

～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♪

**VdF マジック・オブ・ジュジュ 2023 (白)**

今回はいつものシュナン、ソーヴィニヨン以外にフレッシュな酸を加えるためにコロンバールが40%アッサンブラージュされている。2023年は、夏の後半が雨の多い高温多湿な気候だったためブドウの熟しが早く、また腐敗も早かった。シルヴェストル曰く、ブドウが腐敗する前に早めに収穫に取り掛かったため、いつもよりもアルコール度数は低めだが、フレッシュな酸とミネラルの旨味を感じるキレ味の良いワインに仕上がっているとのこと。出来上がったワインは、まるでミネラルの優しい旨味を感じるレモン水を飲んでいるような優しい味わい！みずみずしい酒質の中に樽熟したシュナンのまろやかな旨味、ソーヴィニヨンブランのグラッシーな風味、コロンバールの苦みとシャープな酸とそれぞれのアクセントがうまく融合されていて、まさに「マジック・オブ・ジュジュ」、小気味よいジャスのような飲み心地の良さがある！

**VdF ラ・ジュット 2023 (白)**

同じ区画のシュナンとシャルドネをアッサンブラージュしたラ・ジュット。2023年は、収穫前の気温が高い上に雨が多く降り、ブドウの熟しが早いと同時に腐敗が始まり、厳格な選果を余儀なくされた。また、雨が多かったことから、いつもよりもワインはライトな仕上がりだった。醸造は、他のキュヴェの発酵が早く終わる中、ラ・ジュットは5ヶ月と、アルコール度数が低いにもかかわらずかなり時間がかかった。出来上がったワインは、エレガントでクリスタル感があり、アルコールがライトでありながら旨味がしっかりと乗った上品な味わいに仕上がっている！シルヴェストル曰く、醸造仕立ての当初はいつものラ・ジュットよりも味わいが軽く感じたそうだが、熟成の段階で味わいがどんどん戻ってきたことにより改めてテロワールの偉大さを再認識させられたとのこと。確かに、いつものふくよかなラ・ジュットと違いフィネスがある！ブラインドだとブルゴーニュのピュリニー・モンラッシェを彷彿させる！

**VdF バンガラング 2023 (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・ソワフがピズに対し、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・ソワフでもピズとの違いは、バンガラングの方がより酒質がライトなこと。2023年は、収穫前の気候が高温多湿だったためブドウの腐敗が早かった。ピノドニスとグロローはブドウが傷んでいたため白ワインのようにダイレクトプレス。カベルネフランは健全だったので赤のようにマセラシオンで仕込み最後にアッサンブラージュした。出来上がったワインはヴィヴィッドでみずみずしく、酸がフレッシュな赤のヴァン・ド・ソワフに仕上がった！前菜はもちろん、フレッシュな酸と果実味があるのでキンキンに冷やしてアペリティフとしても楽しめる！

## ミレジム情報

2023 年は、ブドウが早熟に加え、収穫前に降った雨により全体的にアルコールの低い清涼感のあるエレガントなワインに仕上がった年。冬は暖冬で乾燥していた。だが2月から3月末にかけて寒波が降り発芽が遅れた。4月初めに霜が降りたが、発芽が遅れたおかげで被害はほとんどなかった。春は総じて雨が多く気温も低かった。5月終わりから一転、天候が回復するとブドウの成長は一気に加速した。6月、7月は猛暑が続いたが、定期的に降る雨と昼夜の寒暖の差があったおかげで、ブドウは病気や日照りのストレスなく成長を続けた。8月中旬から雨の多い高温多湿な気候が続き、ブドウの完熟のスピードが一気に上がったのと同時に腐敗果も出始めてきた。最終的にブドウの腐敗が蔓延するリスクを考慮し、少し早めの収穫を試みた。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回2月の初めにモスの新しいカーヴを訪問した。2018年に旧フェルムだった広大な土地と建物を買取り、苦節6年の歳月を経て去年の秋にようやく完成を遂げた新カーヴ。以前まだ工事に取り掛かる前のほぼ廃墟のような建物を一度訪れたことがあるので、個人的にはそこからどう変わったのか興味津々だった。



