

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°43 ノエラ・モラント

生産地方：ロワール

新着ワイン9種類♪

### VdF テール・ブランシュ シャルドネ 2015 (白)

この2015がノエラの最後のテール・ブランシュとなる！2016年から畑はローランが譲り受けることとなった。最後を飾るにふさわしく、2015年は45 hL/haと大豊作で、ブドウの質にも恵まれた！シャルドネのニュートラルなキャラクターに、フレッシュさと深みを持たせるために、タンクと樽を半々に仕込み、熟成後にアッサンプラージュをしている！ノエラ曰く、発酵がなかなか終わらず、結局終了までに13ヶ月を要したが、その分香りや味わいに複雑さや奥行きが増したとのこと！ノエラの最後のテール・ブランシュをぜひぜひお見逃しなく！

### VdF レ・ピショー ソーヴィニヨン 2016 (白)

2016年は、ブドウがミルデューにやられた厳しい年…。収量も14 hL/haと散々だったが、病気にかからずに残ったブドウは、傷ひとつないとても綺麗なブドウだった！2015年同様発酵期間が長く、その分旨味の複雑さやミネラルの繊細さが増している！香りもさわやかな柑橘系から香水のような華やか香りもあり、今飲んでも、とても完成度が高いワインだ！

### VdF レ・ピショー ソーヴィニヨン 2015 (白)

2015年は、夏の日照りにより例年よりも果汁が少なく潜在アルコール度数も高かったが、酸がしっかりと残っていたので、結果的に味わいのバランスがとれた上品なワインに仕上がっている！2015年はワインのフレッシュさを優先するため、樽での熟成は行っていない。ノエラ曰く、発酵期間が8ヶ月と少し長かった分、ワインの香りや味わいに複雑さや奥行きが増したとのこと！アルコール度数13.5%とは思えない透明感と上品さを兼ね備えたノエラらしいワインだ！

### VdF シェ・シャルル ソーヴィニヨン 2016 (白)

2016年は、大部分のブドウがミルデューの甚大な被害に遭う中、シェ・シャルルは比較的被害が少なかった！ノエラ曰く、収穫したブドウは、レ・ピショー同様に腐敗がほとんどなく完ぺきな状態だったとのこと！ワインのキャラクター的には、2015年のエネルギー全開のシェ・シャルルに対し、2016年はとてもエレガント♪彼女曰く、発酵がスムーズに終わり、完全なワインとして熟成に十分な時間を掛けられたことで、現状としては2015年よりもよりワインとしての完成度が高いとのこと！（発酵を終えた状態で長く熟成させることができたので、2016年はノンフィルター！）ノエライズムとも呼べる、彼女の個性がそのまま反映されているワインだ！

### VdF シェ・シャルル ソーヴィニヨン 2015 (白)

2015年はシェ・シャルルにとって当たり年！収量も36 hL/haと例年以上にとれた上に、さらにブドウのバランスも良く、ノエラの記憶に残るワインのひとつとなっている！ノエラ曰く、発酵期間が10ヶ月と長かった分、ワインの味わいに奥行きと複雑味が増したとのこと！口に入れた最初のインパクトが鮮烈で、まさにヴァン・ヴィヴァン（活きたワイン）と言える洗練されたエネルギーと勢いを感じる！

### VdF LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン 2015 (白)

2015年は、シェ・シャルル同様にLBLも当たり年！収量は29 hL/haとヴィエーユ・ヴィーニュにしては上出来の出来高だった！トップキュヴェの貫禄があり、ワインのエネルギーは凄まじい！口当たりはクリアでエキスはみずみずしいのだが、後からキレのある鋭い酸に乗ってミネラルの凝縮した旨味がじわじわとせり上がり、口の中でエネルギーがはじけるようなワインだ！樽熟17ヶ月を経たワインは、（テロワールを感じる、）迫力あふれる非常に完成度の高いワインだ！

## VdF ラ・ブディヌリー ガメイ 2016 (赤)

2016 年はミルデューの被害でブディヌリーはなく、また本来モン・シェールにすべきブドウの収量が少なかったため、モン・シェール向けのブドウと買いブドウをアッサンブラージュしブディヌリーとしてリリースしている。醸造はノエラのガメイをマセラシン・カルボニック、そして買いブドウのガメイを除梗破碎して別々に仕込み、それぞれ別々に熟成して最後にアッサンブラージュしている！出来上がったワインはさすがノエラ！と絶賛したいくらいスマートで上品なワインに仕上がっている！香りが官能的で味わいも柔らかく、艶やかなワインだ！

## VdF コー・タ・コー 2015 (赤)

2014 年もミカエル・ブージュからコーを買っているが、今回のコーは区画違い。樹齢は 10 年若くかつ樹勢も強く、収量がしっかりと確保できている！前の区画と違い土壌に石灰質が混ざっていることと、醸造を全房でスミマセラシオンカルボニックにしたおかげもあってか、前年よりもワインの仕上がりはエレガントで酒質もとても滑らか！これぞまさにノエラのコーだ！

