

～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 2016 (赤)

2016年は日照りの影響で収量が前年の20%減…。ただ、夏が比較的涼しく昼夜の寒暖の差もあったことで、ブドウにきれいな酸を残すことができた！収穫したブドウは房が多い割に実の部分が小さかったので、前年同様に全て除梗を施している。また、今回は瓶詰後のマメ臭の問題を防ぐために、軽くフィルターをかけている。ワインはフルボディだが、酸と上品なタンニンが効いているおかげでアルコールの重たさはなく、むしろ果実に清涼感すら感じる！最初、開けたてはワインに微量のガスと還元臭が残っているので、カラフすることをおススメ♪

VdF キュヴェ G 2016 (赤)

2016年は発酵に苦労した年。スタートは発酵にも勢いがあり順調であったが、残糖を5g/Lの時点から発酵の勢いが落ち、ついに止まってしまった。試行錯誤を重ねながら、フォンシプレのグルナッシュの澱を加えたところ見事に復活し、無事発酵を終わらせることができた！出来上がったワインは、果実の凝縮感があるが、柔らかく、口当たりが非常に滑らか！ワインの酸化を防ぐために発酵によって生じたCO₂ガスを残している。こちらもカラフがおススメ♪

ミレジム情報 当主「ロドルフ・ジャネジニ」のコメント

2016年は、かつてないほどの厳しい水不足に見舞われた年だった。過去を遡ると1943年や1944年以來の記録的な水不足で、ブドウの房が多かったにもかかわらず、結果的には20%～30%の収量減となった。暖冬でブドウの芽吹きはとて早かったが、その後、春に気温が少し下がったため、ブドウの成長は通常のペースに戻った。4月中旬までは適度に雨も降り、途中ミルデューも心配などもしたが、下旬には雨はピタリと止み、そのまま収穫までほとんど雨が降ることはなかった。幸い猛暑ではなかったため、ブドウが焼けることや、干上がることはなかった。また、水不足に耐えうる様に、ブドウがゆっくり成熟してくれたおかげで、最終的には糖、酸、タンニン全てのバランスが整った質の高いブドウを収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

この写真は、2015年にシャトー・ミルモン畑から新しくフォンシプレに移ったシラーの畑だ（写真①）。畑はフォンシプレのドメーヌを挟んで東にラ・ピネード、西にシャソルネイ・デュ・スッドのシラーがある。両方とも北向きに面していて、標高も樹齢もほぼ一緒。大きな違いは土壌で、ラ・ピネードのあの芳醇で洗練された深い味わいはマルヌブルー（灰色泥灰土）がもたらすものだが、西側にはそのマルヌブルーがない。だが、標高、太陽の当たる位置等、基本的な畑の位置はほぼ一緒なので、ある意味フォンシプレ「ラ・シラー・ド・ラ・ピネード」のセカンド的なコストパフォーマンスがあるとも言える！



写真① シラーの畑

次にこの写真は、同じく同年にシャトー・ミルモンからフォンシブレに移ったグルナツシュの畑（写真②）。こちらもドメーヌの西側、フォンシブレのボワ・サン・ジョームの対極にあり、標高はグルナツシュの畑の中でも一番高いところ位置する。ワインの骨格や味わいの深さは、石灰土壌の割合が高いヴィエーユ・ヴィーニュのボワ・サン・ジョームにはかなわないが、それでもこの価格帯の洗練されたグルナツシュは、シラー同様超お得なワインと言わざるを得ない！



写真② グルナツシュの畑

開けたて当日は美味しくても、翌日にはワインに「マメ臭」がでることがあったため、今回の2015年からそれを防ぐため、ワインにフィルターをかけることにしたロドルフ。SO₂無添加でワイン造りをする中、時折ある瓶詰後の不安定感についてフレッドにアドバイスを求めたところ、それぞれのワインの状態に応じてフィルター調整を行うのが良いという結論に至ったようだ。彼曰く、「フィルターをかける前とフィルターをかけた後に、香りの面ではそれほど変化はないが、味わいは間違いなく安定した！」とのこと。

せっかく美味しくつくったワインも、マメの味わいが出るともったいない。ワインをより美味しく飲んでもらおうという、ヴィニョロンの想いや気配りは、我々ワインを提供する側にとって本当にうれしいことだ！

(2017.4.12.ドメーヌ突撃訪問&6.26.メールより)

※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