

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°27 ナナ・ヴァン 生産地方：ラングドック

新着ワイン2種類♪

VdF スゼット！2023（白）

2023年はブドウがかつてないほど早熟だった。前年同様、より酸にキレのある味わいに仕上げるために、パートナーのエミールの所有するヴィエーユ・ヴィーニュのカリニャン・ブラン早摘みしてテレブランにアッサンブラージュした。出来上がったワインは、味わいがライトかつフレッシュで青りんごのような適度な酸とグレープフルーツのような心地よい苦みが最高に心地よく、ブラインドだとロワールのソーヴィニヨンブランもしくはミュスカデを彷彿させる爽やかさがある！さすがロワールのつくり手でもあるナタリーだけあり、柑橘フルーツのような清涼感のあるワインに仕上げるセンスはピカイチだ！

VdF ブディ・ブディ！2023（ロゼ）

北のピノドニスと南のサンソーの味わいの的に近い関係を英語の Buddy-Buddy（バディ・バディ：親しい間柄）と表現しアッサンブラージュをしたワイン。ナタリーの目指すブディ・ブディは、南のロゼというよりもジュラのプルサールに近い薄ウマ赤をイメージしている。2023年は、フレッシュな酸味を残すために南のサンソーは早摘みし、反対に北のピノドニスはしっかりと完熟を待ってから収穫した。前回ピノドニスは色を抽出するためにセニエを行なったが、今回は逆に完熟したブドウから色が出すぎないようにと直接プレスに手法を変えた。出来上がったワインはみずみずしく軽快で、鉱物的なミネラル、優しいタンニンとのバランスが超絶妙！凛としたピノドニスのミネラル感とサンソーのフレッシュさが見事に融合した、ナタリーのコンセプト通り限りなく薄ウマ赤に近いヴァン・ド・ソワフに仕上がっている！

ミレジム情報

南の2023年は、夏の猛暑と日照りが続いたが豊作に恵まれた当たり年だった。冬のスタートは寒く乾燥していた。春の遅霜はなかったが、雨が例年よりも極端に少なく芽の成長がゆっくりだった。開花は順調。春は乾燥していたおかげで病気は全くなかった。6月に入ると中旬にまとまった雨が降り、ブドウは一気に成長スピードを上げた。7月から8月中旬まで乾燥した天気が続いた。幸い日中の平均気温が涼しく、また昼夜に寒暖の差があったおかげでブドウは成長を止めず日照りに耐えることができたが、畑は常に水不足の状態にあった。8月の後半から気温が一気に上昇、日中の気温が40℃を超える日が2週間で4日あった。この猛暑により一部ブドウ焼けの被害に遭ったが、一方で8月25日に局地的に50mmを超えるまとまった雨が降り、この恵みの雨がブドウの完熟スピードを一気に上げた。最終的に、7月から続いた水不足がまるで嘘のように解消され、ブドウは豊作に恵まれた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

6月終わりに、日本への帰国前に頼んでいた現時点での畑の写真がナタリーからメールで送られてきた。2024年は普段雨の少ないラングドックも降雨量に恵まれた年。さて、ナタリーの南の畑はどんな状態なのだろうか？（写真①）はスゼットの品種であるテレブランの写真。ナタリーのところのテレブランは樹齢60年を超える立派な木だ。テレブランはラングドックに古くから存在する土着品種で、特徴としては病気や



（写真①）ゴブレ仕立てのテレブランの古樹

干ばつにめっぽう強いそうだ。また、ナタリー曰く、ブドウは晩熟でアルコール度数が低い上に収量も多く、昨今の温暖化により再注目されている品種だそうだ。「樹齢が若いうちは収量が多いだけで味気なく、昔はワインを水増しするためのアッサンブラージュ品種というレッテルで、シャルドネやグルナッシュブランよりも格下に見られていた。だが、2000年代から南仏の温暖化が危惧され始め、再びアルコール度数が低く酸のあるテレブランに徐々に関心が向けられるようになった。特にヴィエーユ・ヴィーニュは塩気のあるミネラルがブドウに含まれるので、個人的には北のシュナンよりも好みだ」と説明するナタリー。前回からスゼットにはさらに希少な土着品種であるカリニャン・ブランが加わり、味わいの幅が広がったことを考えると、南でこれだけシャープでコストパフォーマンスの高い白はなかなかないかもしれない。

次に、これはコンジョーにアッサンブラージュされるアラモンの写真。(写真②) 樹勢が強くとても樹齢100年を超えた木とは思えない。このアラモンもラングドックに古くから存在する土着品種で、ナタリー曰く、果汁が多く房も大きいので、テレブラン同様に昔は水増し用のアッサンブラージュ品種という扱いだっただけだ。だが、昨今の温暖化により低アルコールのアラモンが再び注目されているとのこと。「昔は今よりも平均気温が低かったので、グルナッシュやカベルネ、メルローなどアルコール度数の上がりやすい品種が好まれ、アラモンやアリカント、カリニャンなど土着品種が伐根の対象だった。だが、今は反対に温暖化対策としてこれら晩熟品種が見直されている」と彼女は言う。ちなみに、このアラモンのビオの畑は去年パートナーのエミールがグルナッシュの畑と交換して手に入れた畑で、畑所有者は伐根して更地にする予定だったのだそうだ。「土着品種が注目されていると言っても、まだごく一部の生産者だけであって、実際はたとえ100年を超えるヴィエーユ・ヴィーニュでも伐根対象のマイナー品種と見る生産者は少なくない」そうだ。



(写真②) 樹齢100年を超えるアラモンの古樹

北の涼しくエレガントなロワールワインを知るナタリーは、シャルドネ、メルロー、カベルネ、シラーなどのメジャー品種よりもテレブランやアラモンなど昔からある土着品種こそ、今のラングドックのワイン不況を乗り越える鍵があると考えている。「土着品種に価値がないと思ってヴィエーユ・ヴィーニュの伐根を考えている生産者に土着品種の可能性を伝えたい」と言うナタリー。彼女には今、土着品種の畑を守るという新しい試みがある。年齢のこともあるので、新たに土着品種を植樹するという訳ではなく、また敢えて畑を増やす訳でもないが、今回のアラモンの畑の取得のように、近くで土着のヴィエーユ・ヴィーニュの畑が伐根されるリスクがあれば、できる限り存続の手助けをしたいと考えているようだ。

なるほど、ナタリーが土着品種にそれほどこだわっているとは思わなかったので、今回の話はとても新鮮だった。彼女の南のワインは北のブリゾーに比べると価格はお安いですが、ブドウの品質的には南は全てヴィエーユ・ヴィーニュだし、ひょっとしたら価格以上の価値があるかも！？ (2024.6.23.のメール&8.16.の生電話より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」にて、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