

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°49 ドメーヌ・レ・ドゥーテール

生産地方：アルデッシュ

新着ワイン4種類♪

VdF ヴァン・ニュー マセラシオン 2012 (白)

2012年ヴァン・ニュー白はマセラシオンで仕込んだタイプのみ♪今回は除梗したユニブランに全房のグルナッシュブランをミルフィーユのように交互に重ね合わせて仕込み、その後100%古樽で熟成させている！ヴァンサン曰く、全房のブドウを加えることで香りがより華やかになり、また100%樽で熟成させたことでタンニンの角が取れ、味わいがまるやかになったとのこと。ワインは非常に手が込んで丁寧につくられている割には値段がお手頃で、コストパフォーマンスワイン間違いなし！

VdF ヴァン・ニュー 2012 (赤)

よりアロマを引き出すために、マセラシオンカルボニックで仕込んだワインが15%アッサンブラージュされている！さらに除梗したブドウも抽出をやさしくするために、ルモンタージュやピジャージュは一切なしで仕込んでいます！とにかくチャーミングな果実味に溢れ、タンニンも優しく、みずみずしい旨味エキスが口の中にスッと染入るような素晴らしいワインに仕上がっている！

VdF ジグ・ザグ 2012 (赤)

今やドゥーテールのフラグシップともいえるジグ・ザグ！ヴァンサン曰く、今一番飲み頃で味わいに安定感のあるワインがジグ・ザグだそう！香りが華やかで、赤い果実以外にお香やハーブの香りもあり、チャーミングな果実味がミネラルを伴い流れるように喉を抜ける！名前の由来ともなった「不安定なワイン」というイメージはもうここにはない！これこそまさにTHE ヴァン・ド・ソワフだ！

VdF リーパイユ 2012 (赤)

二人の手にかかると、カリニャンでつくるワインとは思えないくらいエレガントに仕上がる！超人気の上に数が少ないこともあって、ヴァンクールも数を押さえるのに必至なワインだ！2012年は還元を少しでも防ぐために熟成期間を少し長めにとっている。柔らかい果実味と染入るような上品な旨味エキスは相変わらず健在で、本当に質が高い！香りをより開かせるためにカラフをおススメ！

ミレジム情報 当主マニュエル・クナン&ヴァンサン・ファルジェ

2012年は、アルデッシュ全域で雨が多く、うどん粉病、ベト病、黒痘病などありとあらゆる病気が発生した大変厳しいミレジムだった。我々の畑も何度か病気蔓延のリスクがあったが、幸運にも開花時期に雨に当たらなかつたり、ボルドー液散布のタイミングがうまく的中したりしたおかげで、病気の被害を最小限に抑えることができた。また、霜や雹の被害がなかったのも、最終的には2011年と同じくらいの収量を確保できた。実際は、もっと収量を増やせたのだが、品質向上のために、未熟なブドウや腐敗したブドウは選果台の上で徹底的に取り除いた。一方、厳しいミレジムとは対照的に、醸造面は全く問題なく、スムーズ発酵を終わらせることができた。2012年のワインは、総じて果実味がチャーミングで酸があり、発酵が終わった時点ですでにワインとして完成されたフィネスとエレガントさを備えている。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2009年のドメーヌ立ち上げから5年目！基本的に、収穫したブドウが健全であれば、ノンフィルター、SO₂無添加でワインを仕上げるスタンスは変わっていないが、年々出来上がるワインのレベルが高く、明らかに洗練さに磨きがかかっている！その証拠に、フランスでは今やジグ・ザグは、ヴァンナチュールのレストランやワインバーのみならず、地元やパリのクラシックなレストランから絶大な人気があるそう！日本でも、様々なシチュエーションで飲んで頂けることを願っています！（2014.3.31.ワインサロン La remise より）