

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°46 ドメーヌ・モス

生産地方：ロワール

新着ワイン情報

VdF ペティアン・ナチュラル ムサムセット 2013 (ロゼ泡)

前年同様にカベルネの収量が少なかったため、アッサンブラージュはグロローグリが97%とほとんどの比率を占めている。ルネ曰く、2013年は、アルコール度数こそ上がらなかったが、収穫を待ったおかげでフェノールが十分に熟してくれたとのこと！また、味わいは限りなくドライで酸のキレも良く、ペティアンにとっては最高の年になったようだ！2012年よりも果実味がまるやかで優しい粘着性がありつつ、シャープな酸と硬質なミネラルが心地よい！

AC アンジュ 2011 (赤)

前回好評だった2011年のおかわり！1年瓶熟を経たワインはより味わいにまとまりが出始めてきているが、まだ酸がしっかりとあり、酒質はタイトなので、もう少しじっくり時間を掛けたいワインだ！しかし、タンニンは緻密でやわらかく、またノンフィルター、SO₂無添加にもかかわらずワインはとっても安定しており、穏やかな美味しさを秘めている。これを飲むとジューシーで旨味のぎっしり詰まった赤肉を食べたくなること間違いなし！

当主アニエス&ルネ・モス ミレジム情報

2011年は、全体的にブドウの成長サイクルが早く、収穫は例年よりも10日から2週間早かった！ブドウの収量は平均で25 hL/haで、序盤は比較的乾燥した天気が続き、ブドウも病気がなく好調だった。だが、収穫直前に雨がちな天気が続き、腐敗のスピードが急激に早まり、最終的に選果を余儀なくされた。

2013年は、とにかく雨の多い年だった。春がとても暖かくブドウの発芽は早かったのだが、4月の終わりから6月終わりまで2日おきに雨が降るような不安定な天候が続いた。6月12日に軽く雹が降ったが、ブドウには被害がほとんどなかった。開花は2週間遅れの7月初めから始まり、その期間は幸い雨当たることなく順調に終わることができた！開花以降は曇りがちで猛暑のない涼しい天気が9月中旬まで続いた。夏は暑い日が少なかったため、全体的に成長が遅く、ブドウも晩熟だった。9月終わりから再び天気が崩れ始め、不安定な天候の中、選果をしながらの収穫となった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年収穫はどうだったのか？アニエスにメールで聞いてみた。彼女が言うに2014年は、品質的にはエレガントさとフィネスを兼ね備えた、2010年と2012年を足して2で割ったような素晴らしいミレジムになりそうだとのこと！だが収量は、2012年、2013年はおろか、今までの中で一番最悪なレベルなのだそうだ…。特に赤の収量が厳しく、主な原因は開花前から続いた冷害なのだそうだ…。4月はまるで初夏のような天候に恵まれブドウの成長も早かったのだが、5月に入り一気に気温が下がりそれが長く続いたため、ブドウが防衛本能を働かせ、結果多くの房が開花を待たずに蔓に変わってしまった…。おまけに、今年は猛暑こそなかったが、夏から秋にかけて水不足だったため、ブドウの果皮が厚く果汁が思うように得られなかったようだ…。

近年の世界的なナチュラル人気により、ワインの割り当てが厳しくなる中、また追い打ちをかけるようにワインが不足するのは、日本のナチュラル業界全体としても大きな痛手だ…。また来年もワイン確保に翻弄する気がしてならないが、2015年こそはこの苦難が終わることを心から願っている。

(2014.4.23.のドメーヌ突撃訪問&10.31.のメールより)