

～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6種類♪

VdF ムサムセット 2022 (ロゼ泡)

今回はピノドニスガグロローヤカベルネフランよりも多く収量が取れたのでピノドニスがベースとなっている。醸造は、1次発酵から酵母に勢いがあつたため、瓶内2次発酵も全て糖は食い切った。ワインは前回同様に泡立ちが繊細で超ドライだが、前年よりも収量が取れている分ライトでバランスも良く、まさにアペリティフにピッタリな味わいに仕上がっている！デゴルジュマンをしていないので澱があり、ボトルによっては板状になった酒石酸がみられるが、味わい的には全く問題なし！むしろ澱に近づくほど旨味が増すので最後まで飲み切ってほしい！また、澱があってもガス圧自体は低く、開けるときにワインが噴き出すことはないのご安心を♪

【お詫び】裏ラベル右側に小さく Lot21 とありますが、ワインは 2022 年です。大変申し訳ありません m(__)m

VdF マジック・オブ・ジュジュ 2022 (白)

今回はシュナン 80%、ソーヴィニヨン 20%と前回よりもシュナンが主体となっている。2022 年は日照りによるブドウの窒素不足が心配された年。窒素不足により発酵の勢いが低下するのを回避するために、今回シュナンの半分をソーヴィニヨンのジュースの中に3日間だけ漬け込み発酵を活性化させ、万が一残り半分のシュナンの発酵がスタグしてもカバーできるような醸造を行った。ジョゼフ曰く、3日間と短いアンフュージョンだが、今回のジュジュはマセラシオンのようなグラッシーな味わいのニュアンスが感じられるとのこと。出来上がったワインは確かに茶葉やハーブのような心地よい苦みがあり、野菜や魚介と合わせると本領を発揮しよう！

VdF ラ・ジュット 2022 (白)

初リリースした当初は、ワイン名の由来通りシュナンとシャルドネの収量比率が大体 50 : 50 だった。だが、年々若木のシュナンの収量が増加しているため、今は大体 80 : 20 と相対的にシュナン主体の比率に収まっている。2022 年は、ブドウが早熟で品質にも恵まれた当たり年だった。醸造も発酵までは問題なかった。だが、熟成中にマメが出始めたため、途中で樽熟成させているワインをスーティラーージュし澱抜きを行い、新しく問題のないボンヌ・ブランシュの澱を混ぜて再び樽にワインを入れ戻した。適切な処理が功を奏したこともありマメは完全に消えた。結果、ブリオッシュやキャラメルのようなボリュウム感と鉱物的なミネラルの清涼感とのバランスが絶妙なモス節全開なワインに仕上がった！

VdF ル・ルシュフェール 2022 (白)

この年のル・ルシュフェールは、春の遅霜に遭い早くから房が少なかったため、他のブドウよりも熟すスピードが早かった。収穫日の目算を誤ってしまったジョゼフとシルヴェストル。ベストな収穫のタイミングを逸してしまった彼らは、反対に最後まで収穫を引っ張り往年のルネスタイルにワインを仕上げることに決めた。収穫したブドウはパスリヤージュの房も含め潜在アルコール度数 15%超！醸造は、当初彼らは甘口に仕上がることも覚悟したが、予想以上に酵母の働きが良く、残糖はわずかに 3g/L しか残らなかった。また、驚くべきことに、収穫したブドウは超完熟だったにもかかわらずしっかりと酸が残っていた。この酸のおかげでミネラルが引き立ち、ワインはボリュウムがありながらも骨格をしっかりと感じるメリハリの効いた味わいに仕上がっている！ちなみに、ルネにこのル・ルシュフェールを飲ませたところ、彼は「このワインは 10 年以上寝かせる価値のあるワインだ」と大絶賛したそうだ！

VdF コンボ 2022 (マセラシオン)

マセラシオンで仕込んだルーションのミュスカ・プティ・グレンにモスのカベルネフランロゼをアッサンブラージュしたヴァン・ド・ソワフ。こだわりはアッサンブラージュの比率。シルヴェストル曰く、ミュスカの華やかな香りとマセラシオンの味わいを残しながらカベルネロゼの酸とみずみずしさをいかにバランスよく加えるかに腐心し、たどり着いたのが 80 : 20 の割合だったそうだ。絶妙なアッサンブラージュによりワインを更なる高みに引き上げたことにちなみ、ワイン名を Combo と命名した (Combo とはゲーム用語で「合わせ技、連続技」の意味があり、ストリートファイターなど小技の組み合わせで大技を繰り出す必勝法のことを言う)。「マセラシオンをヴァン・ド・ソワフに仕上げた」とシルヴェストルが言うように、出来上がったワインはアロマティックで、しっかりタンニンを感じながらも飲み口の良いライトな味わいに仕上がっている！ちなみに、エチケットはミュスカとカベルネのアッサンブラージュをオレンジと赤の色のグラデーションで表現している。

