

～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4種類♪

VdF レ・ピショー ソーヴィニヨン 2014 (白)

ミルデューの影響で収量は50%減…。それでも残ったブドウは品質が良くポテンシャルが高かったため、いつもはタンクで仕込むピショーだが、今回は100%樽で仕込んでいる！今回の4つのワインの中で最も香りが開いていてとても華やか！分析は残糖1g/Lとほぼ完全辛口だが、味わいはフルーティでほのかな甘みさえ感じる！ミネラルもぎっしりと詰まっっていて飲みごたえ十分なワインに仕上がっている！

VdF シュ・シャルル ソーヴィニヨン 2014 (白)

ミルデューの影響で収量は70%減…。シュ・シャルルは一番ミルデューの影響を受けたため、ブドウの成熟が遅く、2014年は一番遅い収穫となったようだ。ただ、厳しい状況に反して、出来上がったワインはとても上品で、バランスがとにかく絶妙！塩辛くほのかに苦みのあるミネラルの旨味が余韻につれてどんどん上ってくる！

VdF LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン 2014 (白)

2014年は、発酵に17ヶ月をかけ完全辛口まで持っていったノエラの力作！今回は熟成に時間をかけ澱も十分に自然清澄されていたのでフィルターは一切かけていない！収量はミルデューの影響で60%減…。日照量に恵まれた年ではなかったため、いつもよりもワインはスレンダーだが、その分ヴィエーユ・ヴィーニュが引き出す上品に洗練されたミネラルとフィネスを感じられる仕上がりとなっている！

VdF テール・ブランシュ シャルドネ 2014 (白)

2014年は花ぶるいとミルデューの影響で収量は30%減…。ただ、品質的にはミロンダージュ（結実不良）により中身のしっかり詰まった素晴らしいブドウを取り入れることができたようだ！最初、開けたては香りが控えめだが、徐々に白いバラやスモモなどのアロマが立ってくる！ワインはミネラリーで優しく、まるで上品に澄んだダシのエキスを口にしているような透明感がある！

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、気温の上がらない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ヨンとコー、そしてソーヴィニヨンブラン。収穫時に厳格な選果を行った結果、ソーヴィニヨンブランは例年の半分以下、カベルネソーヴィニヨンは70%減、私の所有するコーに至っては全滅となってしまった。(2014年は買いブドウ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い、収量が50%まで落ちた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回のノエラの白のラインナップはどれも優れものだ！2014年という厳しい年もあって、例年よりワインはスレンダーだが、その分飲み口は優しく、全く疲れることなく飲み続けることができる！アルコール度数が決して低いわけではないが、とにかく「いや～美味しいなあ…」と飲み進めるうちに気が付けば1本空いてしまうような…そんな優しい飲み心地のワインに仕上がっている！

ノエラは、ドメーヌを立ち上げ、来年で10年が経とうとしている！その記念すべきタイミングで、彼女の来日を計画していたのだが、残念ながらちょうど彼女の新カーヴの引っ越しと重なってしまい、2017年の来日は延期になってしまった。彼女も来日を心待ちにしていたのだが、ワインの品質向上のためとあっては仕方あるまい。新たなカーヴで仕込んだ、更にパワーアップしたワインと共に、満を持して来日を果たしてもらいましょう♪

しかしノエラももう10年。時間が経つのは本当にあっという間だ。いまや立派な中堅ヴィニョロンであり、経験からくる自信からか、年を増すごとに彼女とワインのオーラも増していると感じている。ぜひこれからも多くの人を魅了するワインを造り続けてもらいたいものだ。

(2016.2.5.のドメーヌ突撃訪問&8.10.の突撃生電話より)