

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°56 ル・クロ・デュ・テュ=ブッフ

生産地方：ロワール

新着ワイン3種類♪

VdF ロモランタン 2014 (白)

以前、ネゴスでリリースされていたロモランタンガル・クロ・デュ・テュ・ブッフからリリース！元々ネゴスの時からロモランタンはティエリの自社畑で、ティエリ自身が畑を管理していた。2014年、彼がネゴスを離れると同時に、ロモランタン畑をドメーヌに吸収した形だ！樽熟期間は14ヶ月！発酵は5週間ほどで終わっているが、新樽の香りを抑え、酸の角を取り全体の調和を整えるために長期熟成を行っている！

AC トゥーレーヌ クヴェヴリ・ル・ブラン・ド・シェーヴル 2013 (白)

ティエリがアンフォラで仕込む初の白ワイン！2013年はとても厳しいミレジムで、白ワインのブドウの中で唯一病気の被害が少なく状態の良かったル・ブラン・ド・シェーヴルのムニユピノを使用！醸造方法は、収穫した全房のブドウを足で踏み込みながら、ぎゅうぎゅうのすし詰め状態になるまで押し込み、そのまま手を加えず5ヶ月間マセラシオンを施した！ワインは、口に含んだ瞬間ベルガモットやヴェルヴェンヌの風味がパッと全開に鼻に抜ける。ワインを飲むというよりも、紅茶のような優しい渋みを残しながら自然と口の中に染み入る感覚！味をしっかり残しながらワインが溶けて消えていく…。試飲のつもりが1本丸々開けてしまった！

AC シュヴェルニー クヴェヴリ・ラ・カイエール 2013 (赤)

ティエリがアンフォラで仕込む初の赤ワイン！2013年はとても厳しいミレジムで、赤ワインのブドウの中で唯一病気の被害が少なく状態の良かったラ・カイエールのピノノワールを使用！クヴェヴリ白同様に、まず最初に、アンフォラの2/3を収穫した全房のブドウを足で踏み込みながら、すし詰め状態になるまで押し込み、残りの1/3は除梗のブドウで満たし、そのまま手を加えず5ヶ月間マセラシオンを施した！ワインの味わいは、とてもエレガントでフィネスがあり、最後の余韻に残る優しく細かいタンニンと、質の高いマールのようなブドウの搾りかすの何とも言えない風味が後を引く！

ミレジム情報 当主ティエリ・ピュズラのコメント

2013年は、2012年同様に収量がとても厳しい年で、また、ブドウの潜在アルコール度数が上がらない年だった…。5月上旬、下旬と2回に渡り霜が降りシュヴェルニーは多大な損害を被った。今回仕込んだル・ブラン・ド・シェーヴルのムニユピノやラ・カイエールのピノノワールは、その中でも被害が比較的少なかった。その後、冷涼で曇りがちな天候が9月まで続いたが、この間雹も病気の被害もほとんどなく、ブドウの成長は遅れながらも比較的安定を保っていた。だが、9月終わりの収穫開始時期から天候は再び下り坂…。収穫の終わりまで雨の多い不安定な天候に見舞われた。この影響で、再びブドウの糖度は希釈され、腐敗も広がり、後半から多くのブドウを選果せざるを得なかった。

2014年は、ミルデューが猛威を振るった年だった。例年になく冬が暖かく、霜もほとんど下りずにそのまま春を迎えた。春は5月上旬まで、まるで初夏のような良い天候に恵まれ、ブドウの成長ペースも1ヶ月ほど早かった。だが、5月中旬に入ると一転して、気温の上昇しない雨がちな天気が続き、開花までは順調だったが、それ以降はブドウの成長のスピードが鈍化し、畑に病気が出始めるようになった。病気が本格的に蔓延したのは7月中旬から8月中旬にかけて。長雨と湿気によりミルデューが猛威を振るった。シュヴェ

ルニーは散布が効いたおかげで、どうにか蔓延を防ぐことができたが、モントゥー・シュール・ビエーヴル周辺やロモランタンのあるシェール川周辺は被害に遭った。この時点で、ミルデューによる被害は20%~30%。9月に入ってから、再び天候が回復しミルデューは収まったのだが、今度は一部晩熟のコーなどがショウジョウバエ「スズキ」の被害にあいブドウは減収となった…。2013年同様、収量自体は例年を下回っているが、ブドウの完熟度は例年以上に高く酸もしっかりとあり、ワインの品質的には当たり年と言えよう。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

新しくル・クロ・デュ・テュ・ブッフのワインをスタートさせることとなったヴァンクウール。…と言っても、取り扱うワインは、元々ティエリ単独のプロジェクトから端を発しているロモランタンとクヴェヴリのみ。ティエリから見れば、この3種類はドメーヌのワインと言うよりも、ティエリ・ピュズラ色の強いワインと考えているようだ。

さて、今回日本でリリースするワインだが、相変わらずティエリ節は全開！どれも、ピュアでダシのような旨味の効いた上品な味わいに仕上がっている！

ロモランタンは、新樽を30%使用し14ヶ月の熟成！ティエリ曰く、新樽はその木の性質や焼き加減によって多少異なるが、往々にして短い熟成期間の方がワインに樽の香りが付きやすく、樽の香りを抑えたいのであれば、少し長めに熟成させた方が効果的なのだそうだ。ちなみに、一般的に古樽は新樽よりも樽の香りを抑えられると言われているが、古すぎると却って樽の香りが極端に浮いてしまう場合があるようで、ティエリはその辺を考慮しながら常にテイastingによってワインの熟成期間を判断しているようだ。

クヴェヴリはジョージアワインからインスピレーションを受け仕込まれている！今回2013年、白はル・ブラン・ド・シェーヴルのムニユピノ、赤はラ・カイエールのピノノワールで仕込んでいるが、2014年は、白はフリリューズ、赤はラ・ゲルリーでリリースされる予定。現在はまだワインのスタイルを模索中で、ブドウも醸造方法も決まっていない。ティエリ曰く、「アンフォラに関して、自分はまだ赤ちゃんみたいなものだ。大切なのは、同じキュヴェで、樽で仕込んだものとアンフォラで仕込んだものとを比較し、アンフォラを介したワインの味わいを十分に把握すること。そこから、次に、アンフォラに合うブドウ品種、テロワール、醸造方法を少しずつ時間をかけながらゆっくりとひも解いていくつもりだ！」と。試すと言っても、ドメーヌにアンフォラは2つしかないので、年に赤白1つずつしか醸造できない…毎年がティエリにとっても、我々にとっても大変貴重な経験となる、スペシャルなワインだ！

(2015.9.16. & 2016.2.3.のドメーヌ突撃訪問より)