

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°43 ノエラ・モランタン

生産地方：ロワール

新着ワイン4種類♪

VdF ペティアン・ナチュレル マリー・ローズ 2023 (ロゼ泡)

前年のリリースは2020年。その後2021年は凶作によりブドウを入手できず、2022年はボラティル上昇により廃棄…、そして今回2ヴィンテージ飛ばして2023年がリリースされる。2023年は、収量に恵まれた当たり年だった。2022年と違い発酵に勢いがあり、13%と泡にしては高いアルコール度数にもかかわらず完全辛口に仕上がった。出来上がったワインは、泡立ち柔らかく清涼感がありながら味わいもしっかりと感じられる、飲みごたえのあるペティアンに仕上がっている！ノエラ自身、当初は潜在アルコール度数が高いのでバランスを考え少し残糖のある優しい泡に仕上げつもりだった。だが、実際は予想に反して完全辛口に仕上がってしまった。でも、彼女はこの結果に大満足の様子。「ナチュラルワインのバランスは人ではなくワインが決める」と、このマリー・ローズで彼女は再認識させられたようだ！

VdF ステラ・マリス ソーヴィニヨン 2023 (白)

白ワインで定評のあるノエラのエントランスワインであるステラ・マリス。2023年は収量に恵まれた年。品質的には酸と果汁に恵まれたロワールらしい清涼感のあるブドウが収穫できた。醸造は、酵母の働きが良く、発酵も3週間と教科書の例のように順調に終わった。出来上がったワインはみずみずしくクリスタリーで、潮の風味とハーブを感じるような爽やかな味わいに仕上がっている！また、残糖0.5g/L以下の完全辛口なのに透明感のあるエキスにほのかな甘味があり、まるで優しい昆布ダシを飲んでいるみたい！野菜や魚介など素材を生かしたシンプルな料理と合わせたくなるワインだ！

VdF レ・ピショー ソーヴィニヨン 2023 (白)

ノエラのドメーヌの白で一番引く手あまたなワインがこのレ・ピショー。2023年は収量に恵まれた年で、いつもよりもひとつひとつのブドウに果汁が多く含まれていた。醸造は、酵母の働きが良く、発酵も3週間と教科書の例のように順調に終わった。出来上がったワインは、いつものピショーよりもスレンダーかつクリスタリーで果実味よりもミネラルが前面に出たピュアな味わいに仕上がっている！今回のレ・ピショーはステラ・マリスと個性が似て酒質がいつもよりもライトだが、でも石灰質の母岩から来る凛としたフィネスは健在で、和食など素材を生かした料理との相性にピッタリ！滋味深さを求めてダラダラと飲んでいくような優しいワインだ！

VdF シェ・シャルル ソーヴィニヨン 2022 (白)

ノエラ＝白の造り手というイメージを築き上げたワインがこのシェ・シャルル。白のフラッグシップだ。2022年は、春の遅霜により早くから収量を落としそのまま日照りの中でブドウが熟したため、収穫したブドウは潜在アルコール度数が14.5%を優に超えていた。醸造は、ブドウの糖度が高くスローペースな発酵だったが、ボラティルの心配なく最後まで終わらせることができた。出来上がったワインは、太陽に恵まれた2009年に匹敵するボリューム豊かな味わいに仕上がっている！同時にエッジの効いたミネラルと重心の低い酸のなす骨格がメリハリの効いた立体感を与える！余韻も長く飲みごたえがあり、魚介のみならず鳥や豚などの白肉料理にも相性の良いワインだ！

ミレジム情報

2022年は、ブドウが早熟で春の遅霜と歴史的な日照りの年だった。冬のスタートは暖冬で雨が多かった。3月半ばに5月中旬並みの暖かさが続いたためブドウの芽吹きは例年よりも早かった。4月初めに天気が一転、氷点下まで下がる寒波が降り大規模な霜の被害に遭った。これによりスタートから大幅減収となった。4月中旬から再び気温が上昇し、それ以降はほとんど雨の降らない日照りが続いた。ブドウの成長の勢いは止まらず、

6月終わりの時点で早期収穫が予想された。7月に入ると今度は猛暑が加わり、ブドウの成長にブレーキがかかり始めた。8月は猛暑がいったん落ち着くが、畑は常に水不足の傾向にあった。だが、収穫直前の8月終わりと9月初めに20mm前後の雨が降り、この恵みの雨によりブドウは一気に潤いを取り戻し完熟に向かった。

2023年は、適度に雨に恵まれ、そこそこの収量にも恵まれた当たり年だった。冬は寒く適度に雨も降った。春は4月初めにシェール川沿い一帯の畑に寒波が降りたが、霜の被害にまで至らなかった。だが、この寒波の影響でブドウの成長の足並みが乱れた。4月中旬から6月まで適度に雨の降る比較的温暖な天候に恵まれ、ブドウの成長も勢いを増した。7月に入り一転、雨が多く気温の上がらない天候が8月終わりまで続いた。オイディオムの繁殖が懸念されたが、的確な散布によりそれをうまく防ぐことができた。9月に入り、急に夏が戻ってきたかのような暑い日が続き、ここで一気にブドウは完熟のスピードを上げた。最終的にベストのタイミングで収穫に臨むことができ満足の行く収量を確保できたが、収穫の遅かった生産者はその後猛威を振るったショウジョウバエ「スズキ」の甚大な被害に遭った。

ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2月に今回リリースするワインのサンプル受け取りと2024年ワインの状態を確認するために訪問した。まだ熟成中のワインを一通り試飲させてもらった印象だが、2024年は赤白共に口ワールらしく酸がフレッシュで清涼感にあふれていた。ノエラ曰く、2024年はブドウが晩熟で雨が多くミルデューにより収量が半減した厳しい年だったとのこと。特に、需要の高い白の割合が少なく、割り当てに苦労しそうだと言っていた。

訪問が12時過ぎに終わり、良かったら家で昼食を食べて行かないかと招待されたので、誘われるがままにノエラの家に向かった。そう言えば、彼女最近引っ越しをしたばかりと言っていたが、どんな家に引っ越したのだろうか？興味津々だった。彼女は以前サン＝テニャンという街の中にアパートを借りて住んでいたが、より畑に近い場所に住むと決めて最終的にプイエ村を選んだそうだ。そして到着してびっくり、何とシェ・シャルルの畑のすぐ目の前だった。どうやらノエラにとっての引っ越しの決め手は、このシェ・シャルルの畑と家が隣接していることだったようだ。ノエラの持つ畑の中で一番霜や病気に敏感なシェ・シャルル。この畑を近くで見守ることができることは、イコール他の全ての畑に対し事前の対策が可能となる、というのが彼女の考えだ。漠然とではなくきちんと目的を持って家を選ぶ彼女のプロ意識はさすがだ。



(写真①) ノエラの家地下にあるプライベートカーヴ



(写真②) 衝撃的に美味しかったピシヨ-2016年

さっそく家の中を簡単に案内してくれた。左上(写真①)はノエラの家地下カーヴ。ここは昔醸造所として使用されていたらしく、家の下全てがこのように一つのドーム型カーヴとなっている。それにしてもプライベートカーヴにしては羨ましいくらいに広い！奥にはノエラのプライベートのワインのバックヴィンテージがストックされていて、今回贅沢にもお昼に飲むワインを1本選ばせてもらった。私が選んだのはピシヨ-の2016年。(写真②)ノエラのドメヌ白の入り口的なワインだが、ピシヨ-に関しては早飲みというイメージであまり熟成を意識したことがなく、9年を経たワインがどう変化しているのかとても気になった。



(写真③) ノエラの広々としたキッチンルーム

さっそく、地上に上がって昼食の準備を開始した。これはノエラの家キッチンルーム。(写真③) 広々として開放感がありとても料理がしやすそう♪キッチンには料理好きのノエラの設計イメージに沿って作られたようで、彼女が一番こだわったのはモノを置くスペース。以前はキッチンテーブルが狭く、料理の下準備やモノを置く場所に何かと不便やストレスを抱えることが多かったそうだ。仕事を終えたプライベートの時間にまでストレスを抱えたくない、今回思い切って部屋の一側面全てを、テーブルと収納スペースにしたそうだ。

「テーブルが余計に広いので事務所としても使用できる」と冗談を言うフィリップ。ちなみに彼の担当はリビングやロフトの設計。彼曰く、改築前は光の遮断された小さな部屋がいくつもあり窮屈だったが、その部屋の壁や天井を全て取り壊し、自然光が差す吹き抜けの開放感のある大きな空間に設計し直したそうだ。勿論、工事をしたのはノエラやフィリップではなく全て職人をお願いしているが、こういう古い家を安く手に入れ、自分たちのスタイルに改築するブリコラージュの発想がとてもフランス人らしく、センスの良さを感じる。

「金曜日は1週間買い溜めした食材が底をつくタイミングなので、肉のないシンプルな料理でも構わないか?」とノエラが即席で作ってくれた料理のひとつがこちら。(写真④) Blue Meat と呼ばれる蕪を薄く輪切りにしたサラダだ。味付けはオリーブオイルと塩コショウと至ってシンプル。だが、蕪が新鮮なのか味付けが絶妙なのか分からないが、見た目もきれいだしめちゃくちゃ美味しい! これに先ほど選んだピシヨー2016年を合わせた。グラスにワインが注がれてまず驚いたのが香りの華やかさ。パッションフルーツやパイナップルのトロピカルな香りが一気に立ち上がり、ひねた熟成香は全く感じられない! 味わいも、まるで完熟したパイナップルのエキスを飲んでいるみたいにまろやかで、フレーバーが長く余韻にまで続く超魅力的なワインだった。熟成ワインなのにフレッシュな蕪との相性もピッタリ! それほど古さを感じさせないエネルギーが詰まっていた。2016年と言えばミルデューが猛威を振るった年で、決して当たり年ではなかった。だが、8年を経てもまだまだワインがエネルギーギッシュだったのには本当に驚いた。こういう良い熟成を経たワインを飲むと、正直早いうちにワインを開けるのが心よりもったいなく感じてしまう。今回リリースするピシヨーやシェ・シャルルもひょっとして時間が経つとお宝になるのかもしれない! ?



(写真④) ノエラが即席で料理した見た目も美しい蕪サラダ

(2025.2.28.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