

～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！2025（白）

2025 年は、テレブランとカリニャンブランに加え、新たにクレレットがアッサンブラージュされている。ナタリーによると、年々白ワインの需要が高まり、より多くの量が必要になってきたこと、また、フルーティで爽やかな味わいに、後味のほろ苦さというクレレット品種特有のニュアンスを重ねることで、より奥行きのある複雑味を表現したいという狙いもあり、今回アッサンブラージュに採用したそうだ。この年はブドウの成熟が早く、例年であれば早熟品種のカリニャンブランとクレレット、晩熟品種のテレブランとの間に約 2 週間の収穫時差が生じるところ、今回はほぼ同時期に完熟を迎えたというとても珍しいミレジムだった。収穫したブドウは、前年同様にアルコール度数が 12.5%と高すぎず、酸もしっかりと残り、全体として非常にバランスが取れていた。出来上がったワインはフルーティで、酸とチョーキーなミネラルのバランスが絶妙！アフターに感じられる優しい苦みが心地よいアクセントとなり、飲むほどに食欲をそそる！アペリティフやサラダなどの前菜、魚介料理まで幅広い料理に合わせられるオールマイティーな魅力を備えている。何度も言うが、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！2025（ロゼ）

北のピノドニスと南のサンソーという、味わいの方向性が近い二つの品種をダイレクトプレスで仕込み、その親密な関係性を英語の Buddy-Buddy（バディ・バディ：親しい間柄）になぞらえてアッサンブラージュしたワイン。ナタリーの目指す Buddy-Buddy は、南のロゼというよりも、ジュラのプールサールのような薄ウマの赤を彼女自身はイメージしている。そのため、ブドウはプレス機に入れてすぐ圧搾するのではなく、それぞれ 3～6 時間ほど漬け込みを行ってからプレスしている。2025 年は、南北共にブドウがかつてない早熟年だった。出来上がったワインは、前年の 2024 年よりもストラクチャーと繊細なタンニンを感じる、まさにプールサールのような薄ウマなスタイルに仕上がっている！数時間という短い漬け込みとプレス工程だけで、淡く美しい色調と繊細なタンニンの抽出を完璧にコントロールしてしまうナタリーの醸造センスは、まさに見事というほかない！

ミレジム情報

2025 年はブドウが早熟だったが、味味的には 2024 年とタイプが似た、バランスの良いブドウに恵まれた。冬は雨が少なく、適度な寒さもあり、ブドウは健全な休眠期を過ごした。ただ、土壌の水分量はやや不足気味で、早くから水不足の懸念があった。春は、幸いにして遅霜はなく、気温は平年より低めで、適度な雨が畑の水不足を救った。5 月末まで天候は不安定で、途中ミルデューが猛威を振るうリスクがあった。だが、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、強い日照にも恵まれた。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、再び水不足が深刻化したものの、中旬に待望の短い雨が降り、ブドウは一気に息を吹き返した。この雨のおかげで過熟に傾きすぎることなく、酸がわずかに持ち直し、最終的にはバランスの良いブドウが収穫できた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年の8月20日に南のナタリーの畑を訪問した。この日はちょうどスゼットの最後の収穫に取り掛かっているところだった。

これは樹齢60年を過ぎたクレレットのブドウの樹。(写真①)枝の高さを入れると私の胸くらいまで届くほど、何とも立派なゴブレ仕立ての樹だ。今年はフランス各地で水不足と日照りが続いているというニュースを聞いていたので、ブドウの状態が心配だったが、実際にナタリーの畑ではブドウが予想以上にたわわに実っていた。



(写真①) ヴィエーユ・ヴィーニュのクレレット

今回何よりも驚いたのは、クレレットの房の大きさだ。粒は巨峰のように大きく、実も締まっていて、房の大きさは人の顔くらいある。ナタリー自身もこれには驚いている様子で、今までの日照りの年にはありえなかった現象とのことだ。彼女によると、冬に多く降った雨のおかげで、春夏の降雨量が少ない中でもストレスなくどんどん大きく育っていったようだ。試食してみると、食用ブドウのシャスラのように果肉があり、甘さが控えめで少し苦みを感じる。ちなみに、これは収穫者を撮った写真だが、右下の10リットルのバケツが山盛りになっている。これがクレレットの樹一本からの収穫量だそうで、そこからどれだけ房大きいのが分かる。(写真②)



(写真②) クレレットの房が大きく、1本の樹の収穫で10リットルのバケツが山盛りになっている！



仕立てについては、太陽の直射日光によるブドウ焼けを避けるため摘心は行わず、葉がちょうどブドウの日傘になるようにしている。幸い、ナタリーの畑は樹齢 50 年を超えるヴィエーユ・ヴィーニュが多く、冬の雨の蓄えにうまく助けられた。だが一方で、樹齢の低い若木を管理している周辺のヴィニョロンは、春夏の極度の日照りの影響で、収量減に悩まされていたようだ。

次に、これはテレブランのブドウの写真。(写真③) クレレットよりは小さいものの、それでもシャルドネやソーヴィニヨン・ブランと比べると房の大きさは倍近くあった。ナタリーはテレブランと一括りにするが、恐らく写真のブドウは実が少し口ゼ色のテレグリで、昔の畑ゆえざっと見半分ほど混植されている感があった。ブドウを食べたところ、香りがニュートラルで果肉がなく、クレレットよりも果汁が甘く酸があるのが特徴だった。

(写真③) 公式にはテレブランと謳っているが、実際はテレグリも混植されている

手摘み収穫を行う生産者の多くが 32L ケースを使用する中、ナタリーはブドウの傷つき防止と収穫者の重量負担を考慮し、あえて軽量の 20L ケースを採用している (写真④)。南仏で手掛ける彼女のナナ・ワインは、ドメーヌ・ブリゾーのワインよりも手頃であり、比較的安価なイメージを持たれがちだが、手頃なラインであっても分け隔てなく、ブドウを丁寧に扱う彼女のこだわりは深い敬意に値する。これはほんの小さなことだが、収穫現場を訪れて初めて気づいたことであり、このタイミングで訪問できたのは本当にラッキーであった。



(写真④) 20 リットルケースを運ぶナタリーとクリスチャンの息子のジュール

ブリゾーにせよナナ・ワインにせよ、ナタリーの手掛けるワインに共通する上品さを、「ナタリーの醸造センス」につい注目してしまうが、こうした丁寧な仕事を真の当たりになると、それだけではないと改めて感じる。彼女のワインに対する見方やワイン造りのこだわりが今後のワインの評価をあげていきそう。今回日本でリリースする 2025 年スゼットも最高に美味しいが、ブドウの状態を見ると 2026 年も当たり年となりそうな予感がある。

ちなみに、サングラス姿でグレーのブドウケースを運ぶ収穫者は、クリスチャンとナタリーの息子の Jules (ジュール)。現在 23 歳の学生で、ワインとは異なる分野を専攻しているが、毎年母ナタリーの収穫を手伝いに駆けつけているという。体格はがっちりしていて、サングラスを外すと父クリスチャンの面影を残すかなりのイケメンだ！

(2026.8.20.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