

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°49 ドメーヌ・レ・ドゥーテール

生産地方：アルデッシュ

新着ワイン5種類&再リリース2種類♪

VdF ラドレ 2019 (白) 再リリース

今回再リリースとなるラドレ 2019 年！エマニュエル曰く、現地ではマメが原因で途中販売をストップしていた。(ちなみに弊社は 2021 年 6 月に一度リリースしている)。2 年カーヴで瓶熟させ、ドゥーテールが再度試飲しマメがほぼ消えていたタイミングで今回再リリースに至った。2019 年は歴史的な猛暑と日照りの年。味わいにボリューム感はあるが当時のリリース時よりも残糖感がなく、熟成によりワインがこなれた分果実味の裏に隠れていたミネラルが顔を出しより味わいの構成がはっきりしてきた感がある！これを飲むと改めてブドウにポテンシャルのあるワインは少し寝かせた方が良くいと実感させられる！

VdF ジャ・ジャ 2022 (赤)

例年メルローをベースに、その年の最も収量の多いブドウをアッサンブラージュし、プリムールに仕立てるのがこのジャ・ジャだ。2022 年はグルナッシュの割合が多く、グルナッシュ 60%、メルロー 40%となっている。2022 年は歴史的な干ばつの年でブドウの房が小さく、収穫前まで糖度も高かったためエマニュエルとヴァンサンは当初ジャ・ジャの仕込みを見送るつもりでいた。だが、8 月中旬の収穫直前の雨によりブドウの糖度が下がり収量も回復したため、ヴァン・ド・ソワフなワインが出来ると判断した彼らは、例年通りジャ・ジャを仕込むことに決めた。今回、醸造はアントシアニンを抽出し過ぎないようにメルローもグルナッシュも少し傷んだブドウは全て収穫後すぐにプレスし、そのジュースに健全なブドウを漬け込む「アンフュージョン」を行なった。出来上がったワインは、マニュが「予想以上にバランス良いジャ・ジャに仕上がった！」と絶賛するように、果実味はまるでジュシーなフランボワーズが弾けるように軽快でチャーミング！また、ライトボディなのに、塩気を感じるくらいしっかりと骨格と旨味を感じる！

VdF リーパイユ 2019 (赤) 再リリース

今回再リリースとなるリーパイユ 2019 年！これもラドレ 2019 年同様に、現地ではマメが原因で途中販売をストップしていた。2 年カーヴで瓶熟させ、ドゥーテールが再度試飲した時にマメは完全に消えていたので、今回再リリースに至った。(ちなみに 2021 年 3 月に日本でリリースした時は、マメは一切感じなかった)。2019 年は歴史的な猛暑と日照りの年だった。前回リリースした時は野趣に富んだカリニャンの野性味あふれる味わいが強く、もう少し寝かせた方が良くなると思っていたが、案の定 2 年カーヴで熟成を経たワインはカリニャンの野性味が少しこなれてワインに溶け込み滑らかさがさらに増している！熟成によりワインが良くなる方向性が改めて確認できたので、できれば後 5 年くらい寝かせてさらに熟成した先の景色を見てみたい！

VdF リーパイユ 2021 (赤)

エマニュエル曰く、2021 年のリーパイユは品質的に今までのミレジムの中で一番の出来とのこと！今回、醸造はまずきれいな古樹のブドウは全て全房のマセラシオン・カルボニックで仕込んだ。次に、若木のブドウとオイディオムの被害に遭った古樹のブドウは全て除梗しクラシックなスタイルで仕込み、最後に 2 つをアッサンブラージュした。アッサンブラージュの際、マセラシオン・カルボニックのヴァン・ド・グートの味わいがあまりにも上品だったため、一時は別のワインとしてリリースすることを考え一部を樽熟成させたが、最終的に全てをアッサンブラージュした。出来上がったワインはミディアムボディ、かつ上品で澄んだコクとフィネスがある！また、フェノールの完熟を十分に待てたおかげもあり、アルコール度数 12%とは思えないミネラルの旨味をしっかりと感じる！加えて、果実のkokの裏に重心の低い酸があり、熟成させても面白そうなワインだ！

VdF ブリック・ア・ブラック 2021 (赤)

