

～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（再リリース2種類）♪

VdF レ・ピショー ソーヴィニヨン 2023（白）☆再入荷☆

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たくなるような優しいワインだ！

VdF シェ・シャルル ソーヴィニヨン 2023（白）☆再入荷☆

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わ、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 ラ・ブディヌリー ガメイ 2023（赤）

トゥーレーヌの買いブドウの栽培者の中で、ナチュラルワイン生産者に断トツ評価が高く人気のジュリアン・モロー。そのジュリアン・モローのガメイを使用し、早くから楽しめるワインに仕上げたのがラ・ブディヌリーだ。2023年は、適度に雨と、温暖な気候、そして収量にも恵まれた当たり年だった。ノエラによれば、酸をしっかりと残すために多少潜在アルコール度数が低めでも、ブドウが熟した段階で直ちに収穫に踏み切ったという。そして、その直後ショウジョウバエのスズキが猛威を振るったが、収穫を早めたおかげで被害を間髪で免れたそう。醸造は、味わいをエレガントに上げるために全て手で除梗。フレッシュさを保つために、マセラシオンも発酵熟成もタンクを使用した。出来上がったワインは、香りが官能的で、フランボワーズなどの赤い果実にマンゴーなどのトロピカルなアロマが重なりとても華やか！果実味はスパイシーかつジュシーで余韻のタンニンも染み入るように優しく、まるでマセラシオン・カルボニックで仕込んだようチャーミングさを備えている！ノエラ曰く、早飲みのスタイルゆえ今すぐ開けても魅力はしっかり感じられるが、ブドウの持つポテンシャルを考えれば、あと数年寝かせることで、より深い落ち着きと色気を引き出せるだろうとのこと。

VdF タンゴ・アトランティコ 2023（赤）

トゥーレーヌの買いブドウの栽培者の中で、ナチュラルワイン生産者に断トツ評価が高く人気のジュリアン・モロー。そのジュリアン・モローのカベルネとコーを使用し、長熟向けのワインに仕上げたのがタンゴ・アトランティコだ。2023年は収穫直前まで豊作への期待が高まっていたものの、間際になってショウジョウバエ「スズキ」が襲来したため、急きょ収穫を前倒しし、厳格な選果を行うことになった。その結果、最終的

な収量は例年より 20～30%ほど減ってしまった。醸造においては、ブドウを手作業で優しく除梗し、マセラシオンは梗や種のエグミを出さないように抽出を早めに切り上げ、その間なるべく醸しに手を加えないよう意識した。出来上がったワインは、コクのあるしなやかな果実味がエレガントで、口中でスッと溶けるような凝縮感と、きめ細かなタンニンが心地よい上品な味わいに仕上がっている！芳醇でバランスが良く、長熟を予感させるストラクチャーを備えていながら、実際のアルコール度数がわずか 12%しかないのには驚かされる！ノエラのセンスが光る一本だ！

ミレジム情報

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。最終的にはベストなタイミングで収穫に臨むことができ、満足のいく収量を確保できた。だが、晩熟品種であるコーとカベルネは、その後猛威を振るったショウジョウバエ「スズキ」の被害を受け、厳格な選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) 奥の石灰の崖をくりぬいた洞窟内で開催される La Dive

2 月初旬、ロワールのアンジェで開催されるワインサロン La Dive Bouteille に足を運んだ（写真①）。混雑を予想して早めに会場へ向かったものの、到着してみると想像していたほどの混雑ではなかった。

かつてナチュラルワインのサロンといえば、La Dive と、ビオディナミ系生産者が中心の Renaissance des Appellations（現在は Madavin に改称）が中心的存在で、その周辺にいわゆる OFF（オフ）と呼ばれるサロンがいくつか開催され、どの会場も常にすし詰め状態の賑わいだった。だが、ナチュラルワインの生産者が年々増えるにつれ、オフのサロンも増加。今年はアンジェだけで大小合わせて 20 近いサロンが、6 日間のあいだに開催されることになった。各会場は車移動が必要な距離に点在しており、すべてを回るのは至難の業。その分散の影響もあってか、どのサロンも比較的静かで落ち着いていた。

La Dive の会場に着くと、まずはお目当てのノエラ(写真②)のいるスタンドへ直行。ノエラはすでに他のお客さんのサービスを開始していたので、代わりにパートナーのフィリップが対応してくれた。(写真③)早速、2025 年ヴィンテージの出来について尋ねたところ、ノエラのところは収量に恵まれた当たり年だったとのこと。また、新しい情報として、2020 年に 80 アールの面積に植樹した自社畑のロモランタンがいよいよリリースされるという。名前は Ro : Morantin。ノエラの姓 Morantin と品種名を掛け合わせた、ユーモアのあるネーミングが実に面白い。今回は、その前準備として買いブドウで仕込んだロモランタン 2024 年を試飲させてもらった。相変わらずノエラの白はエレガントで、彼女自身の上品な雰囲気そのまま味わいに落とし込まれているのが本当にすごい。聞くと、やはりノエラの白ワインは、フランス国内はもちろん世界的にも人気が高く、2020 年カベルネ・ソーヴィニヨンとカベルネ・フランを伐根したタイミングで、ロモランタンに植え替えたのだという。また、近年は赤の需要を上げるために、彼らが好きなマッチョな赤を封印し、よりエレガントな造りに変化させているという。

最後に、各国の商況と景気について尋ねてみた。フィリップによれば、輸出はどの国も総じて停滞気味だという。特にアメリカは、トランプ政権下の関税や政治的な不安定さの影響で、インポーターが慎重姿勢を強めているとのこと。一方で、フランス国内の需要は活気があり、パリをはじめとする大都市の新しいワインバーやレストランが、輸入不振の穴を埋める救世主になっているようだ。

サロンが終わった後、ノエラと電話で話す機会があったのだが、今回のサロンについて興味深いことを教えてくれた。彼女によれば、来場者数こそ例年より少なかったものの、新規契約数はむしろ増えたのだという。人数が少ない分、じっくり試飲しながら対話できたことで、クライアントの満足度が高まったのではないかと、彼女は冷静に分析していた。

実際、私自身もサロンを回っていて来場者の少なさを強く感じた。輸入不振の影響もあってか、La Dive でさえかつてのような熱気はなく会場は静かだった。だがその分、生産者と腰を据えて対話しながら真剣に試飲でき、私にとっても非常に有意義なサロン訪問となった。



(写真②) La Dive でのノエラとパートナーのフィリップ (写真③)



(2026.2.1.のワインサロン「La Dive Bouteille」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