

～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 5 種類♪

VdF シュナン 2023 (白)

2023 年のシュナンは、例年よりもライトでスレンダーな早飲みタイプに仕上がっている。この年は、8 月中旬以降に続いた雨と高温多湿の天候により、完熟前に腐敗が始まってしまった。そのため、予定よりも早めの収穫を余儀なくされた。アルコール度数は 11%。ジョゼフによれば、当初は早期収穫によってブドウのバランスが崩れるのではないかと懸念があったという。だが幸いにも、この年はブドウのフェノールの熟しが早く未熟果が少なかったこともあり、最終的にはコンパクトにまとまったバランスの良いワインが出来上がった！いつもよりもシャープですっきりとした味わいは、まるでほのかに塩味の効いた上品なレモン水を飲んでいるみたいで、そのキレのある爽やかさがクセになる！透明感のあるエキスを染み入る滋味深い潮のようなミネラルは、魚介や野菜など素材の味わいを生かした洗練された料理と相性が良さそうだ！

AC アンジュ レ・ボンヌ・ブランシュ 2023 (白)

アンジュ地方の 2023 年ヴィンテージは、収穫前後に雨が多くアルコール度数が上がらなかった。中でもレ・ボンヌ・ブランシュのブドウは健全な状態が保たれていたものの、糖度が上がる前に腐敗が始まったため、被害が広がる前に一気に収穫を終えなければならなかった。醸造は、例年になく発酵が順調に進行したため、ネガティブな要素は一切なかった。最終的に SO₂ 添加は行わず、無添加・ノンフィルターで辛口に仕上げることができた。出来上がったワインは、いつものレ・ボンヌ・ブランシュに比べるとかなりスレンダー！だが、味わい自体はまとまりが良く、バランスの取れた上品な酸とミネラルが心地よい！アルコール度数は 11%と低いが、クリアな液体の中に凝縮した旨味が詰まっていて、テロワールの深みを感じられる！VdF シュナン同様に、魚介や野菜など素材の味わいを生かした料理と合わせたい！

AC サヴニエール アレナ 2023 (白)

アンジュ地方の 2023 年ヴィンテージは、収穫前後に雨が多く降ったものの、サヴニエール地区ではブドウの腐敗の始まりが比較的遅く、豊作に加えフェノールの熟成を十分に待つことができた。醸造は、例年になく発酵が順調に進行したため、ネガティブな要素は一切なかった。出来上がったワインはヴィヴィッドで、グレープフルーツを思わせる柑橘系の爽やかなエキスを塩気のある旨味がギュッと詰まっている！アルコール度数は前年同様 12%と低めだが、アルコールのボリュームが控えめな分、酸とミネラルのタイトな味わいがダイレクトに伝わり、ひと口目から身が引き締まるような緊張感が走る！熟成には 400L の新樽を 20%使用しているが、新樽由来のフレーバーはほとんど感じられず、見事なバランスに仕上がっている。サヴニエールらしいエレガンスと塩味の効いたミネラルが際立ち、今まさに飲み頃のワインだ！

VdF オーフェルマルス 2023 (マセラシオン)

オレンジワイン好きのジョゼフとシルヴェストルが、シュナンの新たな可能性を広げる一環として仕込むマセラシオン「オーフェルマルス」。ブドウは VdF シュナンの中でも晩熟の Beaulieu sur Layon 地区から。2023 年ヴィンテージはブドウが早熟でフェノールの熟しも早く、久々の豊作に恵まれたが、収穫前に雨が多く降ったためブドウの糖度が上がらず、アルコール度数は 10.5%にとどまった。醸造では、すべてのブドウを手作業で除梗。アルコール度数の低さを補いつつ、熟したブドウのフェノール成分を最大限に引き出すため、毎日ピジャージュを行い抽出を高めた。出来上がったワインは、マセラシオンなのにみずみずしくフレッシュ！まるで搾りたての

グレープフルーツジュースを思わせる爽快感な柑橘系の苦味と酸味が心地よく広がり、スレンダーながらも奥行きのある芳醇な味わいに仕上がっている！マセラシオンのけげげげしさがいい優しい味わいは、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！ちなみに、コルクは人工心臓などに使われるテクノポリマーを用いたアルデアシールを使用している。

