

～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4種類♪

VdF ラドレ 2025 (白)

2025 年のラドレは、マニユエルとヴァンサン達自身が驚くほどの高品質に仕上がった、まさに当たり年のワインとなった。ミレジム全体としては、極度の日照りと猛暑、かつてないほどの早熟、そして全体的に高いアルコール度数により発酵管理が難航した年だったが、白に関しては唯一発酵がスムーズに進み、アルコールのバランスも良好で、ワインも驚くほど均一に整った味わいに仕上がった。前年同様、還元を抑えつつ香りと味わいの深みを引き出すため、50%の樽熟成を施した。出来上がったワインはフレッシュかつエレガントで、まるで洗練された上質なコンドリュウを思わせるように、ヴィヴィッドな酸と凝縮したミネラルが絶妙なバランスを保ち、味わいは上品にまとまっている！彼らが「近年のラドレで最高の出来！」と自賛するのも納得できるほど、香りから味わいまで隅々に洗練さが行き渡っている。昨今の物価高の中で、これほど期待を大きく上回るコストパフォーマンスの高いワインがあるのは本当にありがたく、ただただ彼らの仕事ぶりには頭が下がる思いだ！

VdF ポラティム 2024 (白)

ブルゴーニュから仕入れた古樽で熟成させるドゥーテールの白のトップキュヴェ ポラティム。2024 年は、ミルデューをはじめとする病害や大規模な雹害によりアルデッシュ全域が厳しい試練に見舞われた年だったが、ドゥーテールは被害を最小限に抑え、品質面ではポラティム史上最高とも言えるワインに仕上げた超当たり年となった。エマニユエル曰く、アルコール度数 13.5%としっかり完熟しながらも、それに負けない酸があり、上品にまとまった味わいはかつてブドウを売ったレイ・ラトゥールのブルゴーニュ白を凌駕する品質と自信を見せている。確かに、今回のポラティムはアルコール度数以上にワインが洗練されていて、ブラインドだとまさにボーヌ白もしくは上質なジュラのシャルドネを彷彿させる！今回のこのポラティムに関しては、コストパフォーマンス云々などの野暮な話ではなく、真剣に彼らの畑のポテンシャル、そして彼らの醸造センスの高さを素直に称賛したい。この価格でこんな鳥肌の立つワインは滅多に見つからないぞ！

VdF ジャ・ジャ 2024 (ロゼ)

2015 年まで仕込んでいた La Pythie (ラ・ピティ) 以来、9 年ぶりのリリースとなるドゥーテールのロゼ。2016 年以降、ラ・ピティのブドウはジャ・ジャ赤のベースワインへと役割を移行したが、今回、雹害で少し傷ついてしまったジャ・ジャ赤用のグルナッシュ&シラーをダイレクトプレスし、さらにこの年に伐根される最後のカベルネのダイレクトプレスを実行してロゼを仕込んだことから、ワイン名はラ・ピティではなく、ジャ・ジャのロゼとして新たにリリースされることになった。マニユエルによると、当初グルナッシュ&シラーのジャ・ジャ ロゼ、そしてカベルネのロゼと 2 つ仕込む予定だった。だが、カベルネの発酵が最後まで終わらず、わずかに糖が残ってしまったため、完全発酵したグルナッシュ&シラーを実行してバランスを取ったそう。あらかじめ再発酵のリスクを考慮し、ボトルはペティアン瓶、そして王冠を使用した。出来上がったワインは、ほぼ辛口でキュートな酸があり、ロゼなのに火打石のような上質なオートリズ風の風味がしっかりと詰まっているのが驚き！ほのかにクリスピーな質感があり、瓶内でわずかな再発酵が起きた形跡はあるものの、その再発酵がむしろワインの絶妙なバランスをもたらしている！飲みだすと止まらない、何杯でもおかわりしたくなるような、とても魅力的な一本だ！

VdF ヴァン・ニュ 2025 (赤)