2021 年は例年よりも雨が多かつてないほど豊作に恵まれた年だった！また、この年はブドウの収量が多くブドウの熟しもゆっくりだったので収穫を前半後半と 2 回に分けた。エマニュエル曰く、1 回目は果実味のフルーティーさと酸を残すために、そして 2 回目は少し完熟期間を置いてボディに凝縮感を与えることをコンセプトに収穫を分けたとのこと。醸造は、1 回目と 2 回目のブドウを別々に分けて仕込んだ。いつもは熟成を全て樽で行うが、今回はアルコールのボリュームが優しいので、果実味のフレッシュさを活かすためにヴァン・ド・グートはステンレスタンク、そして、ヴァン・ド・プレスは古樽で熟成させた。出来上がったワインは、アルコール度数が 12% の上品なコクとフィネスのある味わいに仕上がっている！酒質はミディアムボディだが、ワインにしっかりとした構成があり、エレガントでありながら飲みごたえ十分！

VdF シレーヌ 2021 (赤)

2021 年は、例年よりも涼しく雨の多い年だった。メルローは一部黒痘病やミルデューの被害により 35hL/ha と前年よりも 15% 収量が減った。前年同様に、収穫のタイミングは糖度計を使わずブドウを食べて完熟度合いを判断。結果、涼しい年にもかかわらずアルコール度数は 14% まで上がった。出来上がったワインは、前年同様にフルボディだが、凝縮したコクの中に清涼感とフィネスのある上品な味わいに仕上がっている！今飲んでも酒質が十分に滑らかで美味しいが、あと 5 年くらい寝かせてタンニンがこなれるともっとワインが化けそうな予感がする！熟成した先の景色が見てみたいワインだ！

VdF ラ・クロワゼ 2021 (赤)

ドゥーテールのトップキュヴェ！2021 年は例年よりも雨が多かつてブドウも晩熟で、エマニュエルとヴァンサンは当初はラ・クロワゼをつくることを考えていなかった。だが、途中病気のリスクがありながらもブドウの状態が非常に良く、完熟に時間を要したが最終的にラ・クロワゼに相応しい理想のブドウを収穫することができた。醸造は、今回発酵をスムーズに終わらせるためにマセラシオン・カルボニックは用いず、ブドウを全て除梗してクラシックな方法で仕込んだ。エマニュエル曰く、発酵が途中スタグしたためボラティルのリスクがあったが、どうにか発酵を終わらせることができたとのこと。出来上がったワインは上品かつ果実味の滑らかさの中に深みがあり、さすがトップキュヴェという貫録がある！また、発酵がスタグした際に上がったボラティルが良い意味でワインに複雑味と色気を与えていて面白い！すぐに開けるのがもったいない高級感あふれるワインだ！

ミレジム情報 当主「マニュエル・クナン&ヴァンサン・ファルジェ」のコメント

2021 年は、アルデッシュを含めてフランス全土が不作に見舞われたかつてない厳しい年だった。その中でドゥーテールは、奇跡的なミクロクリマが働き、結果この厳しいミレジムの奇跡的に当たり年として乗り切ることができた！冬のスタートは雨が少なく乾燥していた。4 月 4 日から 8 日の 4 日間ほど寒波が降り、アルデッシュ全域が霜の被害に遭ったが、ドゥーテールの畑はシャルドネやヴィオニエの一部を除いてほぼ被害がなかった。その後気温の上昇に伴う雨の多い不安定な天候が続き、ミルデューやオイディオム、黒痘病などが猛威を振るった。その一方で、冬の水不足はこの雨の多い不安定な天候のおかげで解消された。病気対策の散布の回数は計 13 回と、近年では圧倒的に多く、作業時間の大半は散布に取られたが、幸いタイミング良く散布できたおかげで、病気の被害はシラーを除いて最小限に抑えることができた。6 月 20 日に大規模な雹が降り、特にアルデッシュ南が大きな損害を受けた。これも幸いドゥーテールの畑は全く被害がなかった。そして、8 月 15 日、ブドウの色付きが終わる頃に今度はアルデッシュ北を大規模な雹が襲った。この収穫前の雹により多くの生産者が一瞬でブドウを失った。ドゥーテールの畑は、雹の帯をギリギリかすめたのだが、これも幸い雹が大雨に変わり被害をうまく避けることができた。ミレジムの天候に恵まれなかったためブドウは近年の中で一番スレンダーだったが、ありとあらゆる災害を奇跡的に乗り切ったことで、収量は十分に確保できた！

