

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°59 ノー・コントロール

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン3種類♪

VdF ペティアン・ナチュレル ビュレット・ダン・タ・テット 2016 (ロゼ泡)

今回はロゼ色を付けるためフラージュ（マセラシオンをする際足で軽くブドウを踏んで発酵を促す作業）をした直後のロカイユ・ビリーとフュージョンのフリーランジュースを約 15%アッサンブラージュしている！「画鋏（Bullette）がチクッと刺したくらいペティアン」という名前に反し、今回はしっかりスパークリング。残糖 2 g/L と前回よりもさらに辛口に仕上げているが、酒質が柔らかく優しい粘性があるためか、ほのかな甘ささえ感じる。紫蘇ジュースのようなフレーバーと、少しの還元、鉱物的なニュアンスが特徴で、どこカラベルに通じるファンキーさがあるが、飲めば飲むほど親しみが湧いてくる魅力がある！

※注）デゴルジュマンなし、3.8 気圧あり、必ず噴きます！

1 日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご抜栓ください

VdF ロカイユ・ビリー 2016 (赤)

2016 年は収量に恵まれた当たり年！前年同様畑が隣接し合ったガメイ・ド・ボジョレーとガメイ・ド・オーヴェルニュをアッサンブラージュし仕込んでいるが、前回は収穫時に 2 つのブドウをアッサンブラージュしたのに対し、今回は別々に仕込み、発酵終了後にアッサンブラージュしている！また、前回はワインに少しガスが残りがちだったことを考慮し、今回は熟成期間中一切ウイヤーージュを行っていない！ヴァンサンが言うに、ウイヤーージュをしないことで、酒質を柔らかくすることと、ワインの酸化に対する耐性を高める効果を狙ったとのこと！酸化具合に十分配慮し、健全かどうか味わいを頻りにチェックしている。結果的に前回のヴィンテージよりも口当たりが柔らかく、とても滑らかな仕上がりだ！

VdF フュージョン 2016 (赤)

前年はガメイ・ド・オーヴェルニュ 100%だったのに対し、今回はガメイ・ド・ボジョレーが 50%入っている。7月14日に雹が降り、ガメイ・ド・オーヴェルニュの一部が被害に遭ったが、それでも全体で収量が 45 hL/ha と未だかつてない豊作に恵まれている！今回、ガメイのアッサンブラージュ比率がロカイユ・ビリーと同じ割合になっているが、ヴァンサン曰く、フュージョンの土壌の方は砂地で水はけがよく、ロカイユ・ビリーよりもエレガントで繊細なワインになるとのこと。アルコール度数は 13%あるが、それを感じさせないまるやかさがあり、味わいのバランスは絶妙！

ミレジム情報 当主「ヴァンサン・マリー」のコメント

2016 年は、赤の当たり年だった！春のスタートは霜もなく適度な雨のある順調な出だしだった。開花の前に雨が続いたため、ミルデューが一時花にも迫る勢いで繁殖し始めたが、的確なボルドー液の散布と、オレンジエッセンスの散布のおかげで、開花に影響なく鎮めることができた。7月後半から収穫まで雨の降らない乾燥した天候が続いたが、ブドウが焼けるような厳しい猛暑はなかった。また、7月前半までに降った雨のおかげで、ブドウが水不足に苦しむことはなかった。9月14日に 50 mm ほどの雨が降り、シャルドネは水を吸って実が破裂するリスクがあったので、早めに収穫した。赤のブドウは、見た目ほぼ完ぺきな房を保ったまま収穫に入ることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ピノノワールの畑から山頂の城を眺める

これはヴァンサン・ピノノワールの畑の写真。(写真①) 遠く山の上にそびえ立つのは中世の要塞シャトー・ド・トゥールノエル。あのヴァンサン・ピノ「トゥールノエル・ライオット」の名前の由来となっているシャトーだ。実際、ヴァンサン・ピノの畑は、中世の時代はシャトーの管轄地で、シャトーに住む男爵のためのワインは昔からつくられていたのだそうだ。

訪問したのは4月4日。ちょうどヴァンサンが剪定したブドウの枝の最後の誘引を終えるタイミングだった。(写真②) ちなみに、昨年春に遅霜が降りた時は、すでにブドウの芽が5~10 cmほど伸びていたそうだ。それに比べたらまだ新芽が芽生えていないので、今年の冬はしっかりと寒

かったのであろう。この畑は、以前は除草剤や化学肥料が普通に撒かれていたが、ヴァンサンが2015年取得して一から土起こしを始め、今年で4年の月日が経つ。取得した当時、土起こしの際に横に伸びたブドウの根をばっさり切り落としたので、ブドウの木も一時的に衰弱してしまったそうだ。だが今は再び根が少しずつ地中奥へ根付き始め、少しずつ勢いを戻しつつあるようだ！また、スタートから始めたビオディナミも同時に少しずつ効果が表れていると言う。特にフュージョンはビオディナミを始めて6年の月日が経ち、今回リリースする2016年は以前に増してアフターに張りのあるミネラルリティが感じられるようになっているそうだ。確かに、以前の彼のワインは果実味の優しい薄ウマなワインという印象があったが、今回のワインどれも芳醇でコクがありアフターにより鉱物的なニュアンスが際立った味わいに仕上がっている！



写真② 誘引作業中のヴァンサン



写真③ シードルと胡桃オイル

最後にこれは5月5日にアルザスで行われたワインサロン「ヴァン・リブル」でのノー・コントロールのブースの写真。(写真③)「ヘルサイダー(左)」は辛口、「ヘブン・サイダー(中央)」はやや辛口のシードルで、いずれもノルマンディの無農薬のリンゴを買い付けて仕込んでいる！(日本では年内に初リリース予定！)そして一番右のボトルはワインではなく何とクルミオイル！「こんなのも手掛けているのか!？」と一瞬思ったが、試食してみると…めっちゃめっちゃ美味しい！ちょっと舐める程度だったのに、まさにクルミそのものの香ばしさが口全体に広がる濃縮感がある！ただ残念ながら販売はなし…。ちなみにその他まだ試作段階のものもあるが、ヴァンサン・ピノの元で働いていた南ボジョレー生産者のガメイを買い付けて仕込んだ1Lや、ヴァン・ド・パイユ、ラタフィアなども少量造っている！どれもヴァンサン

のこだわり満載で、リリースが待ち遠しい限りだ♪

(2018.4.4.ドメーヌ突撃訪問&.5.10.アルザスのワインサロンより)

※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