

～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！2024（白）

2024 年は、収量に恵まれたうえに、夏が例年よりも涼しかったことでブドウに酸が乗り、フェノールもじっくりと熟した当たり年だった。例年は酸を確保するため、カリニャンブランとテレブランを同じタイミングで収穫しているが、2024 年は夏の猛暑や水不足がなかったことで酸が落ちるリスクが低く、品種ごとの成熟度を見極めながらそれぞれ別々に収穫することができた。出来上がったワインは、フレッシュ&フルーティで、染み入るようにエキスが優しく味わいに一体感がある！分析結果を見ると、酸を示す pH 値は思ったほど低くはないが、口に含んだ瞬間のバランスがとにかく絶妙で、正直ビックリするほど美味しい！瓶詰前に微量の SO₂ を添加することで、マメのリスクを巧みに抑え込み、ナチュラルな美味しさのギリギリを攻めるナタリーの醸造センスには、ただただ感服するばかり。ヴィエーユ・ヴィーニュのワインが、このクオリティでこの価格。コストパフォーマンスを考えれば、もう素直に手放しで称賛したい。まさに多くの人に飲んでほしい理想とするヴァン・ド・ソワフだ！

VdF ブディ・ブディ！2024（ロゼ）

北のピノドニスと南のサンソーの味わいの間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ブルサールに近い薄ウマ赤をイメージしている。2024 年は、南北両地域で完熟した酸のあるブドウが収穫された、品質的には当たり年となった。醸造は、前回同様に色の抽出が良かったため、タンニンの抽出を抑えるため敢えてセニエは行わず、時間をかけてゆっくりプレスをしてブドウの持つミネラルと旨味のみを引き出した。出来上がったワインはフレッシュでみずみずしく、サンソーの透明感のあるジューシーなエキス、そしてピノドニスのスパイシーなミネラルの融合が超絶妙！このブディ・ブディもスゼット同様、瓶詰前に微量の SO₂ を添加することで、マメの危うさをうまくシャットアウトさせることに成功している！官能的な美味しさが際立つ、ナタリー渾身の逸品だ！

ミレジム情報

2024 年は、品質面で恵まれた当たり年だった。冬は安定した寒さに包まれ、降雨量も少なく、ブドウは健全な休眠期を過ごした。春には遅霜のリスクはなく、ただし気温は平年より低めで雨が多かった。4 月初旬には雹を伴う豪雨があり、カリニャンの畑の一部が雹害を受けたが、他の品種にはほとんど影響はなかった。5 月末まで天候は不安定で、ミルデューが何度も猛威を振るった。だが、ロワールでのミルデュー対策の経験豊富なナタリーは、適切なタイミングで防除を行い蔓延を見事に抑え込んだ。夏に入ると雨は止み、7 月末まで比較的涼しく穏やかな天候が続き、日照にも恵まれた。開花は順調に進み、ブドウは快適な気候のもとで一気に成長を加速させた。一方で、8 月初旬には猛暑と乾燥が畑を襲い、水不足が懸念されたが、中旬以降は気温が落ち着き、昼夜の寒暖差がブドウの安定した成熟を後押しした。9 月の収穫期も涼しく、収穫直前の適度な雨が果実の品質をさらに高める結果となった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・きは、お休みです m(____)m