

～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：アルデツシュ

新着ワイン 6 種類♪

### VdF ラ・ピティ 2015 (ロゼ)

2015 年はグルナッシュが黒痘病の被害にあったため、グルナッシュのアッサンブラージュ比率が半分になり、メルローの比率が高くなっている。今回は残糖が瓶詰時点で 7 g/L 残っており、かつノンフィルター、SO<sub>2</sub> 無添加であることから、再発酵することも考えて王冠キャップにしている。マニュ個人としては、そのまま糖が再発酵し泡ができることを期待しているが、今現時点では微かにクリスピーでほのかな甘さのあるとてもチャーミングな味わいに収まっている！

### VdF ヴァン・ニュ 2015 (白)

ユニ・ブランとグルナッシュ・ブランが 2015 年の終わりに伐根され、それに代わるブドウとして 2014 年までルイ・ラトゥール社に売っていたシャルドネの若木を使用している！フレッシュな酸を残してライトな仕上がりを心掛け、収穫も 8 月 21 日とかなり早めに行っている。だが、マニュ曰く、2015 年のようにブドウの成熟が早く太陽に恵まれた年は、この早すぎるとされるタイミングが結果的にはベストだったとのこと。ワインは彼の言う通り、フレッシュ＆フルーティーで酸と旨味のバランスが絶妙な素晴らしいものに仕上がっている！

### VdF ヴァン・ニュ 2015 (白・マセラシオン)

2015 年がヴァン・ニュ マセラシオンの最後のミレジム！このワインは特にコストパフォーマンスが高く、現地でも引き合いがものすごく強い。そんな貴重な最後のワインを何と日本だけにリリースしてくれることとなった！彼らとしては、数が少ないため多くのクライアントに割り当てることができないため、世界トップクラスのヴァンナチュール市場である日本に、このとっておきのワインを飲んでもらいたい気持ちから決めたそうだ！当たり年の最後のワインを熟成に耐えるワインに仕上げるために、ブドウは全て除梗し、マセラシオンの温度を通常の 13℃から 15℃に上げ期間も 21 日と 1 週間ほど長く漬けている！

### VdF ヴァン・ニュ 2015 (赤)

2015 年はグルナッシュが収量的に厳しい年だったが、品質的にはブドウもしっかり完熟し例年よりも果実味がふくよかなワインに仕上がっている！マニュ曰く、2015 年はヴァン・ニュらしい酸の軽快さを残すために収穫のタイミングにすごく気を使ったとのこと！また、チャーミングな果実味のワインに仕上げるために、ワインの 20%は別にマセラシオン・カルボニックで仕込みアッサンブラージュしている！微量のガスが残っているためか、開けたては少し香りがこもっていて野性味があるが、少し落ち着いてくるとクランベリーやダークチェリーの赤い果実の香りが上がり、味わいに艶やかさが出てくる！

### VdF リーパイユ 2015 (赤)

2015 年はカリニャンにとって収量・質ともに恵まれた当たり年！ヴァン・ニュ同様果実味がチャーミングに仕上がるようにワインの 30%は別にマセラシオン・カルボニックで仕込んでいる！マニュ曰く、2015 年はブドウの完熟が非常に早く、収穫のタイミングがととても難しかったとのこと。一般的にカリニャンは野性味が強く上品に仕上げるのが難しい品種だが、このリーパイユは別格だ！日照量に恵まれた年にもかかわらず、果実味がとてもしっかりと染み入るように優しく官能的だ！だが注意すべきは、官能的で繊細なワインゆえに 2 日後にはマメの兆候が見られること…。美味しいワインは開けたら早めに飲んじゃいませよ！

