

～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5種類♪

AC サヴニエール アレナ 2015 (白)

2015年はブドウの質が良く、収量に恵まれた当たり年！夏は猛暑だったが、霜対策のため剪定で芽を多く残しことでブドウが多く実り、また均一に糖度を確保することができた。ワインのアルコール度数は13.5%あるが、味わいに清涼感のあるワインに仕上がっている！口当たりは一見穏やか？な印象だが、しばらく口に含むと引き締まりのあるミネラル感と旨味がじわじわと上がってくる！今までのアレナの中でも最高レベルだろう！

VdF ボワ・ルージュ 2015 (赤)

アンジュ・ルージュとの味わいの差を付けるため、ガメイ主体となり、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオンは補助的に使われている！仕込みはガメイとカベルネを別々に行い、樽熟後にアッサンブラージュ。ジョゼフが言うには、ボワ・ルージュはルネ・モスのテーブルワインの位置づけで、今後ブドウの生育や買付状況によってブレンドが異なるとのこと。今回のこのボワ・ルージュは、個人的にはどストライクで、香りはカベルネだが、味わいはガメイのチャームングでエレガントがあり活発な印象で、軽すぎず重すぎず、良いバランスに仕上がっている！酸も適度にあり、アペリティフから食事まで楽しめる、万能すぎるワインだ！

VdF アンジュ・ルージュ 2014 (赤)

2014年は、スズキの被害により収量が60%減…。ジョゼフ曰く、シルヴェストルと一緒に初めて仕込むミレジムだったため、ブドウの選果は粒単位で特に厳格に行ったとのこと！その努力の結果もあり、ワインはボラティルも上がらず、無事きれいに仕上げる事ができた！今回のアンジュ・ルージュは、木桶タンクの代わりに初めてフードルでマセラシオンを施している。またマセラシオン後もそのままワインを熟成することが可能で、かつ容量が大きいので樽香を抑えられることがフードルの利点だ。しかし2014年は収量が少なく樽が余っていたので、フードル使用はマセラシオンのみで、熟成は従来どおり古樽で行っている。ワインはとても上品で密度の細かい味わいに仕上がっている！

VdF トラヴェル 2016 (ロゼ)

今回初リリースのワイン「トラヴェル」！息子たちのオリジナルワインだが、ワイン名は父親のルネが名付けている！「ワイン産地のタヴェルと英語のトラベルを掛けるアイデアは、何ともルネらしい(笑)」と息子たちは言っていたが、その後メールで「きっと完全にドメーヌを引き継いだ自分たちへ『旅立ち』のメールとして命名したのだろう」とジョゼフが送ってきたのを見てグッときた。ブドウはタヴェルのミッシェル・ガルシアからで、収穫後クロ・デ・グリヨン(ニコラ・ルノーのドメーヌ)ですぐプレスし、そのジュースを冷蔵車でドメーヌまで運び醸造している。開けたて少し還元がある場合はカラフをおススメ。

VdF ルレ・ジュネス 2016 (赤)

今回日本初リリースのワイン「ルレ・ジュネス」！ワイン名を付けたのは兄のジョゼフ♪Roulez Jeunesseを直訳すると「若さを転がす」だが、慣用句で「さあ行こう！」という意味があるそうだ。ロゼのトラヴェルとも関連して、「若さを生かしてどんどん外に出て行こう！」という初陣の意味を込めて命名したとのこと。2016年は霜の被害でドメーヌの収量は散々だった…。だが、その状況を心配したたくさんの仲間のヴィニョロンがブドウ提供に声をかけてくれたことが、今回のローヌのブドウでワイン造りをチャレンジするきっかけとなっている！ルレ・ジュネスは、収穫したブドウをそのままケースごと冷蔵車に入れてドメーヌまで運び、冷えたブドウのまま密閉の木桶タンクに入れマセラシオン・カルボニックで仕上げている！トラヴェル同様にジョゼフとシルヴェストルの醸造センスが光るエレガントなワインに仕上がっている！

