

～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 2 種類♪

VdF シェ・シャルル ソーヴィニヨン 2023 (白)

ノエラが白の造り手としての評価を世界的に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。2023 年は、久々に収量に恵まれたヴィンテージ。発酵は順調だったが、樽の熟成途中に糸引きが出てしまった。白の販売に急いでいないノエラは、完全に糸引きが消えるまで樽で 2 年間静かに熟成させた。時間をかけて糸引きが解消されたワインは、ピュアで透明感にあふれ、ソーヴィニヨン特有のグラッシーな風味を保ちながら、上品なフィネスをまとった仕上がりとなっている！2 年の樽熟により、糸引きの欠点とフルーティーな果実味が穏やかに落ち着くと同時に、奥に隠れていた塩味を帯びたミネラルがバランス良く現れはじめ、まさに今が最高の飲み頃を迎えている！個人的には、同じタイミングで試飲をしていたせいか、このシェ・シャルルには、同じく長期熟成を手掛ける、今やスーパースターとなったブレトドーのミュスカデ「ガブロ クロ・ブキナルディエール」が重なって感じられた。それほどまでに今回のシェ・シャルルは、クリスタルな透明感とミネラル感、そして潮の風味が際立っている！これを機に 2 年熟成に切り替えた方が良いのではと思わず感じさせるほど完成度の高いワインだ！

VdF LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン 2022 (白)

ノエラが未だに NO.1 と評する、クロロッシュブランシュ、そして後に新井順子氏がかつて所有していた Les Bois Lucas ソーヴィニヨンの畑。その畑への敬意を込めて Les Bois Lucas の頭文字をワイン名にした白のトップ・キュヴェが LBL 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高かった。醸造は、ブドウの熟度が高くかつ窒素不足の影響により発酵はスローペースで進行したが、ボラティルの懸念もなく最後まで無事に終えることができた。出来上がったワインには、熟成感のあるエキスと凝縮された旨味がぎゅっと詰まっていて、味わい複雑な、長期熟成にも十分耐えうる仕上がりとなっている！ワインのボリューム感と熟成由来の複雑味は、ソーヴィニヨンというよりも、ブラインドだと力強いアンジュのシュナンを想起させる！

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 20 mm 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、ある程度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ない天候が 8 月終わりまで続いた。オイディウ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く、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ヨウジョウバエ「スズキ」の甚大な被害に遭った。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・きは、お休みです m(__)m