## VdF タンゴ・アトランティコ 2015 (赤)

今回初リリースのワイン！このワインが出来た経緯は、当初ノエラはカベルネフランとコーを別々に仕込む予定だったが、パートナーのフィリップと一緒に試しに樽から 2 つをブレンドし飲んでみたところ、これがどストライクだったのだ！「この組み合わせは絶妙！」と判断したノエラは早速ブレンド比率を何度か調整し、最終的にカベルネ 60%、コー 40% に落ち着いたのだそうだ！熟成に 2 年をかけ、酒質がとても柔らかく果実が染み入るように口の中でほどけていく！コー・タ・コー然り、ロワールで美味しいカベルネやコーをつくるのは難しいと言われていた中、彼女のカベルネとコーは群を抜いて美味しい！この醸造センスにはいつも（感服）敬服してしまう！

### ミレジム情報 当主ノエラ・モランタンのコメント

2015 年の収量は、白は十分に取れたが、赤は夏の暑さの影響で一時ブドウの成長がストップしたためか、潜在アルコール度数はそれほど上がらず、房が多い割には果汁が少なかった。春のスタートは雨が比較的多い涼しい気候で、発芽もやや遅れた。5 月以降は雨の降らない乾燥した天気が 8 月いっぱいまで続き、真夏の猛暑の影響で順調に成長していたブドウも夏バテ気味になり、成長にブレーキがかかり始めた。9 月の収穫前に雨が降り、白ブドウは渴きを若干潤したが、ガメイやカベルネ・ソーヴィニオンは果皮が厚く粒の小さいままだった。収穫期は、前半は雨もなく、白は潜在アルコール度数の高い完熟したブドウが穫れたが、後半から天気が崩れたため、赤のブドウはほぼ雨の中での収穫となった。

2016 年は、長雨とミルデューに悩まされた年だった。冬は暖冬から始まり、ブドウの萌芽が早まったところを 4 月 27 日に遅霜が襲った。まわりのヴィニョロンが大規模な被害を受けた中で、カベルネ・ソーヴィニオンを除き極最小限のダメージで済んだ。その後は 6 月まで雨が止まず、各地で川が決壊するくらい降水量が多かった。この影響により畑ではミルデューが猛威を振るい始め、足もとがぬかるんでトラクターが入られない中、手作業での散布を余儀なくされた。7 月、8 月は一転、気温が 40 度を超す日が数日続くなど、猛暑に見舞われた。ただ、天気は晴れていても、春に降った雨の影響で湿度は高く、ミルデュー対策は 8 月終わりまで続いた。8 月の時点でブドウは前年と比べ 30~40% 減。だが、残ったブドウはきれいな状態を保ち、最終的に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

これは 2 月初めにソーミュールで行われたワインサロン「ディーヴ・ブテイユ」でワインをサービスするノエラの写真。(写真①) ディーヴ・ブテイユは今年もいつも通り黒山のような人だかりだったが、その中でも取り分けノエラのブースはたくさんの人で賑わっていた！写真のノエラの隣に立つ男性がパートナーのフィリップ。今回ノエラと一緒に来日し、彼がトゥーレーヌのテロワールについて詳しく解説してくれる予定だ！彼は現在、週の半分はノエラの畑を手伝い、半分はパリに戻り経営コンサルティングの仕事をしている。経営コン



写真① ディーヴ・ブテイユでのノエラ

サルティング以外に、カン・カーヴというワインショップを営んだり、アグリビジネス、とりわけ家畜農業について造詣が深く、かつて十数年前に一度日本に来た時に「田舎の振興」についてパネルディスカッションをした経験もあるなど、かなり多彩な才能を持ち合わせている。ノエラとはワインショップを通じて知り合ったそうだが、現在はノエラの畑のトラクター作業は彼が精力的に行っている。ノエラ曰く、フィリップは植物と土壌との関係、特に、どのような土壌にどのような植物が適しているか？という、植物の適材適所、土壌の分析、土壌改良の分野に博識であるとのこと。

次に、ノエラの新しいカーヴを紹介する！前回カーヴ建設予定の写真を紹介したが、あれから1年経った現在のカーヴがこれだ！（写真②）この内部は、そのままテュフォー（石灰の岸壁）の洞窟につながっていて、洞窟は写真のように醸造カーヴになっている。（写真③）醸造スペースはバスケットボールコートくらいのゆったりとしたスペースがあり、木桶タンクやファイバータンク、地中にも2か所タンクがある。その他、プレス機、ポンプ、ラベル貼りマシンなどひとつ



写真② 新しいカーヴ外観



写真③ テュフォーの洞窟カーヴ内部

の場所で効率良くワインが仕込めるつくりになっている！ノエラに「以前と新しいカーヴとでは作業面でどう変わったか？」と聞いてみると、「大きく変わったのは、ワインを色々な場所に移動する必要がなくなったこと」と答えてくれた。安定したエレガントなワインをつくりたい彼女にとって、当時の一番のネックは熟成中のワインを移動させることだった。「前は、満足なスペースがなく、ワインの熟成場所もいくつかに分けていたので、アントナーージュやスーティラージュなど事あるごとにワインを車で移動させなければならず、ポーズが必要なワインに負荷をかけてしまっていた…。今はその手間やストレスがなくワインをゆっくり熟成できる！」と満面の笑みで語ってくれた。

それにしても、当時施設が完ぺきに揃っていなかった中であれだけの素晴らしいワインをつくり上げてきたのだから、新しいカーヴで仕込む初ヴィンテージ 2017 年には俄然期待が高まる～！

(2017.2.7.のドメーヌ突撃訪問より)

※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