ミレジム情報 当主「ジョゼフ&シルヴェストル」のコメント

2015年は3年続いた不作を忘れさせるような素晴らしい年だったが、同時に日照りの年でもあった。冬は暖かく例年よりも降雨量が多かった。春もそのまま暖かさが続き、ブドウの芽吹きも3週間ほど早かった。開花も何も問題がなく順調に終わり、房の多さから豊作が期待された。だが、問題は5月からほとんど雨が降っていなかったこと。開花の終わる6月終わりくらいまでは、冬に降った雨のストックがまだあったおかげでブドウも余裕で成長を続けていたが、7月いっぱい雨が全く降らなかった時は、さすがのブドウも成長にブレーキがかかった。8月の暑い日差しの中、限界に達していたブドウの房の粒の大きさは例年の半分近くに迫っていた。それを救ったのが、8月25日に降った60mmの雨！念願の雨が降ったおかげで、ブドウも再び息を吹き返した。そして、そのまま病気もなく順調にブドウも熟し収穫を迎えた。収穫したブドウは全て傷一つないきれいなものばかりだった。房の数も多く、「今年は大豊作の年！」と喜んだのも束の間、実際にブドウを搾ってみると果皮が厚く果汁が少なかった。最終的に収量は例年を下回った。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 左：ジョゼフ 右：シルヴェストル

ここはドメーヌのレセプション。(写真①) 入り口を入るとすぐにバーカウンターのようなテーブルがあり、まずはここでボトルを試飲するのがモス流だ。今回は息子のジョゼフとシルヴェストルが迎えてくれた。ちなみに、左のカメラ目線が兄のジョゼフ、そして、右の長髪が弟のシルヴェストル。二人共ルネに似て!?超イケメンだ！

次に、これはカーヴ内の写真。(写真②) シルヴェストルがサービスしてくれているワインは、今年の秋、ルレ・ジュネスに代わりリリースされるカリニャン。ブドウはなんとフォンシプレからだ！この部屋の他にもう一つ白の熟成カーヴとその二つの部屋に挟まれるように中央に醸

造カーヴがあるが、大きさ的にかなり限界がきているようだ。彼等自身、近年ブドウが不作だからこのキャパでどうにかやって行けているが、豊作になるとワインを熟成させるスペースが足りなくなるという悩みを抱えているようだ。

彼らに今年の抱負を聞いたところ、将来的にはカーヴの拡大という目標もあるが、今年はずっと畑をしっかりと整備することが第一目標と答えてくれた。区画の中にはトラクターが入られず、茨や蔓科の植物がブドウの木を覆ってしまうようなところや、杭が欠けているようなところがあり、茨除けは鋤掛け、そして、杭打ちは大きなハンマー、と全て手で行う地味な作業ではあるが、まずは一から環境を整



写真② サービスしてくれているシルヴェストル

えることが今年目標なのだそうだ。また新たな試みとして、ボンヌ・ブランシュの一部区画にサヴァニャンを植える予定だ！「どうしてサヴァニャン？」と聞いてみると、理由はまず二人共ジュラのサヴァニャンが大好きで、ボンヌ・ブランシュの北側のかつてカベルネ・ソーヴィニオンが植えられていたところ、ブドウがなかなか熟さないためカベルネは伐根されたが、そこが涼しい環境にも耐える晩熟のサヴァニャンに適しているのでは？と二人の意見が一致したことから、今年植樹を試みるに至ったそうだ。

モスの主流を感じつつも、2人が造る新しいモスのワイン。ジョゼフとシルヴェストルは今もっとも注目されている若手ヴィニョロンと言って良いだろう！しかし、まだまだ先の話になるが、彼らのサヴァニャンは気になりすぎて仕方がない！

(2018.2.2.ドメーヌ突撃訪問&メール回答より)

※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