

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°36 マチュ・デュマルシエ

生産地方：ローヌ

新着ワイン2種類♪

VdF レオン・エ・セラファン 2014 (赤)

2013年はグルナッシュ、シラーにカリニャン 30%、サンソー10%をアッサンブラージュしていたが、2014年は、カリニャンがスズキの被害で全滅、サンソーは腐敗によりほとんど収量が取れなかったため、グルナッシュとシラーのアッサンブラージュとなっている。グルナッシュは全房、そしてシラーは除梗し、タンクの中でミルフィーユ状に重ね、スミマセラシオン・カルボニックの状態で仕込んでいる！マチュ曰く、2014年は、2013年同様に味わいライトで早飲みタイプのエレガントなワインが出来上がったとのこと！

VdF ザン・ザン 2014 (赤)

今回日本初リリースのザン・ザン！早飲みのレオン・エ・セラファンと熟成を必要とするヴィエーユ・ヴィーニュ、リザーヴのちょうど間に位置するタイプのワインとしてつくられた！「ザン・ザン」とはフランス語で「頭のおかしい、風変わりな」という意味があり、トップキュヴェでも早飲みでもないどっちつかずの中間の位置にあることから、この名前が付けられたが、裏の意味で、マチュがヴィニヨロンとあまり交流がないため、まわりから「変わり者」と見られていることも、同時に名前の意味にかけられている！「変わり者がつくる風変わりなワイン」と自虐的に紹介するマチュだが、名前に反して、ワインは上品な正当派タイプにつくられている！樹齢45年のシラーをベースに、グルナッシュもシラーも除梗し、マセラシオン・カルボニックは使わずクラシックな方法で仕上げている！

ミレジム情報 当主「マチュ・デュマルシエ」のコメント

2014年は、シラーが当たり年、グルナッシュとカリニャンは厳しい年だった。春のスタートは気温が初夏のように暑く雨も少なかった。6月の終わりまで雨が降らず、途中畑の水不足が心配されたが、ブドウの木は冬に降った雨を十分に溜め込んでいたおかげで、問題なく乗り越えることができた。開花も1週間以内に終わり、特にグルナッシュは、久しぶりに花ぶるいのないまま開花を終わらせることができた。6月の時点で、ブドウの成長サイクルは例年よりも1ヶ月早かった！だが7月に入り天候は一転、気温の上がる雨の多い不安定な天気が8月中旬まで続いた。長雨により、畑はミルデューの繁殖しやすい環境下にあったので、ボルドー液散布以外に、風通しを良くするために摘葉や摘房を行った。8月終わりから再び天候は回復！2か月間抑圧されていた成長のエネルギーがここで一気に爆発した！早熟のシラーは、完熟した上に酸の乗ったベストのタイミングで取り込むことができたが、グルナッシュは、いつもよりも房が多かった影響で腐敗も早く厳格な選果を余儀なくされた。また、カリニャンは、スズキによる被害でほぼ壊滅だった…。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回日本でリリースするマチュのワインは、ミレジムの影響もあってか、とてもエレガントにワインの味わいをまとめてきている！特に、レオン・エ・セラファンは、あの果実味にあふれた初期のレオンを彷彿させるとても魅力的なワインに仕上がっている！だが、マチュと言えば、ヴァン・ド・ソワフというよりも、逆にしっかりとした味わいのワインをつくるというイメージがあり、今回のレオン・エ・セラファンは彼の本音としてちょっと物足りない酒質なのだそうだ。(私は今回のレオン・エ・セラファンが今までで一番好きなのに～！)嗜好がそのまま反映されてか、彼のワインの醸造は基本的にレオン・エ・セラファンだけがスミカルボニック

で、その他のキュヴェは全て除梗し抽出を重視したクラシックな方法で作られている！彼は、今回リリースするザン・ザン然り、基本的にテロワールを表現するにはクラシックな方法で醸造するのが一番だと思っており、マセラシオン・カルボニックは、北のように酸のあるブドウで仕込むには良いが、南のローヌのように酸の少ないブドウにはあまり向かないと考えている。

「カルボニックは香りが良く果実味溢れるワインを生み出すが、南ローヌではカルボニックに共通する香りや味わいがテロワールよりも前面に出てきてしまい、本当の深い味わいを抽出するのが難しい。また、マセラシオン・カルボニックは全房で仕込まれるので、梗のエグミを出さぬよう、ブドウのコンディションよりもしばしば梗にマセラシオンの期間を合わせることが起きてしまう。さらに、北よりもアルコールが高く酸の少ないローヌのワインは、カルボニックで仕込むと、ワインを長く寝かせた時に味わいのバランスが崩れやすいものが多い」と、彼はマセラシオン・カルボニックの難点を語った。

ちなみに、マチュの訪問の前に、アルデッシュのドゥー・テールを訪ねたが、彼等はマチュのつくるワインを高く評価していた。（ドゥー・テールもまだ実践していないが、いずれは半分くらいのワインをカルボニックの醸造ではなくクラシックな方法に変えたいと考えているそうだ）

今、世界的にヴァンナチュールはカルボニックで仕込んだワインが主流だが、一方で、ワインの個性が似かよる部分は否めない。マチュのようにナチュラルでもクラシックな醸造で勝負をするヴィニョロンのワインがもっと注目され、正当に評価されるべきだと思う。

(2016.8.4.ドメーヌ突撃訪問より)