2026 年 11 月吉日

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°43　ノエラ・モランタン

生産地方：ロワール

新着ワイン 5 種類♪

VdF シェ・シャルル ソーヴィニヨン 2024（白）

ノエラが白の造り手としての評価を世界的に上げたワインがこのシェ・シャルル、白のフラッグシップだ。2024 年は、春の遅霜と長雨によるミルデューの猛威により、収量が前年比で約 5 割減となった試練の年だった。また、この年はノエラのもう一つのソーヴィニヨンのキュヴェ Les Pichiaux が 8 割減とさらに収量が少なかったため、収穫の段階でシェ・シャルルのブドウとアッサンブラージュされた。醸造は、自然酵母が長雨で流されて少なかったため、発酵の進行が遅く作業は難航した。だが幸い、ボラティルの上昇や発酵のスタッグといった問題はなく、じっくり時間をかけて終わらせることができた。出来上がったワインは、ピュアなエキスに凝縮した旨味がきれいに溶け込み、アルコール度数 12.25%とは思えないほど緻密で、塩気を帯びたミネラルがしっかりと詰まった上品な味わいに仕上がっている！ノエラによれば、2024 年は収量が少ないうえ日照にも恵まれないオフ・ヴィンテージだったものの、ブドウの完熟を根気強く待ったことで、最終的にミネラルが明確に感じられるフィネスあるワインに整ったとのこと。熟成による魅力も十分に期待できるが、むしろ全てのバランスが整った今がまさに飲み頃と言える一本だ！

VdF テール・ブランシュ 2023（白）

2014 年のラストヴィンテージから 9 年ぶりに復活したテール・ブランシュ。2014 年までは、旧クロ・ロッシュ・ブランシュが所有していたシャルドネをノエラが引き継ぎ、同ドメーヌのキュヴェ名を受け継いでリリースしていた。しかしその畑は 2015 年にローラン・サイヤールへ渡り、以後 9 年間の空白が生じた。一方で、元クロ・ロッシュ・ブランシュの区画には、当時ドメーヌ・ボワ・ルカが 2009 年から植樹したシャルドネがあり、その畑をノエラが 2021 年に取得。今回あらためてクロ・ロッシュ・ブランシュへのオマージュを込め、旧ドメーヌ・ボワ・ルカのシャルドネで新たにテール・ブランシュを復活させた。2023 年は、収量に恵まれた当たり年で、醸造も順調だった。出来上がったワインは、若木のシャルドネとは思えない洗練されたミネラルと気品ある奥深さがあり、13%に達するアルコール度数を感じさせないフィネスを備えた上品なワインに仕上がっている！とりわけ、鉱石を思わせるフレーバーとタイトな味わいは圧巻で、畑の持つ高いポテンシャルがみごとに表現されている！まだ若木の段階でこれだけのパフォーマンスを示すのだから、樹齢を重ねるごとに一層の深みが加わっていくことが期待される！将来が楽しみなワインだ！

VdF ロ・モランタン 2023（白）☆new☆

新たにリリースされる、ノエラの名字 Morantin に掛けて名付けられたロモランタン 100%のキュヴェ Ro.Morantin。ノエラによると、当初は 2022 年に植樹した自社畑のロモランタンでこのキュヴェを初リリースする予定だった。だが、2022 年に襲った大規模な雹害の後遺症により 2023 年はまったくブドウが付かず、計画を断念せざるを得なかった。ところが、その事情を聞いたドメーヌ・ヴェイユーの当主ミッシェルがノエラを応援しようと助け舟を出してくれ、結果として、ヴェイユーのロモランタンを手に入れることができ、ドメーヌワインの前哨戦として Ro.Morantin を仕上げることができたのだそうだ。以前から土着品種のロモランタンのポテンシャルに着目していたノエラ。ワインの熟成も、本来 1 年の想定だったが、味わいの調和を優先した結果、2 年熟成へと延長された。出来上がったワインは、ピュアなエキスの中にずっしりと響くミネラルの凝縮感があり、アルコール度数 12.5%とは思えないほど旨味が詰まっていて、しっかりとした飲みごたえがある！味わいのバランスが良く上品なフィネスもあり、白のトップ・キュヴェ LBL と双璧を成し得るほどの完成度と潜在力を秘めたワインだ。