VdF バンガラング 2022 (赤)

ヴァン・ド・ソワフ好きのジョゼフとシルヴェストル。ドメーヌのブドウだけで仕込んだヴァン・ド・ソワフがビズに対し、ネゴスのブドウだけを使用したのがバンガラングだ。同じヴァン・ド・ソワフでもビズとの違いは、バンガラングの方がより酒質がライトなこと。前はピノドニスが主体だったが、買いブドウ生産者がピノドニスを売らなくなったので、今回は代わりにカベルネフラン、グロローグリ、ガメイを使って仕込んだ。シルヴェストルが「今回が一番の出来」と言うように、仕込み方法をよりライトな方向に変えることにより、驚くほどジューシーでエレガントなバンガラングが出来上がった！彼ら曰く、今香りが非常に開いていて最高に美味しい状態なので、若いうちに飲んでほしいとのこと。

ミレジム情報 当主「ジョゼフ&シルヴェストル」のコメント

2022 年はブドウが早熟に加え、全体的には収量に恵まれた年。春は遅霜があり、霜対策が間に合わなかった区画は 30%ほど減収だった。病気はほとんどなし。開花も順調だった。5 月中旬から雨がなく太陽に恵まれた。8 月は猛暑によるブドウ焼けの被害が一部あった。畑は水不足気味だったが、収穫前の 8 月中旬に 15 mmほど雨が降り、その雨のおかげで収量不足が解消された。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

去年の 11 月中旬に 2023 年のミレジム情報収集と試飲を兼ねてドメーヌを訪問した。ドメーヌに到着し、入り口は開いているが叫んでも誰も出て来ず…。でも、奥から何やら声が聞こえるので恐る恐る中に入ると、ワインの



ストック倉庫でジョゼフとシルヴェストル、そして母親のアニエスが輪になって何かの作業に集中していた。「何をしているのだろう…。近づいてみると、なんとコンテチーズの塊を切る作業に悪戦苦闘しているではないですか！(写真①)最初は、長い牛刀のようなもので半分に切ろうと試みていたが、なかなか奥まで刃が入らず断念。

(写真①) 40 kgあるホールのコンテを切り分けているところ

次に糸鋸を使いチャレンジしたが、真っすぐ切り落とすのが難しく、しかも刃の当たった部分にメタリックのような味わいが付く始末…。結局、近所のチーズ屋さんからコンテ切り専用のワイヤーを借りて、写真のようにやっとなら半分に切り落とすことができました。聞くところによるとモスファミリーは全員コンテが大好きで、2ヶ月おきにジュラのコンテメーカー Marcel Petite からコンテを直送してもらっているそうだ（彼ら曰く、コンテを買うなら Marcel Petite が一番おススメとのこと）。以前は、写真のような1/4サイズを家族みんなまで小分けして、ホールを買うのは初めてとのこと。（写真②）去年、ジョゼフがドメーヌの合間のアクティビティとしてアンジェ市内にある老舗のナチュラルワインバー「Le Cercle Rouge」の共同経営者に加わったため、お店で出すチーズの分も兼ねて今回ホールを買ったのだそうだ。ちなみに、このワインバーLe Cercle Rouge だが、今年2月にアンジェで行われたワインサロン La Dive Bouteille の前後3日間で700人以上が来店し500本以上ボトルが開いたそうだ！



（写真②）ホールのコンテを4分の1に小分けしたところ



（写真③）樽で熟成中の2023年ワインの試飲風景

さて、コンテ切りの苦闘が終わり、さっそく本題の2023年ワインの試飲に取り掛かった。シルヴェストル曰く、2023年は、収穫中に雨が降り続いたためブドウの潜在アルコール度数が希釈され、全体的にみずみずしいワインに仕上がっているとのこと。実際、発酵が終わったばかりのワインを試飲してみたが、確かにいつもはふくよかでボリューム感のあるル・ルシュフェールやレ・ボンヌ・ブランシュの酒質が、同じワインとは思えないくらいスレンダーだったので驚いた。アルコール度数を聞いたところ11%~12%前後しか上がらなかったと聞いてさらにビックリ！シャープな酸と剥き出し

になったミネラルがダイレクトに伝わる味わいは、アンジュのシュナンを超えて、どこかピュリニーやシャブリなどブルゴーニュのキレのあるシャルドネを彷彿させる魅力があり「これは絶対買い！」と思った。いや、でも今年は6~10年経った樽を新樽に入れ替える時期と重なり、白の3割近くが新樽熟成となっているため、ひょっとしたら樽のニュアンスとワインの酒質が合わさってそう感じたのかもしれない…。まだ、あとこれから半年以上寝かせるワインをこの11月の時点で判断するのは難しいが、いずれにせよモスの2023年ワインは「スレンダー&ミネラル」がキーワードであることは間違いない！出来上がりが今から楽しみだ！

（2023.11.16.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