清涼感のある玄武岩のリュサス地区、そして骨格のある石灰質のモンフルーリー地区のグルナッシュを混ぜて仕込んだヴァン・ニュ。2025 年は、かつてないほどの深刻な日照りの年だった。開花期の水不足によって花ぶるいが発生し、その後も乾燥が続いた結果、最終的な収量は 18hL/ha というまれにみる凶作となった。収穫したブドウは例年よりもひと回り小さく、果汁の量も半分ほどしかなかったが、傷や病気は見られず、健全そのものだった。醸造は、意外にも酵母に勢いがあり、発酵はきわめて順調だった。出来上がったワインは、日照りの年らしい凝縮感がある一方で、果実味は驚くほど滑らかでジューシー！マニエル&ヴァンサンがグルナッシュのトップキュヴェ「ラ・クロワゼ」に迫る品質から「ラ・プティット・クロワゼ（小さいクロワゼ）」と呼ぶほど、この年のポテンシャルの高さが窺える。マニエル曰く、今飲むのであればジビエや牛の赤身肉とよく合うが、理想はあと数年の熟成を経て、タンニンが溶け込む頃に開けることで、より深い魅力が引き出されるとのこと。

ミレジム情報

2024 年は、降雨過多や冷夏によりフランス全土がブドウ収量の大幅減収を余儀なくされる中、ドゥーテールは比較的被害が軽微な形で収量が確保できた結果オーライな年だった。冬は暖冬で雨は比較的少なかった。ブドウの芽吹きは早く、また春の遅霜の被害もなくスタートは順調に思えた。だが、4 月の中旬から雨が多く気温の上がない不安定な天候が続き、ミルデューの蔓延が心配された。開花は 6 月上旬から中旬と予定よりも 1 週間ほど遅れたが、開花中は天候に恵まれブドウの房も多かった。7 月に入っても気温が上がらずブドウの成長になかなかアクセルがかからなかった。7 月 11 日にアルデッシュー帯に大規模な雹が襲い 210 のコミューンが被害を受けた。ドゥーテールはモンフルーリーにあるシャルドネ、サンソー、ユニブランにダメージがあったが、幸いその他の畑は雹の通り道から外れていたため辛うじて難を逃れることができた。夏は全体的に雨が多かったが、一方で雨の降らない日は強い北風が吹いていたおかげで畑に湿気が滞ることはなく、病気が新たに蔓延することはなかった。8 月中旬からようやく夏らしい暑さが戻り、ブレイキの掛かっていたブドウの成長と熟成が一気に加速した。

2025 年は、アルデッシュー全域がかつてない日照りと水不足に見舞われ、フランス各地でも乾燥による減収が深刻化する中、ドゥーテールも例外ではなく厳しい年となった。冬は比較的穏やかで雨も少なく、萌芽は順調に進んだが、春の段階からすでに畑は水不足のストレスにさらされていた。開花期に入ると 6 月の強烈な暑さが重なって花流れが多発。とりわけリュサスでは夏の間まったく雨が降らず、ブドウは強い水ストレスを受け、収量は大幅に減少した。夏は連日の猛暑と乾燥が続き、果粒は例年の半分ほどの大きさで果汁も少なかったが、病害はほとんど発生せずブドウの健全性は高く保たれた。8 月に入っても乾燥は続き、ブドウは小粒ながら凝縮度を高めていった。8 月終わってから 9 月初めにかけて降った 20 mm の雨によりブドウは一気に息を吹き返し、急速に果汁を蓄えた。結果として、この年は 9 月初頭の雨の前後で収量もワインのキャラクターも大きく異なる仕上がりとなった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

畑面積もキュヴェ数も圧倒的に赤の割合が高いドゥーテールだが、2025年初めに新たに3.2haのシャルドネの畑を手に入れた。畑はバザルト（火山岩）土壌のリュサス地区にあるマニユエルの家のすぐ目の前に広がる。このシャルドネの畑と既存の0.8haのシャルドネ区画と合わせると、白は合計4haとなり、ドメーヌの白の比率が一気に高まることになった。



（写真①）2025年に新しく取得した3.2haのシャルドネ畑



（写真②）ブドウの状態をチェックするマニユエル&ヴァン

これは、今年6月に訪問した際に撮影した3.2haのシャルドネの畑の写真。（写真①）（写真②）2026年は、ブドウがかつてないほど早熟で、収穫開始は例年より3週間から1か月ほど早かった。昨年同様に日照りの年ではあったものの、今年は冬の降雨量が多かったことに加え、7月に降ったわずかな雨にも助けられ、結果的には42hL/haと満足のいく収量を確保できた。写真②のブドウの大きさからも分かるように、6月の時点ですでに房が実っており、今年のブドウの成長ペースがいかに早かったかを物語っている（通常、6月は開花期に当たるのが一般的だ）。