2022 年は、歴史的とも言える深刻な水不足に見舞われた年だった。冬は比較的雨が少なく暖かかった。春は寒波がなかったためブドウの芽吹きは例年よりも 1~2 週間早かった。4 月中旬から 6 月まで雨の降らない快晴が続き、ブドウの成長に一気に拍車がかかった。6 月 5 日にはアルデッシュ北からモンテリマールを下るように雹が降り、シャルドネやメルローの一部が被害に遭った。6 月 7 月は、この雹混じりの局地的な雷雨が一度だけあったきり雨は一滴も降らず、夏の猛暑も長く続いた。7 月 27 日にはアルデッシュ南に大規模な山火が発生し、一時はエマニュエルの畑から高く上がる炎が見えるくらい山火が迫る危機があった。この深刻な日照りの影響によりブドウは例年の半分くらいの大きさのままに留まり成長にもブレーキがかかり始めた。8 月に入っても日照りと猛暑は続き、結果的に収量は 3~4 割ほど落ちてしまった。だが月の終わりに降った 10 mm ほどの雨が予想以上にブドウの渇きを潤すこととなり、辛うじて凶作は免れることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

これは今年2月初めに開催されたアルデッシュのワインサロンの様子を写真に収めたものだ。(写真①)(写真②) 写真を見ても分かるようにドゥーテールのブースは常に人だかりができ盛り上がりを見せていた。アルデッシュの生産者だけが集まったこの小さなサロンは、以前は夏に開催されていた。だが、近年はコロナの影響で一時ストップしていた。今回久々の開催となるのだが、Le Teil という車でしか行けないような田舎町のアクセスの悪い場所であったにもかかわらず会場内は大勢の人で溢れかえっていたのには驚きだった。



(写真①) アルデッシュのワインサロンの風景



(写真②) 常に人だかりのできる人気者のドゥーテール

毎年年始めに開催されるナチュラルワインのサロンと言えば、ロワールのアンジェ、ソーミュールで行われる Les Penitents、Les Anonymes、La Dive Bouteille などが有名だ。そして、その1週間前に南のモンペリエで開催されるミレジムビオサロンの周辺で行われる Le vin de mes amis や Les Affranchis、L'Irreel など代表的だ。今回のアルデッシュのサロンはその間の南のサロンから北のサロンに車で移動する人たちをターゲットにしたもので、このようないわゆる間を取った Salon Off (小さなサロン) が、今年は特にアルデッシュだけではなくオーヴェルニュやアンジェ周辺など、新しく細分化され多く点在していた印象があった。昔はサロンの数も少なく集約されていたので、短い時間で沢山の試飲に集中することができたのだが、今年のようにニッチなサロンが所々に点在してしまうと、まず車がないとまわるのが無理…。その上アクセスが難しく移動距離もあり、試飲に集中するのがかなりハードだった。今年は特に世界中でコロナが落ち着き、移動が自由になったコロナ明け最初のサロンということもあってか、とにかくどの会場も人だかりが絶えず、試飲を求める人々の熱気がすごかった。

2005年から毎年2月のナチュラルワインサロンを見てきて思うことは、まだナチュラルワインが萌芽期の2000年代の頃は生産者のワインを伝えようという熱気の方がお客さんの熱気よりも勝っていた。当時まだ無名だった生産者の多くは自分のワインを分かってもらいたいという情熱を一生懸命お客さんに傾けていた。だが、世界中にナチュラルワインが認知され、誰もが数限られるナチュラルワインに殺到する昨今のサロンは、生産者よりももっとナチュラルワインを知りたいというお客さんの熱気の方が勝っているように感じた。

ワインサロンは、時間の限られる中ひとつの会場で沢山の生産者と会うことができるというメリットはあるが、一方で、じっくり試飲をしたり、生産者から情報を得るのは正直年々難しくなっている。私自身は、もちろん来年もワインサロンの参加を考えているが、今のような常に人で溢れニッチに細分化されたサロンを効率よく回るには、今までの回り方ではない新たな戦略が必要だと今回痛烈に思い知らされた。

(2023.2.2.~2.5. 突撃ワインサロン訪問より)

※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