

～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6種類♪

### VdF ペティアン・ナチュレル マリー・ローズ 2020 (ロゼ泡)

自社畑のカベルネソーヴィニオンで仕込んでいたマリー・ローズ。ノエラ曰く、2019年のカベルネソーヴィニオン伐採により前年の2018年がラストヴィンテージのつもりだったが、マリー・ローズ復活を希望するファンの声が多かったため今回買いブドウのガメイで再復活を果たしたとのこと。醸造は一次発酵の途中で瓶詰めをして泡を作るメトード・アンセストラル方式を採用。当初は去年の夏頃リリースする予定であったが、デゴルジュマン後 goût de souris (グ・ド・スリー：マメ) が強烈に出てきたため、落ち着くまでさらにカーヴで1年寝かせた。出来上がったワインは、シャープかつドライで味わいにキレがあり、アセロラのような酸のあるキュートなエキスと滋味深いミネラル、滑らかなムースのような広がりのある泡立ちとのバランスが超絶妙！

### VdF シェ・シャルル ソーヴィニオン 2020 (白)

2020年は、前年よりもさらに収量と品質に恵まれた当たり年。醸造面では、発酵も順調に終わり直ぐにでも瓶詰めできる状態だった。だが、翌年の2021年、2022年が凶作によりシェ・シャルルがつかれなかったこともあり、今回はワインの入らない空樽をなるべく作らないようにするために敢えて樽熟期間を2年に引き延ばした。出来上がったワインは、ノエラが「シャルルの最高傑作！」と絶賛するだけあり、まるでピュアな白桃の果汁エキスを飲んでいるような、完熟したソーヴィニオンの良さが最大限に引き出された上品なワインに仕上がっている！余韻に残るチャーキーなミネラルも心地よく、ブラインドだとトップキュヴェのLBL…いや、むしろ昔のボワ・ルキヤのソーヴィニオンを彷彿させる！

### VdF LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニオン 2020 (白)

2020年は久々に豊作に恵まれた当たり年。出来上がったワインは、ブドウの房が多かった分アルコール度数は12.5%といつものLBLよりもスレンダー。だが、果実のボリュームが控えめな分、透明感のあるクリスタリーなエキスが口全体に染み渡るような侘び寂びの感じられるワインに仕上がっている！実際にシェ・シャルルと飲み比べてみると、今回はシェ・シャルルの方がアルコール度数も若干高くボリュームもあるのだが、ミネラルの密度は圧倒的にLBLの方が高く余韻も長い！さすがノエラの横綱ワインだ！

### VdF ラ・ブディヌリー ガメイ 2020 (赤)

去年の6月にリリースする予定であったが、当時はアンドウイエットなどのモツのような還元臭が強くあったため、しばらく倉庫で寝かせ先に2021年をリリースした。2020年はブドウが早熟の年。夏が暑く、日照りにより途中からブドウの成熟にブレーキがかかったが、酸味を残すために敢えて早めに収穫を行っている。醸造は、例年だと熟成に50%樽を使用するが、この年はブドウのフレッシュな美味しさを壊さないようにステンレスタンクでシンプルに仕上げた。1年倉庫で寝かせたワインはビックリするほど還元臭が抜けている！元々味わい自体はいつものブディヌリーよりチャーミングで色気があり、還元臭だけがとても残念と思っていた。だが、今はもう自信をもってリリースできるだけの準備ができている！こういう驚きの変化があるからナチュラルワインは止められない！

### VdF タンゴ・アトランティコ 2020 (赤)

2020年は、太陽に前回までカベルネフランはシノンのマチュ・アヴリルから買っていたが、今回からカベルネフランもコーもブドウの品質に信頼のおけるジュリアン・モローに統一した。前はカベルネフラン60%、コー40%のアッサンブラージュ比率だったが、今回はカベルネが雹の被害に遭ったため割り当てが少なく、コーの比率が60%と逆転している。ノエラ曰く、今回はブドウのタンニンの抽出を抑えるために手で優しく除梗をしたり、ピジャージュ、ルモンタージュを極力控え柔らかな酒質を意識してつくったとのこと。出来上がったワインは、ノエラの意図通り重厚な中にもしなやかさのある上品な味わいに仕上がっている！タンニンにまだ若干若さが残る以外武骨さは一切なく、フィネスある深いコクは一段ステージの上上がった高級感を漂わせる！コー・タ・コー同様、熟

成によりさらにワインが進化すること間違いない、そんなポテンシャルの高さを感じるワインだ！

## VdF コー・タ・コー コー 2020 (赤)

2020 年は、太陽に恵まれたブドウが早熟の年だった。ノエラ曰く、この年はブドウが真っ黒になるくらいアントシアニンが豊富で、100%全房の MC に近いマセラシオンを行なっているにもかかわらず色の抽出が早かったとのこと。重厚で骨格のしっかりとした長熟を予感させる味わいに仕上がっている！当初ワインのタンニンがギシギシでまだ味わいに馴染んでいなかったためリリースを 1 年遅らせた。今回、倉庫で 1 年寝かせた甲斐もあり、去年と比べて大分タンニンがウエットになりワイン全体に馴染んできている！まだ武骨ではあるが味わい全体のハーモニーは良く、今飲むのであれば濃厚なソースと合わせた肉料理、そうでなければ寝かせることによりどんどん色気が増してきそう…そんな将来が楽しみなワインだ！