VdF オジアナ 2025（ロゼ）☆new☆

コーをベースにガメイをブドウの段階で混ぜ合わせ、スティルワインとして仕立てた 100%自社ブドウのロゼ Osiana（オジアナ）。スティルのロゼは、2015 年にカベルネソーヴィニヨンで仕上げたマリー・ローズ以来 10 年ぶりのリリースとなる。ノエラによると、当時からロゼにはバラにまつわる名前を付けることを意識していたようで、今回のロゼの色合いがオジアナのイメージにぴったりだったことから、この名を選んだそうだ。また、今回久しぶりにロゼを仕上げた理由について彼女は、2025 年は猛暑と日照りの影響で、特にコーの房の成熟度に大きなばらつきが生じたため、赤として仕込むよりもダイレクトプレスのロゼのほうが適していると考え、同時に完熟しきれなかったガメイも合わせて仕込んだという。出来上がったワインは、透明感のあるピュアなエキスがジューシーで優しく、まるでザクロのジュースを飲んでいるようなフレッシュな味わいに仕上がっている！アルコール度数 13%とは思えないみずみずしさがあり、アペリティフから食中まで幅広く対応可能な汎用性の高い一本だ！

VdF ル・プランタン 2023（赤）

2007 年、ノエラがボワ・ルカ在任時に植樹したピノノワールを、2022 年に正式に譲り受け、100%自社畑のピノノワールとして仕込んだ Le Printemps。前年の初リリースは収量が少なく 400L の一樽分しか仕込めなかったが、今回は収量に恵まれたため、400L を二樽と 228L を一樽、計三樽分を仕込むことができた。2023 年は、収穫の後半にショウジョウバエのスズキが猛威を振るった年だが、幸いにして猛威を振るう前にブドウを全て取り入れることができたおかげで、満足の行く収量が確保できた。ただ醸造は、糖が残り最後の発酵に手惑い、結果的に完全発酵まで 7 カ月を要した。出来上がったワインは、エレガントかつピュアな果実味が明るくチャーミング！アルコール度数 13%とは思えないほど果実味がみずみずしくジューシーで、余韻にかけて引き締まる滋味豊かなミネラルとキメ細かなタンニンが、味わい全体にメリハリを与える！ノエラ曰く、フランボワーズを思わせる赤い果実に溢れたこのワインは今飲んでも十分に美味しいが、実際中身はポテンシャルの塊で、できればあと 5 年ほど寝かせ、キメ細かなタンニンが果実味に溶け込むタイミングを狙って飲んでほしいとのこと。スマートにまとまりながら、同時に大きなポテンシャルを秘めた上品な一本だ！

ミレジム情報

2023 年は、適度に雨に恵まれ、ある程度収量にも恵まれた当たり年だった。冬は寒く適度に雨も降った。春は 4 月初めにシェール川沿い一帯の畑に寒波が降りたが、霜の被害にまで至らなかった。だが、この寒波の影響でブドウの成長の足並みが乱れた。4 月中旬から 6 月まで適度に雨の降る比較的温暖な天候に恵まれ、ブドウの成長も勢いを増した。7 月に入り一転、雨が多く気温の上がらない天候が 8 月終わりまで続いた。オイディウムの繁殖が懸念されたが、的確な散布によりそれをうまく防ぐことができた。9 月に入り、急に夏が戻ってきたかのような暑い日が続き、ここで一気にブドウは完熟のスピードを上げた。最終的にはベストなタイミングで収穫に臨むことができ、満足のいく収量を確保できた。だが、晩熟品種であるコーとカベルネは、その後に猛威を振るったショウジョウバエ「スズキ」の被害を受け、厳格な選果を余儀なくされた。

2024 年はブドウが晩熟で、春の遅霜と長引く降雨、病害の影響でブドウの収量が例年を下回る厳しい年だった。冬は雨が多く暖かかった。4 月の初旬に気温がマイナスを下回る寒波が降りた。畑が低い位置にあるシェ・シャルルとレ・ピショーのソーヴィニヨンブランは霜が当たったが、他の品種はほとんど影響がなかった。その後は、雨が多く気温の上がらない不安定な天候が長く続き、Rot Gris と呼ばれるブドウの房をダイレクトに襲うタイプのミルデューが猛威を振るった。この Rot Gris の影響で 30%～40%の減収となった。夏季は気温が低めで曇天が続く不安定な天候が続き、時折雷雨が発生したほか、30 度を超える蒸し暑さによって再びミルデューが発生した。8 月に入ると天気は安定し、残ったブドウはゆっくりと成熟を進めた。

2025 年は、気候の振れ幅が大きく、生産者にとって試練と恵みが交錯した年だった。冬は例年よりも雨が多く、土壌には十分な水分が蓄えられた状態でのスタートだった。春の芽吹きは順調だったものの、4～5 月は雨が多く湿度も高く、畑は常にミルデューの脅威に悩まされた。さらに、6 月終わりには 1 週間ほど日中の気温が 35℃を超す最初の猛暑が訪れ、この急激な暑さによりブドウの成長が一気に進み、果汁の濃縮とともに潜在アルコール度数が例年よりも高くなる傾向が見られた。7 月は比較的落ち着いた気温で推移し、昼夜の寒暖差

