

～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 2016 (赤)

2016年は例年同様グルナッシュとシラーのアッサンブラージュだが、グルナッシュが花ぶるいにより例年よりも収量が少なかったため、相対的にシラーの割合が多くなっている。また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、2016年はピュアな果実味の中に洗練された締まりのあるミネラルとスパイシーさがアクセントになっている！

### VdF ザン・ザン 2015 (赤)

2015年はシラー単体で仕込んでいる！（前年は70%シラー、30%グルナッシュ）。マチュ曰く、2015年のシラーはブドウの房が多く大豊作と思いきや、実際ワインを仕込んでみると果汁が少なく、期待していたほど収量が取れなかったとのこと。ブドウは全て除梗し、抽出を柔らかくするために、マセラシオン期間中は果房にジュースをかける程度で、ピジャージュもルモンタージュも一切行っていない！出来上がったワインは、柔らかく上品で、ココアのようにコクと濃縮感のあるスマートな味わいに仕上がっている！

### ミレジム情報 当主「マチュ・デュマルシエ」のコメント

2015年はブドウの味わいが凝縮した当たり年。冬が乾燥していたが、春の初めに雨の日が多かったため、夏に向けて土壌に水分が十分にストックされた。5月中旬から始まった開花は全て順調に終わり、この時点で病気も一切なく豊作が期待された。6月に入ると、雨の全く降らない暑く乾燥した日が続き、水不足が心配された。この日照りは8月中旬まで続いたが、幸い7月は日中の平均気温が30度前後で40度を超すような猛暑はなく、夏の気温としては比較的穏やかだった。この穏やかで安定した気温と8月中旬に降った10mm前後の雨のおかげで、辛うじてブドウは水不足を逃れることができた。9月の収穫は、ブドウの房自体は豊作だったが、思っていたほど果汁が取れなかった。しかしながら、実は小さく、皮が厚いブドウからは凝縮した果汁をとることができた。

2016年は、2015年に同様に太陽に恵まれた当たり年だが、1年を通して全体的に水不足の年だった。春は適度に雨が降り、冬も暖かかったので、発芽が例年よりも3週間早かった。5月に入ると、雨はピタリと止みまるで真夏のような暑い日が続いた。暑さからのストレスの影響か、開花に敏感なグルナッシュはいったん房を作ったが、開花前に蔓に変化してしまう花ぶるいに遭い30%減…。幸い、その他のブドウの開花は全て順調だった。6月に入っても、雨の降らない暑く乾燥した日が続き、水不足で途中ブドウの成長にブレーキがかかった。さらに、7月の終わりには気温が40度を超える猛暑を記録し、水不足もピークだったが、8月13日、14日の2日間ですぐに50mmという大雨が降り、これが恵みの雨になった。そのまま9月まで穏やかな天候を保ち、結果的に病気一つないきれいなブドウを取り込むことができた。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① コルドンで仕立てたシラー

これはマチュのシラーの写真（写真①）。仕立てはコルドン・ド・ロワイヤで、ブドウの品質を保つために結果母枝は両側に2つずつしか残さないややストイックな収量制限を行っている。これは午後に撮った写真で、ちょうど西日が差し始めているタイミング。写真で見ても分かるように、西日の当たる側は葉を残し、ブドウが直射日光で焼けてしまうのを防いでいる。一方、反対側は朝日がしっかりと当たるようキャンピーマネージメントを行っている。今年は、ローヌにも4月終わり5月初めにかけて霜が降りたが、マチュのシラーは幸いにも被害がなかった。だが、その時の寒さの影響で、ブドウの房それぞれの成熟に差が出来てしまった。キャンピーマネージメントは、少しでもその差を

埋めて成熟を均等にするために行っている。南ローヌの場合、特にシラーは熟しが早く酸を残すのが難しいので、わざわざキャンピーマネージメントを行わず完熟未熟のブドウを一緒にアッサンブラージュした方が結果的に酸も残ってバランスが取れるのでは？と個人的に思ったのだが、マチュ自身はあくまで完熟したブドウにこだわる。未熟なブドウを混ぜて酸を調節するよりは、熟したブドウの収穫時期を早めて酸を調節した方が、ワインとしてまとまりが良く長期熟成にも耐えるというのが彼の考えだ。確かに、彼のワインはオフヴィンテージでも持ちが良い。今回、私以外にフランスのワインジャーナリストとソムリエが訪問に来ていたので、彼が2013年と2008年のレオン・エ・セラファンを開けてくれた。マチュにとってレオン・エ・セラファンはジェネリックなワインの位置づけだが、どちらもまだ味は全く落ちていなく、むしろ若々しささ感じられた！彼が飲み頃を5年以内と言うから、資料には5年と書いているが、実際はもっと長く寝かせられそうだ。これもやはり完熟したブドウだからこそなせる業だろうと実感！

これはマチュの自宅兼カーヴの写真（写真②）。手前が自宅で奥がカーヴになっている。この建物だが、何とマチュがほぼ3年がかりで建てたものだ！建物の土台と骨組みだけは大工に任せ、屋根や壁、内装などあとは全てマチュが手掛けている！幼い頃からブリコラージュ(日曜大工)が好きだったというマチュだが、我々の想像する日曜大工とは桁違いのスケールだ！

(2017.8.10.ドメーヌ突撃訪問より)



写真② マチュの自宅兼カーヴ

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