VdF ビズ 2023 (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！ブドウは全て自社畑だ。2023 年の赤は、10 年ぶりにスズキの襲来リスクがあったヴィンテージだった。果皮の薄いグロローはスズキの被害を受けやすいため、蔓延前に収穫を敢行。その結果、未熟果が混ざる早期収穫となった。一方で、味わいのバランスを取るため、カベルネフランはリスクを承知で完熟まで引き延ばし、ダイレクトプレスによるワインで全体の調和を図った。出来上がったワインは、果実味が新鮮で、凛とした酸とキメ細やかなタンニンが緊張感をもたらすフレッシュなヴァン・ド・ソワフに仕上がっている！赤の完熟が難しかった特異なミレジムにおいて、グロローの若々しい酸を、バラの風味を持つカベルネフランのダイレクトプレスで巧みに補い、最終的に見事な調和を実現したジョゼフとシルヴェストルのセンスには、ただただ脱帽するしかない！

ミレジム情報

2023 年は、ブドウが早熟で、収穫期の雨によりアルコール度数が低く、清涼感のあるエレガントなワインに仕上がった年だった。冬は暖かく乾燥していたが、2 月から 3 月末にかけて寒波が訪れ、発芽が遅れた。4 月初めに霜が降りたが、発芽の遅れにより被害はほとんどなかった。春は雨が多く気温も低かったが、5 月末に天候が回復すると、ブドウの成長は一気に加速した。6 月から 7 月にかけて猛暑が続いたが、定期的な雨と昼夜の寒暖差のおかげで、ブドウは病気や日照りのストレスなく健全に成長した。8 月中旬以降は雨の多い高温多湿な気候が続き、完熟のスピードが一気に上がると同時に、腐敗果も出始めた。さらに収穫期間中も雨が止まず、ショウジョウバエのスズキの襲来もあり、腐敗のリスクを考慮して、やや早めの収穫を試みる事となった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年 5 月下旬、モスから「今回限りのリリースとなるが、先行してヴァンクүүлにおすすしたい新しいキュヴェが 2 つある」との連絡があり、タイトなスケジュールの中、有馬と二人で現地を訪問した。左下は去年完成したモスの新しいカーヴ内部の写真。(写真①) シルヴェストルとジョゼフは、ちょうど 2024 年のマジック・オブ・ジュジュやバンガラングなど、早飲みタイプのワインの瓶詰めとエチケット貼りの作業を行っている最中だった。



(写真①) 出荷準備のボトルがうず高く積み重ねられたカーヴ内

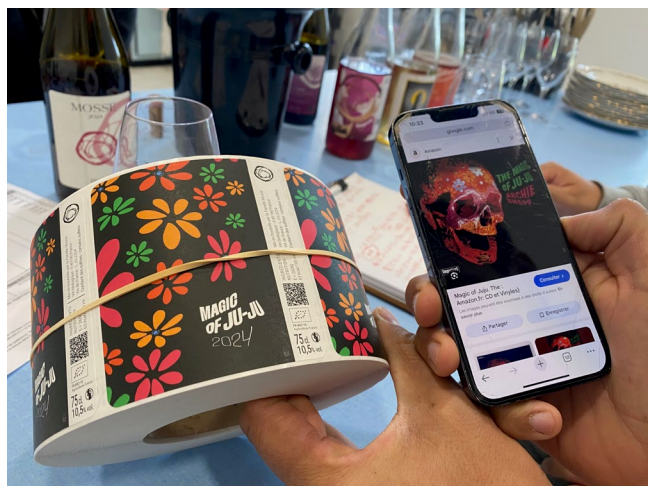


(写真②) エチケットデザインが大きく変更されたバンガラング

奥の醸造スペースへ移動するため、ワインがストックされたパレットの間を通り抜けると、ふと見慣れないエチケットが目にとまった。気になって近づき、箱の中のワインを覗いてみた。(写真②) エチケットはやや派手で目を引くデザイン。キャップシールには、モスのトレードマークである輪がしっかりと描かれている。そして、ワイン名には Bangarang の文字…「えっ、あの赤のヴァン・ド・ソワフ、バンガラングなの？」と、思わずエチケットを二度見してしまった。シルヴェストルによると、ドメーヌとネゴスの見た目の違いを明確にするため、2024 年