(写真①) モスの新しいカーヴ

中に入るとすぐに事務所があり、そのすぐ奥に大きなキッチンルームがある。普段キッチンルームは従業員との昼食の場に使われているが、来客の時は試飲ルーム、そして、収穫時は収穫者の食事の提供場となっているそうだ。そして、その奥をさらに進むと…小学校の体育館の広さに匹敵するくらいの広大な醸造空間が目の前に広がった。

(写真②) 第一印象はスゴイの一言！個人的には特に吹き抜けの高い天井が目を引いた。あとでシルヴェストルに

高くした理由を聞いてみると、第一に空間を大きくすることで、夏の間熱がこもりづらいこと、そして後々ワインのストックが増えることを考えてパレットを高く積めるスペースを確保したこと、あとはフォークリフトが自由に上げ下げできるスペースが欲しかったことを挙げた。でも、直ぐにそれらは後付けの理由であり、実際の本音は、長年天井の低い旧カーヴでの作業に苦勞したストレスの反動がこれだけ天井を高くしてしまったと、冗談とも本気も取れるような理由をシルヴェストルは最後に吐露した。確かに、シルヴェストルとジョゼフは2人とも背が高いからなあ…。とにかく広い空間が欲しかったのだろう。



(写真②) 広々としたカーヴの内部。とにかく天井が高い！



さっそく新カーヴで仕込んでいる 2024 年ワインを一通り試飲した。(写真③) シルヴェストル曰く、2024 年はざっくり言うと、ブドウのエキスがライトだった 2023 年と太陽の年 2022 年のちょうど中間を取ったようなバランスの良いワインに仕上がりがつあるとのこと。実際に試飲をしたところ、確かにどのワインも酒質がきれいな上に上品な酸があり、かなり期待が持てそうだ。また、今回新カーヴに合わせて新たに卵型セメントタンクを 3 基導入した。かつてフレデリック・コサールのところで 2 年スタージュ経験のあるシルヴェストル。彼も、フレッドのように脱樽熟成の方向を模索し始めているようだ。



(写真③) 熟成途中の 2024 年のワインをサービスするシルヴェストル

最後に、初めて新しいカーヴで仕込んだ感想をシルヴェストルに聞いてみた。彼曰く、醸造作業は旧カーヴと比べ物にならないくらいに楽で効率的とのこと。ただ、1 点気になる点を挙げるとしたら、新設ゆえまだ蔵に酵母が付いていないため、各々ワインの発酵がバラバラで調和が取れていないような気がする」と述べた。彼曰く、旧カーヴは窮屈で作業はしづらいが、長年蓄積された蔵付き酵母があるおかげでどのキュヴェも発酵に乱れがなく一定の共通したリズムを感じ取れたそうだ。だが、今回新たに仕込んだ 2024 年は、発酵がそれほど難しい年ではないのに、早く終わるキュヴェ、遅く終わるキュヴェと時差があり、それが今一番気になる場所だそうだ。

何とも興味深い話を聞いた。なるほど、確かに旧カーヴは父親ルネの時代から使っているので、当然多くの蔵付き酵母が存在することは容易に想像できる。一方で、日本酒と違いワインはブドウの皮自体にサッカロミセス酵母が多く存在するので、蔵付き酵母の影響はそこまであるのかな？と個人的には少し疑問に思っていた。だが彼は、蔵付き酵母は醸造における重要な役割の 1 つと語る。考えてみたら当たり前のことだが、改めて事例を挙げて説明されることにより、蔵付き酵母の重要性がより明確に再認識させられた。これはヴィニヨン個人のセンスまたは感覚なのかもしれないが、こういう経験則から来る具体的な話はいわゆる教科書で説明される一般的なセオリーよりもリアルで説得力がありとても参考になる。以前トゥーレーヌの生産者ノエラ・モロンタンが洞窟カーヴの蔵付き酵母やカビの重要性を語ったことがあるが、個人的には今回それに通ずるインパクトがあった。

(2025.2.3.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