だが、敢えて VdF で勝負している。

VdF ラ・シラー・ド・ラ・ピネード 2011 (赤)

今回のリリースで、彼らが一番評価しているワインはこのシラーだ！確かに、香りが複雑で深みがあり時間が経つにつれてどんどん変化する！レティシア曰く、シラーの畑は石灰質土壌で 1 m 下にマルヌ・ブルーの地層が続いているとのこと。このマルヌ・ブルーがシラーに繊細な酸と細かく洗練されたミネラルを与える！樹齢がまだ若いのにこのレベルなので、これから更に進化していく過程がとても楽しみだ！

ミレジム情報 当主レティシア・ウリヤックのコメント

2011 年は、日照量が高くブドウが良く熟した年だった。収量も平均 35 hL/ha と例年並み。北のつくり手にとっては、日照量はプラスの材料だが、ここ南は太陽があるのは当たり前。日照量は、逆に日照りやブドウの酸の減少をもたらすので、必ずしもプラスとは限らない。2011 年はそういう意味で、例年よりも酸の少なかった年だ。だが、私の畑は北向きの緩やかな斜面にあり、直射日光を避けることができるので、ある程度バランスの良い酸を残すことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

日本でリリース経験のあるフォン・シブレが、新しく進化を遂げて戻ってきた！以前はシャトー・フォン・シブレと名乗っていたが、「もう一度、地に足を付けてビニョロンという原点に戻る」という気持ちも込めて、レティシアがドメーヌと改名した！昔のワインは何度も飲ませてもらったが、確かに「これが同じドメーヌのワインなの!？」と疑いたくなるほど今のワインは洗練されレベルが非常に高い！

(2013.12.3.のドメーヌ突撃訪問より)