

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°43 ノエラ・モランタン

生産地方：ロワール

新着ワイン3種類♪

VdF マリー・ローズ 2014 (ロゼ)

2014年のマリー・ローズは残糖1g/L未満の完全辛口！ノエラ曰く、2014年のカベルネソーヴィニオンは、糖分は少なめだが粒が小さく中身が凝縮していたとのこと！比較的軽快なワインだが、味わいはミネラリーで引き締まっている！

VdF モン・シェール ガメイ 2014 (赤)

2014年のガメイは、ショウジョウバエ「スズキ」の被害に遭った年。スズキに刺されたブドウはそこから瞬間に酸敗が広がるため、そのブドウが少しでも入るとワインが酸敗するリスクがあったため、今回は酸敗のリスクを避けるため、スズキに刺されていないきれいなブドウはマセラシオンカルボニックで仕込み、一部でもスズキにやられたブドウは除梗と粒単位での厳格に選果を行い、マセラシオンカルボニックせずに仕込み、最後にアッサンブラージュしている！ワインは、口当たりがピロードのように非常に滑らかで染み入るように口に広がる！

VdF コー・タ・コー コー 2014 (赤)

2014年は、ノエラとジャンリュック・テシエのコーがミルデューの被害に遭い全滅だったため、買いブドウはミカエル・ブージュのコー100%！ミルデューで傷んだブドウもあったので、全て手で除梗し厳格な選果を行っている。抽出を抑えてエレガントさを残すためにピジャージュは一切行っていない。マセラシオンの期間も幾分短めに終わらせているが、それでもコーのポテンシャルがいつもよりも高かったようだ！ワインは、いつものコー・コーよりも濃く、熟成に耐えうるような男性的なワインに仕上がっている！

ミレジム情報 当主ノエラ・モランタンのコメント

2014年は、ミルデューとスズキが猛威を振るった年だった。例年になく冬が暖かく、霜もほとんど下りずにそのまま春を迎えた。春は5月上旬まで、まるで初夏のような良い天候に恵まれ、ブドウの成長ペースも1ヶ月ほど早かった。だが、5月中旬に入ると一転して、気温の上昇が止まり雨がちな天気が続いた。開花は順調だったが、それ以降はブドウの成長のスピードが鈍化し、畑に病気が出始めるようになった。そして、病気が本格的に蔓延したのは7月中旬から8月中旬にかけて。長雨と湿気によりミルデューが猛威を振るった。特にひどかったのはカベルネソーヴィニオンとコー、そしてソーヴィニオンブラン…。収穫時は厳格な選果により、ソーヴィニオンブランは例年の半分以下、カベルネソーヴィニオンは70%減、私の所有するコーに至っては全滅だった。（そのため2014年のコーは買いブドウ100%）9月に入ってから、再び天候が回復しミルデューは収まったのだが、今度はショウジョウバエ「スズキ」が猛威を振るい、ガメイがその被害に遭ってしまい、最終的な収量は例年の50%まで落ち込んでしまった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2016年にローラン・サイヤールが完全に独立することになり、ノエラは新たな責任者のフィリップと共にで更に美味しいワインを造っていかうと意気込んでいる！今回フィリップに会うことができたが、ローラン同様に仕事に対して真面目でとても好感が持てた。

ワインのテイasting後の夕飯時にアペリティフで出されたピシヨー2014年とシェ・シャルル2014年が激ウマだった！まだ2つとも瓶詰め前の段階だったが、花や柑橘の香りが華やかで飲み口も良く、ワインそのものに勢いとエネルギーを感じた。2014年の白は数が少ないが、その分品質は期待できそうだ！そして今回、何よりも感動だったのは、マリー・ローズと焼きパプリカのマリネの組み合わせ！単体で食べると普通なのだが、マリー・ローズを口に含むとパプリカの旨味が引き出され、思わず唖ってしまった！メインで出されたアンドウイエットのソーセージとモン・シェールとの相性も抜群！モン・シェールがアンドウイエットの臭みを消し、旨味だけを引き出してくれる！つくる料理もワインも実にシンプルだが、全てにセンスが光る！まさに、ワインと料理のベストマリアージュを堪能した最高の日だった！（2015.12.18.のドメーヌ突撃訪問より）