からネゴスのエチケット・スタイルを大幅に変更したとのこと。確かに、これまでは両者のデザインがほぼ同じだったため、酒屋に並んでいても、パッと見ではネゴスとドメーヌの区別が付きにくかった。だが、今後は遠目にも判別できるようになりそうだ。

こちらの左下は「マジック・オブ・ジュジュ」の新しいエチケットデザイン（写真③）。ワイン名は、ジャズ・ミュージシャン、アーチャー・シェップのアルバム名に由来しているが、今回の新エチケットは、かなり本家アルバムの雰囲気寄せた印象を受ける仕上がりとなっていた。その他、泡のムサムセットも口ゼ色に合わせたお洒落で目に引くデザインに変わる予定だ。一方、シルヴェストル曰く、ドメーヌのワインはモスのトレードマークの輪を残したまま、デザインだけ少しマイナーチェンジする予定とのこと。



（写真③）アルバムジャケットに寄せた Magic of JUJU の新エチケット （写真④）新キュヴェ NAKATOMI をサービスするジョゼフ

さて、今回の訪問目的である新キュヴェを早速試飲してみた。（写真④）すいません、今回エチケットのデザインを写真に収め忘れてしまったが、試飲するワインはネゴスの白の泡とドメーヌの赤の2キュヴェだった。白の泡はコロンバル品種100%の「NAKATOMI」という名のキュヴェだった。ナカトミ…何だか日本人っぽい名前だが、シルヴェストルが言うには、勢いのある泡立ちと、ソリッドな味わいから、映画『ダイ・ハード』で激闘の舞台となった超高層ビル「ナカトミ・プラザ」が連想されたのだという。味わいは、泡立ちがタイトでキレのあるシャープな酸が際立つエクストラ・ブリュット。まるで炭酸入りの搾りたてレモンを飲んでいるような爽やかさが魅力的なワインだった。アルコール度数が上がりやすく、酸味や苦みが際立つコニャック用品種のコロンバルを、あえて苦みが抑えられるギリギリまで完熟させ、酸味も少し穏やかに整えたうえで、アルコール度数12%の泡に仕上げる、そんな彼らの発想とセンスには脱帽しかない。数の割り当てが少ないので、分けてもらえるだけ数を押さえた。

次に、ドメーヌの赤ワイン La Pirie（ラ・ピリィ）。La Pirie という区画の自社畑のブドウを使って仕上げたカベルネフランとグロローのアッサンブラージュだ。彼らのコンセプトは、ヴァン・ド・ソワフである「Bisou」と、しっかりとした赤ワインである Cabernet Franc の中間を狙った、タンニンの柔らかいミディアムボディのスタイルだ。確かに、改めて考えてみると、モスの赤ワインには、これまでミディアムボディのような中間タイプが存在しなかった。ラ・ピリィは、カベルネフランらしいスミレやカシスの香りをまといながら、果実味はジューシーで、タンニンは驚くほどしなやか。まさにその意味で、軽やかさとしっかり感の間を絶妙に埋める中間的な役割を見事に果たしている。飲んだ瞬間、有馬とともに思わず「ウンマ！」と顔を見合わせてしまったほど魅力的なワインだった。ちなみに、このキュヴェも割り当て数が少ないため、分けてもらえるだけの本数をしっかり押さえた。

今回の La Pirie に見られるように、「中間的なワイン」の仕込みは、ドメーヌのトップ・キュヴェにおける新たな方向性を見据えて行なった試みのひとつだという。ジョゼフとシルヴェストルは、今年からボンヌ・ブランシュやアレナといったトップの白ワイン、そして赤のカベルネフランを2年熟成へと切り替える予定だ。これまでよりも1年長く熟成させることで、ワインの安定性を高め、さらに一段上のステージを目指している。今でもすでに高い評価を得ているワインを造る二人だが、さらなる進化を追い求める飽くなき探求心には、ただただ頭が下がる思いだ。これからもモスの挑戦から目が離せない！

（2025.5.22.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