

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°46 ドメーヌ・モス

生産地方：ロワール

新着ワイン3種類♪

ヴァン・ムスー ブリュット・ナチュラル ムサムセット 2017 (ロゼ泡)

2年連続の霜被害によりアンジュ地方ではネゴスのブドウを買うことができなかったが、霜の被害に当たらなかったフェイ・ダンジュ村のビオ生産者ドメーヌ・デュ・ヴェルジェからブドウを分けてもらい、2年ぶりのリリースに至った♪品種はグロローとアンジュ地方では珍しいピノドニスのアッサンブラージュ。味わいはドライでキレのある超エクストラブリュット！泡立ちも良く、スパイシーな苦みが食欲をそそる！

VdF マジック・オブ・ジュジュ 2017 (白)

こちらも2年ぶり！買いブドウは同じく霜の被害を免れたドメーヌ・デュ・ヴェルジェから。2015年はシュナンに20%ミュスカデをアッサンブラージュしたものであったが、今回はミュスカデの代わりにグロロー・グリを20%アッサンブラージュしている。ジョゼフが言うにフェイ・ダンジュのシュナンの畑はアンジュの自社畑に比べてシストの割合が多く、味わいがよりタイトになるとのこと。確かにワインはいつもよりエッジが効いている！

AC サヴニエール アレナ 2016 (白)

2016年はドメーヌ全体が深刻な霜の被害に遭った中で、唯一アレナは霜から逃れることができた！ジョゼフ曰く、夏の猛暑によりブドウに窒素が不足していたため発酵に苦労したとのこと。アルコール度数は13.5%あるが、繊細で味わいに落ち着きがある。アフターに向かうにつれ、透明感のある旨味がじわじわとせり上がってくる！

VdF ボワ・ルージュ 2015 (赤)

アンジュ・ルージュとの味わいの差を付けるために2015年はカベルネフランとカベルネソーヴィニオンにガメイを加えた！カベルネの2種とガメイを別々に仕込み、樽熟後にアッサンブラージュ！味わいはガメイのチャーミングさやエレガントさがあり活発な印象で、軽すぎず重すぎず、良いバランスに仕上がっている！

ミレジム情報 当主「アニエス&ルネ・モス」のコメント

2015年は3年続いた不作を忘れさせるような素晴らしい年だったが、同時に日照りの年でもあった。冬は暖かく例年よりも降雨量が多かった。春もそのまま暖かさが続き、ブドウの芽吹きも3週間ほど早かった。開花も何も問題がなく順調に終わり、房の多さから豊作が期待された。だが、問題は5月からほとんど雨が降っていなかったこと。開花の終わる6月下旬までは、冬に降った雨のストックのおかげでブドウも余裕で成長を続けていたが、続く7月も雨が全く降らず、さすがのブドウも成長にブレーキがかかった。さらに、8月の暑い日差しにより、ブドウの粒の大きさは例年の半分近くに干上がっていた。それを救ったのが、8月25日に降った60mm恵みの雨！念願の雨が降ったおかげで、ブドウも再び息を吹き返した。そして、そのまま病気もなく順調にブドウも熟し収穫を迎えた。収穫したブドウは全て傷一つないきれいなものばかりだった。房の数も多く、「今年は大豊作の年！」と喜んだ・・・が、ブドウを搾ってみると果皮が厚かったため、果汁が少なく最終的な収量は例年を下回っていた。

2016年は、ドメーヌ始まって以来最も厳しい年だった。冬は暖冬で零下に下がらなかったため、3月の終わりにはすでにブドウの芽が出始めていた。その後雨も降りブドウの新梢の伸びは勢いを増したが、4月8日に最初の霜が下り3割のブドウに被害、そして4月18日に2回目の霜、さらに4月25日から4日間寒波が下り、最初に出た芽はほぼ90%が被害に遭った…。その後も雨が多く気温の上まらない天気が続く、副芽に襲い掛かるミルデューの猛威が心配された。だが、6月の終わりになると天候は一転、雨の降らない猛暑と日照りが8月の終わりまで続いた。この乾燥した天候のおかげでミルデューの猛威は収まったが、今度は水不足によりブドウの成長にブレーキがかかり始めた。9月に入り猛暑は収まったが、水不足は収穫終わりまで続いた。最終的に収量は例年の7～9

削減。普段は収穫に3週間から1ヶ月要するのだが、この年は9日で全ての収穫を終えた。

2017年は、2016年に続き春の遅霜の被害に遭った年。3月、4月が例年よりも暖かく、スタートの発芽は1ヶ月ほど早かった。新梢が勢いよく伸びていた矢先、4月24日、25日、26日の3日間でマイナス5℃まで下がる霜に遭った。将来のブドウの房まで見えていた枝のほとんどは枯れてしまい、副芽が復活するまでに3週間以上を要した。その後は5月の終わりから6月の終わりまで夏を彷彿させる暑さと乾燥した天候が続いた。6月20日～23日の間は最高気温が39度の猛暑にも見舞われた。7月に入ると逆に気温は落ち着き8月まで比較的涼しい夏だった。その間2週間に一度の割合でタイミングよく雨が降り、ブドウの熟しも収量が少ない分早かった。(最終的な葡萄はどうだったか追加情報が少しあると良いかも)

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① カベルネのデキュヴァージュ中

10月18日にモスを訪問♪てっきりまだ収穫を行っているかと思いきや、収穫は9月中に全て終わったそうだ。訪問した時、カベルネのデキュヴァージュを行っている最中で、これが今年の醸造の最後の大仕事という段階だった。(写真①) ジョゼフとシルヴェストルに2018年のミレジム状況を聞いたところ、「久々の当たり年！」と二人とも口を揃えて満足げに答えてくれた。彼らは、2018年のアドバンテージとして、ブドウが早熟であることに加えて状態が非常に良かったこと、そして久々に収量に恵まれたこと、さらに発酵がとても順調であることを挙げた。カベルネのデキュヴァージュを屋根のついた屋外で行っているのも、収量が多くカーヴ内にタンクを置くスペースがなかったからなのだろう。確かにカーヴ

内を見渡すと、樽熟成のカーヴに入りきらなかった樽やワイヤージュ用のタンクが所狭しと置かれていて、スペース確保に苦労した様子がうかがえる。(写真②)(写真③)

ルネの時から「ドメーヌのスペースが足りない！」と嘆いていた彼らだが、どうやら近々このドメーヌからついに新しい場所に引っ越すのだそうだ！この話は突然聞かされたので、最初聞いた時は耳を疑ったが、どうやらもうすでに確定していて、新しい建物も仮契約済みらしい。次の引っ越し先は、現在のドメーヌのある Saint-Lambert-du-Lattay から北へ2kmほど離れた隣村の Saint-Aubin-de-Luigné の予定。家屋付きの元養牛場で敷地面積は2haあり、現在使われていない養牛場を取り壊して新たに醸造カーヴを建設するそうだ！そして、現在のドメーヌは新しいドメーヌの工事が着工した時点で売りに出す予定だ。



写真② タンクや樽が所狭しと置かれている



写真③ カーヴ内の樽熟スペース

10年間足しげく通って慣れ親しんだモスのドメーヌがもうじき引っ越すとなると、どこか寂しい気持ちにもなるが、これによって仕事の効率が上がり、ワインの品質がますます向上していくのは楽しみだ！

(2018.10.18.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