

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°52 ドメーヌ・フォン・シプレ

生産地方：ラングドック

新着ワイン6種類♪

VdF ル・ブラン デ・ガレンヌ 2012 (白)

ピンクグレープフルーツなど清涼感のある柑橘系の香りが感じられる。2012年は醸酵が途中で止まり、残糖がワインに残るリスクがあったが、2013年の秋頃、再び発酵が活発に始まり完全発酵にまで至った！

VdF ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム 2012 (赤)

2012年は開花時に花が流れてしまったため、収量30%減…。だが、その後は病気もなくブドウは順調に育ち、最終的には収量が落ちた分ブドウの中身が凝縮した素晴らしいミレジムに収まった！酒質は力強いが、洗練されたスマートでまとまりのある仕上がり！

VdF ル・カリニャン ド・ラ・ソース 2012 (赤)

2012年は病気が一切なく、開花もうまく行った当たり年！レティシアは、マセラシオン・カルボニックで仕上げる時は、腐敗したブドウを一切入れないのが信条で、今回のカリニャンは腐敗のない完璧なブドウだったとのこと！

VdF ラ・シラー ド・ラ・ロング・ド・ピュイ 2012 (赤)

2012年のシラーは、ラ・ピネードのブドウが蛾の幼虫被害に遭い、品質があまり良くなかったため、代わりに腐敗が一切なかったロング・ド・ピュイのシラーを使って仕込んだ！ロング・ド・ピュイの畠は、ラ・ピネード同様にマルヌ・ブルーのある素晴らしいテロワールで、樹齢15年と若木だが、ミレジムに恵まれた分前回のラ・ピネードに負けない凝縮感のある素晴らしいワインが出来上がったとのこと！

VdF ル・グルナッシュ ニュメロ・サンク マグナム 2012 (赤)

フォン・シプレは18haの畠を所有しており、その内の10ha分のワインはネゴシアンに売っている。今回のN°5は、このネゴシアン向けのワインの中で飛び抜けて香りも良く美味しいグルナッシュがあり、それが5番目のタンクだったことから、シャナルのN°5と掛けて特別にリリースした！マグナム限定で、グルナッシュのフレッシュな香りと果実味を残すために、樽を通さずセメントタンクのみで熟成している。

AC ル・コルビエール ド・フォン・シプレ 2012 (赤)

2012年はSO₂無添加ながら特例的にAOCを取得している！（通常AOCを取得するためには、ある一定量のSO₂添加が必要）コルビエールで、これほど上品なワインは他になかなか見当たらない！

ミレジム情報 当主レティシア・ウリヤックのコメント

2012年は、南仏にしては日照量がそれほど多くなかった。春が涼しかった影響で、花ぶるいに敏感なグルナッシュが開花前に流れてしまい収量が例年よりも30%落ちてしまった。シラーなど一部のブドウが蛾の幼虫に食べられる被害に遭ったが、全体を通して病気がほとんどなく、また、日照りや猛暑がなかったおかげで、南には珍しく酸の十分乗った素晴らしいブドウが収穫できた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2011年の新星フォン・シプレから一躍ラングドックのスターダムに躍り出たレティシア！去年、2013年世界一に輝いたスペインのレストラン「カン・ロカ」のワインリストにオンリストされたり、現在世界一のレストラン「ノーマ」にワインを卸すデンマークのインポーターと大型契約を結んだりと、注目の高まりは飛ぶ鳥を落とす勢いだ！フレデリック・コサールの醸造方法を忠実に実践しつつ、さらに彼女の醸造の色も出し始めている！一昨年から卵形のプラスチックタンクを白ワイン醸造で使用したり、去年はカリニヤンでフランス向けに少量ヌーボーをつくってみたり、はたまた近い将来グルナッシュをアンフォラで仕込むうと模索したり、現在の彼女はチャレンジしてみたいことがたくさんあり、毎日がとても充実しているようだ！

(2014.12.10.のドメーヌ突撃訪問より)