

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°38 シャソルネイ・デュ・スッド 生産地方：ラングドック（ミネルヴォワ）

#### 新着ワイン2種類♪

#### VdF キュヴェ S 2015 (赤)

2015年からフォンシプレのブドウを使用！前年同様に除梗を施している。ワインの抽出を抑え上品に仕上げるために、最初1～2回のルモンタージュをした後は一切ワインに手を触れず、発酵が終わるまでタンクを密閉状態で仕込んでいる。結果口当たり滑らかなワインに仕上がりと、酸とタンニンのバランスに優れている！また黒コショウのスパイシーな香りや、燻製肉のようなスモーキーな香りが特徴だ！Sは、酸化防止のため残したガスを開けたては少し感じるが、カラフをしなくても少しずつガスを飛ばしながら飲めるワインだ。

#### VdF キュヴェ G 2015 (赤)

2015年からフォンシプレのブドウを使用！グルナッシュは花ぶるいに遭いやすい品種だが、この年は珍しく結実不良が一切なく、収量が45hLと大豊作だった！前年同様に除梗を施している。キュヴェSと同じく、最初のルモンタージュだけで、後は一切ワインに触れていない。味わいはピュアかつふくよかな果実味がありとてもエレガント！ロドルフ曰く、果実味がチャーミングなので、室温よりも少し低めの温度でサービスしても十分美味しいとのこと！Gは、Sよりガスが少し強いのでカラフをした方がよりオススメだ♪

#### ミレジム情報 当主「ロドルフ・ジャネジニ」のコメント

2015年は、前年同様に収量と品質に恵まれた当たり年！2014年との大きな違いは、2015年がかつてないほど天候に恵まれたこと。霜や雹、花ぶるい、病気の被害は一切なく、夏は適度に暑く雨も適度に降り、収穫したブドウは腐敗がなくきれいで完璧な状態だった。畑の散布も、開花の前後に2回行っただけ。その他の作業といえば、パリセと数回の土起こしだけで、ほとんど何も手を加える必要がなかった。醸造も全て順調に終わり、何もトラブルがなかった。2015年ワインは、まさに自然がつくり上げた究極のワインだ！

#### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2014年を最後に、ロドルフはミネルヴォワにあったシャトー・ミルモンのヴィエーユ・ヴィーニュの畑を所有者に返還した。畑を返還した理由は、所有者が収量が取れないという理由でブドウの木を全て植え替える決断をしたためだった。また、収量の取れない原因はビオ農法にあると、所有者がビオをやめるようロドルフに勧告したことも、返還の大きな理由だ。

これにより今回リリースの2015年から、シャトー・ミルモンのヴィエーユ・ヴィーニュに代わって、新たに100%奥さんレティシアのドメーヌ・フォン・シプレのブドウを使って仕込んでいる！ただ、フォン・シプレのブドウといっても、ドメーヌに使われているトップキュヴェのブドウではなく、今までネゴシアンに売っていたブドウを使っている。ドメーヌの畑と比べると、テロワールの差はあるが、畑の管理はドメーヌと全く同じように手を掛けている！

ロドルフ自身、当初はフレッドのこだわりでもあるヴィエーユ・ヴィーニュを新たに探すべきかどうか悩んだそうだが、意外にもフレッドはフォン・シプレの若木のブドウでシャソルネイ・デュ・スッドをつくるようアドバイスを送ったそうだ。フレッドはシャソルネイ・ドゥ・スッドをはじめた当時のロドルフにはヴァンナチュールに対する知識や技術がなかった故、すぐに評価の高いワインをつくりだすためには優れたテロワールやヴィエーユ・ヴィーニュのブドウの力が必要だと感じていたが、「今のロドルフは経験豊かで、ブドウのポテンシャルを最大限に引き出し、素晴らしいワインを造る能力がある！」と後押ししてくれたそうだ！

2015年の味わいは以前と比べてますます洗練され、今のロドルフの理想形と言うべき仕上がりだ！また今までのカーヴからフォン・シプレのカーヴに移転し、カーヴ・畑・自宅が同じ一帯にある最高の仕事環境の中で、ワインはこれからもっと美味しくなっていくことだろう！

(2015.6.19.ドメーヌ突撃訪問より)