## VdF シレーヌ 2015 (赤)

2015 年は日照量に恵まれた当たり年！例年よりも力強いワインに仕上がっている！ブドウの完熟が予想以上に早く、酸を残すタイミングが若干遅れたため、急きょライトなワインからフルボディーの長熟タイプのワインに切り替えた！マセラシオン・カルボニックはせず、ブドウは全て手で除梗しクラシックな仕込みを行っている！ワインはリッチでアルコール度数は 14%あるが、ブドウにはなるべく手を触れず低温で抽出をやさしくしているおかげで、荒々しさはなく果実がスムーズに喉を通る！ジビエやガッツリとした肉料理と合わせてみたいワインだ！

### 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」のコメント

2015 年は日照量に恵まれた年で、例年よりもブドウの熟しが早かった。年の始まりは比較的暖かく、暖冬のまま春を迎えた。春に入ると、今度は雨の多く降る不安定な状態が続き、黒痘病の繁殖が勢いを増し始めた。病気に繊細なグルナッシュやヴィオニエなどは、葉や枝に黒痘病感染し始め、その影響で 15%~20%の減収にあった。ブドウへのさらなる感染を防ぐために、春の間はボルドー液の散布に余念がなかった。幸い、6 月初めから雨が上がり、強い北風が 10 日間ほど続いたおかげで、黒痘病の勢いも収まった。夏に入ると一転、天候は快晴に向かい、アルデッシュらしい日差しの強いカラッと晴れた天気が収穫の終わる 9 月いっぱいまで続いた。途中、暑さによりブドウの酸が落ちることを心配したが、7 月の中旬と 8 月上旬に適度な雨が降ってくれたおかげで、最終的にしっかり完熟しかつバランスのとれた最高のブドウを収穫することができた！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① グルナッシュの樹

2017 年がスタートしたドゥーテール♪この写真はヴァン・ニュ赤のグルナッシュの畑の写真。(写真①) 土壌は火山性玄武岩の多く混ざった石灰質・粘土質で、玄武岩により土の色は黒みがかった。粘土質と言っても、土壌は比較的さらさらしていて水はけもよい。現在、剪定の終わった彼らのメインの作業は土起こし。彼らの土起こしは、ブドウの木の周りを浅く鋤(す)くようにトラクターを回し、ブドウの木の畝と畝の間の雑草は残す。旧火山の土壌は土質が柔らかく粘土のように固くならないので、深く掘り起こす必要がないのだそうだ。次の写真はヴァン・ニュ白のシャルドネの畑。(写真②) 土壌は粘土質・石灰質が主で、玄武岩がほとんどない分土の色は茶色い。ヴァンサンとマニユの畑は、この火山が噴火する前に元々あった石灰質・粘土質の土壌と、火山噴火後にできた玄武岩を含む土壌の 2 つにまたがって畑

を所有しており、これがドメーヌ名 Les Deux Terres (2 つの土壌) の由来になっている。

シャルドネの写真を見てもわかるように、今年のブドウの生育は例年よりも 15 日間ほど早く、写真で見ても結果母枝から新芽が完全に萌芽しているのが分かる。マニユが言うには、ブドウの木の周りの土起こしは、木に振動を与えてしまい、それにより新芽が落ちるリスクがある。本当は新芽が芽吹く前に土起こしを終わらせるのがベストなのだが、実際 15 日も成長が早いとなると、なかなか理想通りには行かないそうだ(4 月上旬現在、マニユとヴァンサンは 1 日 10 時間以上トラクターに乗って急ピッチで土お越しを行っているそうだ！)



写真② 展葉したシャルドネの新芽

今のところアルデッシュの天候は、春の陽気に恵まれていて、スタートはとても順調なようだ。ただ 2016 年の 4 月末にブルゴーニュやロワールに降りた大規模な遅霜の記憶から、ブドウの成長が順調であればある

ほど遅霜の心配や不安は尽きないようだ…。農家にとっては Les Saints de Grace とされる、5月11日 St Mamert、12日 St Pancrace、13日 St Servais の3日間が終わらないと安心できない。（「5月13日までは遅霜のリスクはありますよ！」という昔の人の格言）果たして今年はどうなるのか！？

（2017.1.2.ドメーヌ突撃訪問&4.5.突撃生電話より）