

～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 シュナン 2022 (白)

2022年は猛暑と日照り、そしてブドウがかつてないほど早熟の年だった。特に、8月中旬の雨以降は完熟のスピードに拍車がかかったため、酸が落ちる前に早めに収穫に取り掛かった。醸造は、フレッシュさを残すために樽は使用せず100%ステンレスタンクで仕込んだ。また、この年は酵母に勢いがあつたおかげで、発酵期間が3週間とまるで教科書のお手本のように問題なく終わった。出来上がったワインは、真っ直ぐかつエレガントで、シスト土壌から来る滋味深いミネラルと酸とのバランスの良いとても上品な味わいに仕上がっている！猛暑と日照りの年だったにもかかわらず、最終的に清涼感のあるクリスタルな味わいに仕上げるジョゼフとシルヴェストルのセンスに感服！このシュナンは、あらゆるワインファンに響くこと間違いなし！

AC アンジュ レ・ボンヌ・ブランシュ 2022 (白)

2022年は、ブドウがかつてないほど早熟の年。だが、春の遅霜により収量は減収だった。例年は醸造に228Lのブルゴーニュ樽を使用するのだが、今回は収量がちょうど25hLのフードル1樽にピッタリと収まる量だったので、フードルを使用した。発酵期間は1ヶ月と、シュナン同様に酵母に勢いがあつたおかげで教科書のお手本のように早く終わった。出来上がったワインは上品かつ酒質がエレガントで、レ・ボンヌ・ブランシュのテロワールから来るチョーキーで緻密なミネラルがぎゅっと詰まったフィネスある味わいに仕上がっている！この清涼感と刀のようにキレのあるミネラル感は、ブラインドだとピュリニー・モンラッシェを彷彿させる！

VdF アレナ 2022 (白)

2022年はサヴニエールのAOC申請をやめ、他のキュヴェ同様にVdFとしてリリースした。ジョゼフ曰く、その理由として、サヴニエールはノンフィルターワインに対して特に審査が厳しいことと、アレナはオペレーションがなくともサヴニエールのワインだと多くのクライアントに理解されているからとのこと。この年は、春の遅霜を免れたおかげで豊作に恵まれた当たり年。醸造は、酵母の勢いがなく発酵が長引いたが、ボラティルの問題なく最後まで終わらせることができた。出来上がったワインは酒質がみずみずしくエレガント！アルコール度数が12%といつもよりも低いがその分味わいが緻密で、エキスに溶け込んだクリスタリーなミネラルがしっかりと感じられる！こんなグランヴァン級の上品なワインがノンフィルターのおかげでACサヴニエールを取得するのが難しいとは何とも皮肉な話だ！

VdF オーフェルマルス 2022 (マセラシオン)

初リリースから4年ぶりとなるシュナンの新たな可能性を広げる一環として仕込んだオレンジワイン。ブドウはVdFシュナンの中でも晩熟のBeaulieu sur Layon地区から。ブドウは全て手で除梗。オレンジワイン独特の揮発性のフェノール香とタンニンをあまり出さないように、漬け込む期間を7日間と早めに切り上げた。また、前回はフードル熟成だったの対し、今回は味わいをフレッシュに仕上げるためにステンレスタンクで熟成させた。出来上がったワインは、完熟したオレンジのようにフルーティーで、酸とタンニンが繊細な飲み心地の良い上品な味わいに仕上がっている！マセラシオンのけばけばしさがない優しい味わいは、オレンジワイン好きはもちろん、オレンジワインの苦手な人にも十分おススメできる！開けたては還元があるのでカラフがおススメ♪

VdF ビズ 2022 (赤)

VdF カベルネフランとは真逆のコンセプトのもとつくられたヴァン・ド・ソワフのビズ！前年はグロローグリ主体に対し今回はグロローノワールが主体。ベースとなるグロローノワールはスミマセラシオンカルボニックで10日間漬け込み、その他の品種は4日～5日間とほぼセニエに近い軽いマセラシオンを行ない味のバランスを取った。また、ジョゼフ曰く、ただ単にフレッシュなヴァン・ド・ソワフに仕上げるのではなく、ジュラのプールサールのような色気を出すために、グロローノワールはフードル、そしてグロローグリ、コー、カベルネフランは228Lの古樽で熟成し、最後に味を整えるためにオーフェルマルスのシュナンを加えたとのこと。出来上がったワインは明るく艶やかで、まるでザクロのエキスを飲んでいるみたい！ジューシーでダシのように染み入るような果実味はブラインドだとまさにジュラのプールサールを彷彿させる！

VdF カベルネフラン 2022 (赤)

