

～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 ペティアン・ナチュラル ソー・ワット！2023（白泡）**

2022年にパートナーのエミールのカリニャンブランの畑をナタリーが譲り受けた。ナナヴァンの自社畑となったのを機にアッサンブラージュ品種は前回までのテブレラン・クレレットからテブレラン・カリニャンブランに変更。2023年は、雨の多い年で南仏では珍しくミルデューが猛威を振るった。ミルデューに不慣れな南仏生産者の多くが対策の遅れによりブドウの減収を余儀なくされたが、北のロワールでのミルデュー対策に慣れているナタリーは準備がしっかりと出来ていたおかげで被害をうまく免れることができた。また、ナタリー曰く、雨が多かったことでブドウの酸や果汁にも恵まれ、結果的に2023年はペティアン・ナチュラルにとっての理想の年だったとのこと。醸造は、一次発酵のスピードを調節するために発酵温度は常に10℃前後を保ったまま低温発酵を行なった。また、前年の2022年は味わいが不安定でリリースを見送らざるを得なかった教訓から、今回は予め二次発酵前の瓶詰め時にSO<sub>2</sub>を20mg/Lだけ加えた。出来上がったワインは、泡立ちが軽快で柑橘の清涼感があり、爽やかな苦みとのバランスが絶妙な優しい味わいに仕上がっている！キレのある繊細な泡立ちと染み入るように優しいエキスのハーモニーは完璧で、アペリティフとして永遠に飲んでいたくなるような中毒性がある！ナタリーのポップでライトな美味しさが際立つペティアン・ナチュラルのセンスには唯々脱帽のひと言だ！

**VdF ペティアン・ナチュラル バブリー！2023（ロゼ泡）**

ナナヴァンの自社畑のサンソーでつくるロゼペティアンのバブリー。ナタリー曰く、つくり方も味わいのスタイルもソー・ワットと同じだが、バブリーとソー・ワットにはテロワールの違いがあり、バブリーは玄武岩を含む石灰質土壌がよりチョーキーで鉱物的なミネラル感を与えるとのこと。2023年は、特に雨が多くアルコールのボリュームが例年よりもライトだった分よりミネラルをしっかりと感じるワインに仕上がっている。味わいはフレッシュな泡立ちと酸とのバランスが超絶妙で、鉱石のようなミネラルの心地よい苦みが食欲をそそる！南のペティアンなのにどこか北フランスの清涼感があり、ソー・ワット同様にアペリティフとして永遠と飲んでいられるような体に沁みる優しいヴァン・ド・ソワフだ！

**ミレジム情報**

2023年は、ブドウが早熟で、例年に比べて雨が多くミルデューが猛威を振るった年だった。冬は暖かく乾燥した天候が4月まで続いた。ブドウの芽吹きも早く、春の遅霜がなかったおかげで新梢は勢よく成長に向かった。だが5月に入ると一転、少量だが雨が頻繁に降る不安定な天候が6月中旬まで続いた。この不安定な天候は、ガール県、エロー県、ピレネー＝オリエンタル県を中心に、場所によっては雹や洪水などの甚大な被害をもたらした。ナナヴァンの畑は、冬が乾燥していたので雨はブドウの成長を助けたが、一方で湿度が高いことでミルデューが畑に繁殖し猛威を振るった。ミルデューの多いロワールで病気対策に慣れているナタリーは、的確な散布によりミルデュー被害を10%～20%程度に抑えることができたが、ミルデューが南では珍しく対策に慣れていない生産者の多くは、初動が遅れて甚大な被害を負っていた。夏に入ると、再び太陽が戻り南らしい猛暑と日照りが収穫終わりまで続いた。畑は乾燥気味だったが、春に降った雨の貯蓄があったおかげで水不足のストレスなく完熟に向かうことができた。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

4月の頭にリリースするワインのサンプル取りと情報取りのためにブリゾーを訪れた。ナナヴァンを販売するので本来であれば南のナナヴァンを訪問すべきだが、バブリーとソー・ワットだけは南で収穫したブドウのジュースを冷蔵コンテナのあるブリゾーまで運び仕込むため、サンプルもロワールに保管しているとのことで、今回はナタリーがロワールにいるタイミングに合わせて訪問に出かけた。

