

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°16 ル・マス・ダガリ

生産地方：ラングドック

新着ワイン情報

VdF ヨ・ノ・プエド・マス 2011 (赤)

2011 年は、ブドウの平均収量が 40 hL/ha と大豊作だった年！いつものようにワインはフルボディで力強く飲みごたえ十分だが、心地よい酸があり、飲み疲れすることはない！リヨネル曰く、2011 年はムールヴェードルの出来が良く、ブレンド比率 10%と少量だが、酸、骨格のメリハリがあり、ムールヴェードルの個性がワインにしっかり反映されているとのこと！

VdP コトー・デュ・サラグー・ナヴィス 2011 (赤)

リオネル曰く、2011 年は当たり年で、ブドウは特に早熟のシラーと晩熟のカリニャンのできが良かったとのこと！例年よりも味わいが穏やかで、濃厚ながらも洗練されたフィネスを感じる！樽で 1 年熟成させた後に、アッサンブラージュしたワインをさらに落ち着かせるためにファイバータンクで 6 ヶ月熟成させている！さらに瓶詰め後ワインを 1 年間瓶熟させてからリリースしているので、カラフの必要はなくワインはとてもスムーズで美味しい！

VdF ル・グラン・カレ 2012 (白)

リヨネル曰く、2012 年は例年よりも涼しく、ワインがいつもよりミネラリーに仕上がったとのこと！2011 年よりも、まだ香りは閉じていて控えめだが、シュナン・ブラン、ロールから来るフルーティな果実味、テレットから来るシャープなミネラル、そしてクレレットの心地よい苦みなど、個々の品種の個性がバランス良く味わいに表れている！また、開けて時間が経つにつれて複雑な旨味が徐々に増していくので、じっくり飲んでいただきたい！

ミレジム情報 当主リヨネル・モレルのコメント

今回日本でリリースするワインのミレジムについて語る。

2011 年はブドウの成長サイクルが早く、最初の収穫が 8 月 17 日と例年よりも 10 日早いヴァンダンジュとなった。平均収量は 40 hL/ha と、収量が少なかった 2010 年の反動もあってか、例年に比べて 3～8 割増の大豊作だった！ブドウは、病気や乾燥の被害にあったものが一切なく、健全で果汁のしっかり含んだ素晴らしいブドウばかりだった！さらに、ワインの醸造もとても順調で、2011 年のようにボラティル（酸敗）の問題も一切なく、こんなに完璧に醗酵が終わったのは、おそらくドメーヌ始まって以来の快挙だと思う。

2012 年の白は豊作で、涼しい夏だったこともありブドウに酸がしっかりと乗った年だった。春の開花前までは雨が多かったのだが、6 月に入りほとんど雨が降らなかった。開花は非常にうまく行ったのだが、水不足の影響でブドウの房が小さく、途中から成長もストップしてしまった。収穫直前に降った雨のおかげで一気に成長スピードを上げ、結果的には例年よりも酸のあるアルコール度数の抑えられたバランスの良いブドウを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

マスダガリのヴァンクүүл向けの赤ワイン「ヨノ・プエド・マス」、「ナヴィス」は、他よりも特別に 1 年リリースを遅らせてもらっている！その間、ワインは温度管理されたカーヴに 1 年じっくり保管され、リリース直後からスムーズに飲めることができる！とても、とてもありがたい配慮だ！

(2014.8.5.のドメーヌ突撃訪問より)