

～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 5 種類♪

VdF ラドレ 2016 (白)

2016年は全体的に収量の取れた年だが、ヴィオニエは夏の猛暑の影響で果汁が思っていたほど取れなかったそう。猛暑によりブドウの成熟にプレーキがかかり、ブドウは完璧に熟したわけではなかったが、潜在アルコール度数は高く、酸とボリュームを兼ね備えたブドウを収穫することができた。しかし熟度が不十分だったため、醸造当初はヴィオニエのアロマが立つのか不安があったそう。確かに最初はソーヴィニヨンブランをイメージさせるグラッシーな香りがあるが、しかし徐々にヴィオニエ特有のフルーツヨーグルトやアニスのような香りがグラスに立ち込め、品種の個性を十分に堪能できる！またアルコールが13.5%あるのにもかかわらず、酸とミネラル感がはっきりあるため、味わいにメリハリがあり、飲み心地は軽快かつ上品な仕上がりだ！

VdF ポラティム 2015 (白)

2015年は、収穫日が8月20日とかつてないほど早い収穫だった。マニユエル曰く、全体的に雨が少なく収量の少なかった年だが、品質的には、収穫直前に少量の雨が降ってくれたおかげでフェノールが一気に熟成した当たり年とのこと！ワインは2014年同様にねっとりしたネクターのような濃縮感はあるが、キレが良く、洗練されているため、スムーズな飲み心地だ！ちなみに、友人のヴィニョロンからは「アルデッシュのムルソー」と言われているそうだが、そこまでのスケール感はないにせよ、リッチでシャープなところに共通点を感じる！

VdF ラ・ルブール 2016 (赤)

ドゥーテールのワインの中で唯一カベルネソーヴィニオンがアッサンブラージュされているキュヴェ！マニユエル曰く、瓶詰したばかりの時はワインがまだ硬く、メルローとカベルネのタンニンが目立っていたそうだが、半年以上経過した今はその面影はなく、とても口当たりまろやかになっている！果実味はしっとり艶やかで、更に芳醇な旨味もあり、余韻に残るプレスしたてのような風味が何とも心地よい！アルコール度数は12.7%あるが、硬質なミネラル感とキメの細かいタンニンが骨格を支えているため、ワインはスマートでみずみずしく清涼感すら感じる！「今飲んで正解！」とマニユが言う通り、まさに今からが最高の飲み頃のワインだ！

VdF ジグ・ザグ 2016 (赤)

2016年は、メルローが豊作だったので前年よりも5%多くアッサンブラージュされている！シラーとグルナッシュの収穫前に雨が降り、グルナッシュは雨の後すぐに収穫したのでブドウは綺麗だったが、収穫の遅いシラーは余計に水を吸い、実の破裂からくる腐敗が始まり選果を余儀なくされた。マニユエル曰く、ワインは2015年ほど俊逸ではないが、全体的に良くまとまっているとのこと。欲を言えばもう少しシラーが完熟したタイミングで収穫したかったと、収穫前の雨を残念がっていた。だが、実際出来上がったワインは物足りないどころか、柔らかい果実味と洗練されたミネラル感が融合し、上品でスマートな味わいに仕上がっている！これを飲めばドゥーテールのワイン造りに対する意識レベルの高さが良くわかる！

VdF ラ・クロワゼ 2015 (赤)

ドゥーテールのトップキュヴェ！良い年にしかつけないワインで、かつては2009年、2010年、2012年と3回仕込み、今回が4回目だ！ちなみに、ラ・クロワゼを仕込まない年のワインは全てジグ・ザグにアッサンブラージュされる。2015年はエマニユエル曰く、テロワールの力強さと、今のドゥーテールのスタイルである柔らかな果実味の2つのイメージがひとつにまとまった、最も理想的なワインに仕上がったようだ！今まではよりパワフルさが強調され、飲み頃は数年先になるようなスタイルだったが、今回は熟成に耐えうるポテンシャルがありながらもフィネスがあり、完璧なバランスだと彼らも太鼓判を押す！彼らの渾身のトップキュヴェをぜひ♪

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、今度は雨の多い不安定な天候が続き、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。しかし幸い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取穫の終わる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かつバランスのとれた最高のブドウを取穫することができた！

2016年は品種によって収量がまちまちだが、メルローが大豊作だったので、最終的にブドウの総収量は2015年を超えることができた。春のスタートは気温の上がない小雨の続く不安定な天候が続いた。ブドウの成長も1ヶ月遅れ、ミルデューや前年に蔓延した黒痘病の感染も心配された。ヴィオニエやグルナッシュは開花時に雨が降り一部花ぶるいに遭ったが、その他のブドウは無事開花を乗り切ることができた。7月に入ると天候は一転、雨の降らない太陽が照り付ける日が8月下旬まで続いた。8月の初めには日中の気温が40度を超える日があり、猛暑の影響でブドウの成長に一時ブレーキがかかった。だが、幸いにも8月終わりに30mmを超える雨が降ったおかげで、ブドウは完熟し果汁を溜め込むことができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

この写真はモンテリマルからドゥーテールのドメヌがあるヴィルヌーヴ・ド・ベルグまで向かう途中に見える断崖を撮ったもの(写真①)。ローヌ側からアルデッシュ側に入ると、急に景色が変わりこのような地層のある岩肌をさらけ出した断崖の山がいくつも見られる。ちなみに、アルデッシュはシェールガスが地下に眠る堆積岩の山がたくさんあることで有名だ。ドゥーテールのシャルドネの畑はこの断崖の山の裏側にあり、裏側はこのような切り立った崖ではなく、台地のように緩やかな傾斜になっている。この写真は他の所有者のブドウ畑から山側に向かって撮ったもので、エマニュエルが言うには、この写真を撮った場所の土壌とジグ・ザグ



写真① アルデッシュの断層

グアラ・ルブールなどの土壌は大体同じなのだそう。これがいわゆる玄武岩・石灰質・粘土質の土壌だ(写真②)。白い石が石灰、そして黒い石が玄武岩だ。玄武岩は火山岩が風化したもので、持ってみるとずっしりと重い。エマニュエルが言うには、この玄武岩がワインにみずみずしいミネラルを与えるのだそう。

この写真はエマニュエルとヴァンサンの2人がシャルドネのウィヤージュをしているところを撮ったものだ(写真③)。まるでドゥーテールのエチケットのデザインを切り抜いたような一枚だ。写真からも伝わるように2人は本当に仲が良い！もうかれこれ9年近く一緒に働いているが、ほとんど喧嘩したことがないそう。2人の意見が対立した時は、大抵ヴァンサンが折れて事が収まるのだとこの



写真② ジグ・ザグやルブールの土壌表面



写真③ ウィヤージュをしている2人

こと。今回の訪問で、最近何か新しく始めたことなどないかと聞いてみると、何と今年からラ・ボエムのパトリック・ブージュにブドウを売り始めたのだそう！ドゥーテールは現在13haの畑を所有しているが、それ以外にヴァンサンが個人的に10ha畑を持っている。この畑のブドウの大半は、未だに長年の付き合いでワイン農協に収めているのだが、近年はパトリック・ブージュやダニエル・サージュなどにもブドウを提供しているのだそう！私個人としては10haの畑全てをぜひドゥーテールのワインに取り入れてほしいと思うのだが、ヴァンサンとしては経営の保険として常にブドウを売る選択肢は残しておきたいそう。 (2017.10.5. ドメヌ突撃訪問より)