ナタリーは普段の生活のベースは南にあり、ナナヴァンとブリゾーの畑の往復約 1400 kmの距離を毎回車で往復している。今年は特に、ブリゾーの畑を任せていた従業員が辞めてしまったため、パートナーのエミールと一緒に隔週ペースでロワールを往復するというハードな生活を送っているようだ。

ナタリーと一緒にバブリーとソー・ワットの味わいをチェック。いつも思うのだがナタリーは本当にワインをつくるセンスがある。今回の泡も両方ともにムースのキメが細かく、何よりも味わいが優しく超エレガント。南の泡にありがちなアルコールのエグミは一切なく、どこか繊細で北のワインのような心地よい清涼感がいつもある。もちろんブドウの品質の良さも関係はあるが、ナタリーの場合はそれ以上に醸造センスの良さが大きく関係していると思われるくらいに毎回どのワインもエレガントで安定感がある。今回、約 3 年ぶりにリリースする 2 つの泡は本当に美味しいので乞うご期待！



(写真①) 樹齢 100 年を超えるピノドニスの畑

試飲と情報取りが終わり、少し時間があつたので予めから見てみたいと思っていた樹齢 100 年を超える Les Pies (レ・ピイ) の畑を案内してもらった。(写真①)、ちなみにレ・ピイはピノドニスの畑。30 アールほどの小さな区画でブドウは 100%ル・トン・デメに使用されている。写真を見たら分かるように、区画の周りに隣接する畑がない。ナタリー曰く、かつては一面を複数の所有者が管理する大きなブドウ畑だったそうだ。だが所有者の高齢化と共に管理しきれない畑はどんどん更地になり、最後まで残ったこの畑に当時クリスチャン・ショサールが一目惚れし、所有者に何度も頼み込んでようやく手に入れたクリスチャン思い入れの畑なのだそうだ。当時、クリスチャンはこの畑のブドウを使ってレ・ピエティート・ビュルというペティアン・ナチュラルをつくっていたが、途中から



(写真②) 歪んだフォームのない盆栽のように整ったピノドニスの木

パタボンにアッサンブラージュし、彼が亡くなってからはル・トン・デメとしてナタリーが引き継いだ。「ここは常に風通しが良く病気の被害が少ない。また土壌にはミミズが多く生息していてトラクターでの土起こしの必要がない。100年を超えるヴィエーユ・ヴィーニュなのに活力があり未だにしっかりと実を付けてくれるとても健全な畑だ」とナタリーは言う。確かに、ブドウの木を見ると剪定された結果母枝も太く良い場所にあり、何よりも面構えが良い。(写真②) さらに驚きは、歯抜けの木がほとんどないこと。100年という長い年月、関わった昔の所有者たちがいかに皆良い仕事をしてきたかということが良く分かる。この古樹から育つピノドニスを想像するとル・トン・デメが無性に飲みたくなった。

ナタリーは今年プロワ北の Vendôme (ヴァンドーム) にエミールが所有する 2ha の畑を新たに引き継ぐ。ヴァンドームは AOC Coteaux-du-Vendômois というマイナーなアペラシオンだが、AOC Jasnières (ジャニエール) や AOC Coteaux du Loir (コトー・デュ・ロワール) と同じカテゴリーにあり、品種もシュナンとピノドニスを栽培している。今年は畑が増えた上に従業員が減りナタリー自身も大変な年だが、でも今回彼女に会って感じたのは、彼女の持つエネルギーな行動力。クリスチャンが亡くなり、一時はブリゾーも売却するのではないかという噂があったが、実際、彼女の真剣なまなざしと日焼けした笑顔を見ているとそれは単なる噂であり、今は完全にヴィニョロンにコミットしているという気迫が伝わる。今年は、畑が増える上に従業員が減り、さらに南北の往復距離に掛かる負担を考えると体力的にも精神的にも大変ではあるが、でも今のタフなナタリーであれば何とか乗り越えられる気がした。がんばれ～ナタリー！

(2025.4.4.の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