が確保されたことで、ブドウは疲弊することなく成熟を続けた。だが、8 月中旬に二度目の猛暑が襲い、トゥールでは 38℃超えを観測。この暑さは 1976 年の歴史的猛暑を上回るレベルで、ロワール全域で「近年まれに見る酷暑」と報じられた。幸い 8 月末に降った雨がブドウに息を吹き返し、過度なストレスを和らげたものの、猛暑の影響でブドウの成熟具合は区画によってばらつきが生じた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

9 月中旬に今回リリースするワインのサンプルと情報を受け取りにノエラ宅を訪問した。今年の 7 月、ノエラは長年痛みに悩まされていた腰のヘルニアの手術を受けたため、収穫は松葉杖をつきながら指揮を執ることになった。彼女によれば、2026 年の収穫は 8 月 14 日スタートと、観測史上最も早かった 2003 年を大きく上回る歴史的な早熟の年であり、さらに赤ブドウのガメイが白ブドウよりも先に完熟した、これまでに例のないミレジムだったという。



（写真①）ナチュラルワインで著名なブロガーのベルトランと共に試飲

ノエラが術後でまだ本調子ではなかったこともあり、今回はカーヴで発酵中の 2026 年のワインを試飲することはできなかった。その代わり、彼女は自宅のプライベートストックの中からいくつかの古いヴィンテージを選び、特別に試飲させてくれた。また今回は、私以外にも、長年フランスを拠点に世界のナチュラルワインを発信し続けているブログ「Wineterroirs」のフランス人ブロガー、ベルトランも参加していた（写真①）。実は私がベルトランに初めて出会ったのは 2005 年、新井順子氏のドメーヌ・ボワ・ルカで、当時はノエラが責任者、そして私が研修生として働いていた頃のことだった。以来、2014 年の東京・フェスティヴァンで一度彼とすれ違っただけで、今回が実に 11 年ぶりの再会となった。ベルトランも当時のボワ・ルカ時代の私のことを覚えていて、この日、偶然とはいえノエラの家で 21 年ぶりに当時の顔ぶれで再会できたのは、懐かしさとともにとても感慨深い出来事だった。

さて、今回試飲させてもらったキュヴェは、Les Pichiaux 2012、Chez Charles 2012、2009、Terre Blache 2010 の白 4 種と La Boudinerie 2009、2019、Côt à Côt 2015 の赤 3 種類と、ベルトランがいたおかげなのか、圧巻のラインナップだった。ノエラの家の地下にはアーチ型の広いカーヴがあり、2017 年までは樽熟成のために使われていたが、現在の醸造所に移った 2018 年以降はプライベート・カーヴとして利用されている。彼女によると、2015 年から毎年その年のヴィンテージを 100 本～200 本ほどプライベートストックとして確保するようにしていて、折に触れて開けながら熟成による変化をチェックしているという。

今回、すべてのキュヴェを試飲してみて興味深かったのは、白が予想以上にすべて長熟タイプだったこと。とりわけ収量が少なく厳しいヴィンテージだった 2012 年 Chez Charles は別格だった。（写真②）瓶熟 10 年を優に超えているにもかかわらず、酸化的なニュアンスは一切なく、まるでムルソーのようなリッチで濃厚な質感とミネラルの塩辛さが際立ち、まだまだエネルギッシュで飲みごたえがあることに正直驚かされた。ちなみに、日本で 2014 年に Chez Charles 2012 をリリースした際の当時のコメントをアーカイブで確認したところ、ミネラルの凝縮感はあるものの、当時はピュアさや清涼感が強調されていて、そこから 12 年を経てこれほどまでに濃厚なワインへと変貌するとはまったく想像がつかなかった。ひょっとして今回リリースする Chez Charles 2024 も、バランスが良くまさに飲み頃ではあるが、長期熟成によりさらに大化けするかもしれない!?



（写真②）地下カーヴで長期熟成を経たシェ・シャルル 2012 とレ・ピショー2012

一方、今回飲んだ赤 3 種類に関しては、10 年以内に飲むのがベストだと個人的には思った。La Boudinerie 2009 や Côt à Côt 2015 は熟成のピークを穏やかに過ぎつつあり落ち着いた表情を見せ始めていて、今回試飲した中では、ヴィンテージの若い La Boudinerie 2019 がタンニンもこなれ、非常にバランスよく味わいがまとまっていた。しかしながら、ノエラの赤にはカベルネフラン主体で長熟を前提とした Tango Atlantico や Mo Mu、さらに今回リリースされるピノノワールの Le Printemps などもあり、赤の熟成期間を一概にひとまとめにすることはできない。ただ、こうしたバックヴィンテージを飲み比べる体験を通じて、おおよその飲み頃を見極める幅が広がったのは非常に良い経験だった。

（2026.9.11.ドメーヌ突撃訪問より）

※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