瓶熟成を前提とした長熟スタイルに仕込むVdFカベルネフラン。全房のブドウでマセラシオンカルボニックを駆使するのがジョゼフとシルヴェストルの醸造スタイルに対し、このカベルネフランは、父親ルネの好んだブドウを完全除梗してしっかりと骨格を出すクラシックな醸造スタイルを踏襲している。2022年は日照りの年で、春の遅霜の被害がなかった分房は多かったが、実際収穫したブドウは実が小さく果汁も少なかった。また、夏の猛暑により途中成熟がブロックされたことでブドウに酸が残った。マセラシオンは、タンニンが抽出し過ぎないように期間は10日間と短く切り上げ、その間ピジャージュは一切行わなかった。出来上がったワインは、コクのあるジューシーな果実味と酸、スパイシーさがきれいに融合した長熟を予感させる味わいに仕上がっている！カベルネ特有の野趣味溢れる味わいは、今飲むのであれば猪や鹿などのジビエ料理にピッタリ！だが、ジョゼフ曰く、理想は酸とタンニンがこなれて味わいが馴染むまであと3年～5年は瓶で寝かせてほしいとのこと。

ミレジム情報

2022年はブドウが早熟に加え、霜や日照りの影響が遭ったにもかかわらず収量が比較的に取れた当たり年。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15mm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

6月初めに今回リリースするワインのサンプル取りと2023年ヴィンテージを試飲するためにモスを訪問した。2023年は、収量に恵まれたこともあり、全体的に味わいはいつもよりもライトで早飲みタイプという印象を受けた。一通り試飲を終えた後、最後にジョゼフがサプライズとして白を樽からブラインドで取り出した。「ん？何だろう？でも嗅いだことのある香り…。一口飲んでピンと来た！サヴァニャンだ！へえ～、もうワインが仕込めるようになったのか…。今回たったの1樽しかできていないが、何よりもきちんとサヴァニャンの品種の特徴が味わいに出ていることに感動！確かに2020年に植樹をして3年目だから2023年が初の収穫だったということか…。植樹したサヴァニャンがどれくらい大きくなったか気になったので、試飲後ジョゼフに畑に連れて行ってもらった。

これがサヴァニャンの畑。(写真①)ジョゼフとシルヴェストルがドメーヌを引き継いだ1年後の2020年、彼らの意志で好きな品種を植えようとボンヌ・ブランシュの土地に0.5ha



(写真①) 植樹4年目のサヴァニャンの畑

植樹した4年目の木だ。見た目的には、枝が真っ直ぐに伸び葉も青々としてもう立派なブドウの木となっている。でも、ジョゼフ曰く、今年は例年よりも気温が低く雨が多いため、寒さに弱いサヴァニャンは開花前に花が流れてしまいブドウの房がほとんど蔓に変わってしまったようだ。「今年は不作のため仕込みが無理かもしれないが、2023年のワインの質を見ても分かるようにボンヌ・ブランシュのシスト土壤にサヴァニャンは十分適応できていると思う。これから樹齢を重ねていくごとにワインがどう進化していくのか楽しみで仕方がない」と彼は語る。

次に、そのサヴァニャンの畑から雑木林を挟んで何やらまた植樹したばかりのブドウ畑が見える。これは今年新しく植えたピノムニエだ。(写真②)、(写真③)ピノムニエは2人の好きな赤の品種で、かつてティエリ・ピュズラが仕込んだキュヴェ ル・ルージュ・エ・ミに感化され植樹したようだ。この畑もボンヌ・ブランシュの区画内で畑面積は0.25haあり、サヴァニャン同様に品種はAOCアンジエでは認可されていない。サヴァニャンもピノムニエも単体のキュヴェとして将来的にリリースする予定だが、AOCの認可が下りないのでVdFでのリリースとなる。



(写真②) 植樹したばかりのピノムニエの畑



(写真③) 植樹の状態をチェックするジョゼフ

彼らにとってワインは中身が勝負であってAOCに特にこだわっていないようだ。この流れは、彼らだけではなく昨今のナチュラルワイン生産者の間では増加傾向にある。「ルネの築き上げてきたワインは勿論引き続きリスペクトするが、それがイコールAOCではない。そもそも、ルネのワイン自体AOCの方向性とは真逆であったし、自分たちの世代はVdFに寛容だ。伝統をリスペクトしつつも自分たちのワインの方向性に重きを置いて、自由な発想で、美味しいワインを追求していくのが我々のスタイルであり、そこにやりがいを感じる」と彼は言う。

それにしても、ボンヌ・ブランシュと言えはいまだに個人的にはシュナンのイメージだが、まさかボンヌ・ブランシュの美味しいサヴァニャンが出てくるとは夢にも思わなかった。これから出てくるであろうボンヌ・ブランシュのピノムニエも楽しみだし、それ以上にこれから出来る新しいカーヴにも興味津々！ますます彼らの行動に目が離せない！

(2024.6.3.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