

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN° 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 2013 (白)

前年よりもスパイシーでボリューム豊かなワインに仕上がっている！2013年は、ルーサンヌが結実不良で粒が小さく収量が少なかったため、例年よりルーサンヌのアッサンブラージュ比率が10%減り、ヴィオニエの比率が10%増えている。今回グルナッシュブラン50%、ヴィオニエ40%、ルーサンヌは全体の10%しかないのだが、レティシア曰く、味わいに凝縮したルーサンヌのキャラクターが感じられるとのこと！

#### VdF ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジヨーム 2013 (赤)

2012年同様に開花前に花が流れてしまった受難の年。本来であれば全房で仕込むところが、収穫したブドウは実よりも梗の部分が多かったため、全て除梗し、マセラシオンカルボニックはせずに仕込んでいる。またエレガントに仕上げるためにピジャージュは一切せず、ルモンタージュも極力抑えている。出来上がったワインはリッチでまとまりが良く、タンニンが染み入るように口の中で溶けていく！

#### VdF ル・カリニャン ド・ラ・ソース 2013 (赤)

2013年のカリニャンは開花がうまく行き、一時は収量50 hL/haの大豊作を期待していたが、途中オイディウムが outbreaks、結果的に選果も含めて40 hL/haと約2割減少した。しかしそれでも、例年よりは豊作！醸造は、病気の部分を粒単位で取り除くために全て除梗し、マセラシオンカルボニックはせずに仕込んでいる。フィネスのあるエレガントなワインに仕上がっている！

#### VdF ラ・シラー・ド・ラ・ピネード 2013 (赤)

前年は、蛾の幼虫にブドウを食べられ壊滅だったラ・ピネードだが、今回見事に再復活！前回リリースしたラ・ロング・ド・ピュイとラ・ピネードは同じ土壌で樹齢も似たり寄ったりだが、違いは畑の位置！同じ北向きでもラ・ピネードの方が一段高い所に畑があり、ラ・ロング・ド・ピュイよりも熱がこもりにくく水はけが良いのだそう！つまり、その分エレガントなワインができやすい！醸造はカリニャン、グルナッシュと同様に全て除梗し、マセラシオンカルボニックは行っていない。味わいは一番男性的で、キュッと締まりがあり、飲みごたえ十分！

#### AOC ル・コルビエール ド・フォン・シプレ 2013 (赤)

2013年もAOCを無事取得！アッサンブラージュ比率は例年と同じで、グルナッシュ、カリニャン、シラー（ピネードではなく、ラ・ロング・ド・ピュイ）の一番良い樽のワインを選んでいる、いわばオールスターのようなワイン！レティシア曰く、2013年はより精密で洗練されたフィネスあるワインに仕上がっているとのこと！

#### VdF ル・グルナッシュ ニュメロ・サンク 2012 マグナム (赤)

前回大好評だったマグナムが再入荷～！！フォン・シプレは18 haの畑を所有しており、その内の10 ha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、そのタンクが5番目のタンクだったことから、シャネルの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。

## 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。

2013年は、白はルーサンヌ以外は例年並みに収量が取れ、赤はシラーとカリニャンが比較的収量が取れたのに対し、グルナッシュは前年同様に厳しい年だった。冬から春の初めまではブドウの成長がとても順調だったのだが、ちょうど春の終わりの開花の前に天候が変化し、悪天候に敏感なグルナッシュは、自らの身を守るため多くの房が開花にたどり着く前に蔓ひげに変わってしまった…。辛うじて開花にたどり着いたグルナッシュも結実不良で歯抜けになったものが多かった。その後、夏の初めは全体的に涼しく、カリニャンが一部オイディウムの被害に遭ったが、8月後半から一気に気温が上がり始め、最終的に全てのブドウが無事完熟にまで至った。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

レティシアは自身が目指すフォン・シプレの味わいが満身に表現できているようだ！

「5年前と比べて、意識的に何が変わったか？」と彼女に質問してみると、「今までよりも区画、テロワールに意識するようになった」と答えてくれた。以前の彼女は、テロワールの厳密な区分はブルゴーニュだけの話で、ラングドックではあまり関係ないと思っていたようだ。当時は、グルナッシュ、カリニャン、シラーなど漠然と品種で分けて醸造し、テロワールはあまり意識していなかった。そのため、ワインの出来不出来は主にミレジムの影響だと思っていたのだ。だが、テロワールの重要性を知った今は、きちんと区画ごとに収穫日を分け、それぞれ別々に正確に個性の違いを見極めながら醸造するようになった。このことが、短期間で飛躍的なワインの品質向上につながったと彼女は振り返る。

今回リリースする2013年のワインも、彼女なりのひと工夫が施されている！たとえば、熟成に使う樽！2013年から、グルナッシュは228Lのブルゴーニュ樽、カリニャンは600L樽、シラーは225Lのボルドー樽と品種によって熟成樽を分けている！以前は、樽の容量や形状にあまりこだわりがなく、空いている樽からランダムに使用していたが、これをキュヴェごとに統一することで、より精度の高いワインづくりを行っている。「グルナッシュはピノノワールのような女性的な華やかさがあり、ブルゴーニュ樽がその個性を引き出してくれる。カリニャンはブドウ品種自体が動物臭や還元しやすい特徴があるので、鬱屈した環境ではなく、なるべく容量の大きい樽で伸び伸びと熟成させた方が良いとのことで600Lを選んでいる。またシラーは、骨格豊かな男性的な個性があり、ブルゴーニュ樽よりはむしろボルドー樽が個性を引き出してくれると考えている」と彼女は理論的に説明してくれた。また、2013年はブドウの状態から全て除梗し、マセラシオンカルボニックせずに仕込んでいるのだが、これを機にブドウの状態に関わらず除梗を行い、ワインの個性が割りと均一に出やすいマセラシオンカルボニックをやめ、よりテロワールを重視した造りにシフトしていくことを考えている。品質にこだわる彼女の飽くなき追求は止まらない！年々進化するフォン・シプレのワインからこれからも目が離せない！！

(2015.10.22.のドメーヌ突撃訪問&2016.1.8.の突撃電話より)