### ミレジム情報 当主ノエラ・モランタンのコメント

2020 年は、かつてないほどブドウが早熟で、収量にも恵まれた年。冬は暖かく雨が多かった。芽吹きが例年よりも早い中、3 月の終わりと 4 月頭に 2 回に渡り寒波が降りたが、幸い霜の被害にまでは至らなかった。その後気温が一気に上昇し 4 月中旬から 5 月上旬まで初夏のような暑さが続いた。この暑さによりブドウの成長は一気に加速した。6 月に入ると湿気の高い蒸し暑い天気が続く、畑ではミルデュの蔓延が心配された。開花は順調。6 月の終わりから一転乾燥した天候が続く、ブドウの成長もさらに加速した。途中猛暑によりブドウの成熟にブレーキがかかったが、収穫前に適度に雨が降り、再び完熟のスピードに加速が増し、今までで一番早い収穫につながった。

### ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年からノエラのワインリストに新しく加わる 2 アイテムのご紹介♪

ひとつ目はこの MoMu (モミュ)。(写真①) 除梗したカベルネフランを蓋付きの樽の中で何と 1 年間マセラシオンを施し、ブドウ滓を除いた後さらに 1 年以上樽熟させたスペシャルキュヴェだ。(写真②) ちなみに、このキュヴェのアイデアはノエラのパートナーのフィリップからで、しっかりとした骨格のあるワインが大好きな彼はこれまでタンゴ・アトランティコの発案も手掛けている。樽の中で長期マセラシオンをすることによりカベルネフランの持つ深みとフィネスある味わいを引き出すという彼のアイデアと、そのアイデアに沿って収穫からマセラシオン、熟成まで全ての仕込みを行なったノエラの醸造センスが合わさった、いわば二人の合作とも言えるワインがこの MoMu で、ワイン名もノエラの名 Morantin とパートナーのフィリップの名 Muheim の頭文字を取って「MoMu」と名付けた。



(写真①) 長期マセラシオンで仕込んだ新キュヴェ MoMu



(写真②) この果房も 1 年漬け込むと溶けて原形が無くなるそうだ！

エチケットは、今回二人の合作というスペシャルな意味合いを込めて通常のロゴは使用せず二人の共通の友人である画家のミッシェル・トルメーにデザインしてもらった。二人の趣味であるヨットで足を出してくつろぐ姿が MoMu とワイン名になっているなど、ちょっとしたシャレの効いたおしゃれなデザインだ。

実際に出来上がったワインを試飲させてもらったが、重厚でありながら静謐で、フィネスあるカベルネの高級感が漂う大人な味わいに仕上がっている！驚きは、1年という長い期間ブドウを樽の中に漬けているにもかかわらず、タンニンが柔らかく酒質が超ウエットなこと！ノエラ自身も当初はロングマセラシオンの実践には勇気が要ったそうだ。「長くブドウを漬け込むこととタンニンの収斂味が必ずしも比例するとは限らないというのは頭では理解していたが、いざ醸造を手掛けてみて、途中タンニンの強いフェーズが訪れる度に何度も心が折れそうになった。だが、最終的にロングマセラシオンがこれほどカベルネにフィットするなんて正直私自身が驚いている。これもアイデアを持ちかけたフィリップのおかげだ」とノエラが満足げに語ってくれた。



(写真③) 新キュヴェ「春」とノエラ&フィリップの一枚

持ちを漢字一文字で表そうとすでに決めていたそうだ。ただ、日本語の発音と彼女の望む意味が一致する漢字一文字がなかなか見つからず、苦労して探した結果たどり着いた文字が「Haru (春)」だった。ノエラ曰く、Haru という発音の響きが彼女には心地よく、また彼女の一番好きな季節でもあり、はたまた味わいがチャーミングなのも然り、ボワ・ルキャから新しく生まれ変わった自身のピノノワールをお披露目する意味においても「春」が最もふさわしいと思ったとのこと。「Primtemps がワイン名の先に来ているが、実際順番は逆！春 (Haru) とエチケットに書いても日本人以外誰も意味が分からないから、便宜的に Primtemps を名前の先に持ってきた！」とお茶目に語ってくれた。

ちなみに、この Printemps 春だが霜の被害により収量が少なく、僅か 500 本ほどしか生産されていない…。どれほど分けてもらえるかは分からないが、恐らく世界的にもレアな割り当てワインとなることは間違いなさそうだ…。

(2023.5.31.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