この3.2haの新しいシャルドネだが、実はまだリリースしていないものの、昨年すでに約100hL分を仕込んでいる。当初Vin Nu Blancとしてリリースする予定だったが、2025年は極度の日照りと猛暑に見舞われた上に、ドゥーテールにとって、この畑の初めての収穫ということもあり、1年経った現在も発酵が完全に終わらず、残糖を抱えたままタンクの中で眠っている。幸い今は、発酵は停滞しているものの、ワインのコンディション自体は良好で、あとは最後の発酵を終わらせるだけという段階にある。

この苦い教訓を踏まえ、2026年は同じ轍を踏まぬようシャルドネの収穫方法に改善を加えた。マニユエルによると、改善点は「夏季剪定の廃止」、「収穫タイミングの見直し」、そして「発酵の促進」の3点に主に注意を払ったという。

まずひとつ目の「夏季剪定の廃止」だが、これは昨今の気候変動に対応するため、ブドウの完熟度よりも酸と果汁の保持を優先し、直射日光から果房を守るべく、葉が自然な傘となるようRognage（摘心）を行わない方針に切り替えた。これは、逆に雨の多い年には湿気がこもり病害を拡大させるリスクがあることを意味し、一長一短の対策ではある。だが、ヴァンサンとマニユエルは、敢えて収量を減らしてでも発酵を確実に完了させ、ワインのバランスを取る方向を選択した。

次に「収穫タイミングの見直し」について。年々早まるブドウの成熟サイクルを踏まえ、2026年からは収穫時期の判断において、従来の常識とされてきた収穫時期の目安や収穫前の分析値をいったん白紙に戻し、二人が実際にブドウを食べた際の感覚を判断の最優先事項とした。その結果、2026年の収穫は8月12日と過去最も早いスタートとなった。だが、彼らは自らの感覚は間違っていなかったと自負している。発酵は現在のところ問題なく進んでおり、アルコール度数は12.5%と、このまま順調にいけば、2024年のような理想的なワインが期待できるとのことだ。

最後に「発酵の促進」について。ヴァンサンとマニユエルは、今年初めて白の醸造に Pied de Cuve（発酵スターとなる酒母）を取り入れた。今回、シャルドネは収穫の4日前に約10hL分のブドウを先行して収穫し、除梗したブドウを果皮ごと漬け込んで酒母をつくり、その酒母をプレス前の収穫したシャルドネに加えて混ぜ合わせた。マニユエルによると、この Pied de Cuve は予想以上に功を奏しているようだ。これは8月22日の再訪問の際に撮ったシャルドネの発酵槽の写真。(写真③) 実際にタンク上部から発酵の様子を確認したところ、ムースの層を形成しながら、シュワーと音を立てて発酵が活発に進んでいた。



(写真③) ステンレスタンク内で発酵する収穫10日目のシャルドネ

その他ヴィオニエや赤を含め2026年のワインは、3つの改善点を加えたこともあり、全体的に順調に推移しているようだ。うまくいけば、2026年からシャルドネ Vin Nu Blanc のヴァンクール割り当てが増える予定で、数が少なく人気の高いドゥーテールの白が増えるのは、我々にとっても非常にありがたい。

また、マニユエルによると、2026年シャルドネの発酵が終わり次第、その澱を2025年の発酵が停滞したシャルドネに加え、再発酵を促す計画だという。「2025年のシャルドネは、ポラティムのようなボリューム感があるので、ヴァン・ド・ソワフではなく、酵母が動き始めたら一部を樽で発酵・熟成させて、ポラティムとヴァン・ニュ・ブランの中間となる新しいキュヴェをつくるかもしれない」と彼は語っていた。

今回日本でリリースするワインも傑作ぞろいだが、来年以降の発売となる2026年も今から本当に楽しみだ！

(2026.6.19. & 8.22 のドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」にて、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