

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°46 ドメーヌ・モス

生産地：ロワール

新着ワイン5種類♪

ヴァン・ムスー ムサムセット 2024 (ロゼ泡)

イチゴやアセロラのようなフレッシュでキレのある味わいが魅力のペティアン・ナチュレル「ムサムセット」。2024年は、多雨と日照不足に加えて収量も多く、ブドウの熟度を上げるのが難しいヴィンテージだった。一方で、低アルコールで酸を必要とするペティアンにとっては、むしろ理想的な年となった。前回はグロロー・グリ主体の構成だったが、今回はグロロー・ノワールがベースとなっている。醸造においては、全体的にブドウの色素が薄かったため、今回はカベルネフランに5日間のマセラシオンを施し、色の抽出を図った。出来上がったワインは泡立ちが纖細で、ドライな味わいの中にイチゴのエキスを思わせる優しいまろやかさが広がる！シャープで真っ直ぐな酸とタイトなミネラルが骨格を形づくり、キレのある引き締まった余韻も心地よい！この濁りを帯びながらも味わいは洗練され、上品にまとまっている点こそ、まさにムサムセットの真骨頂と言える！今回からドメーヌとの違いを視覚的に分かりやすくするために、ネゴスのエチケットをよりカラフルに刷新した。エチケットのデザインはムサムセットのワインの色調に寄せ、また「ピュアな明るさ」を強調するために、日本のアニメから着想を得て「水面に揺れる陽の光」というモチーフを取り入れている。

VdF ナカトミ 2023 (白泡)

近年の温暖化に対応するブドウ品種として、酸味の強いコニャックの土着品種・コロンバールに興味を抱いていたジョゼフとシルヴェストル。コロンバールは、実が熟してもアルコール度数が上がりにくく酸がしっかり残るため、ペティアン・ナチュレルに適していると考えた彼らが、今回限りのキュヴェとして試験的に仕込んだのがこのナカトミだ。醸造は、ムサムセットと同じくメトード・アンセストラルで行なった。瓶内二次発酵が終わった後、澱が多く残っていたうえにガス圧も強く、澱のまま抜栓するとワインが勢いよく噴き出す恐れがあったため、今回噴出を避けるためにデゴルジュマンを行っている。出来上がったワインはフレッシュでエクストラ・ブリュットながら、アルコール度数11.5%とは思えないほど、アプリコットやハチミツを思わせる甘いフレーバーとエキスの厚みが感じられる！また、コロンバール特有のキレのある酸と心地よい苦みが胃を心地よく刺激し、食欲をそそる！アペリティフはもちろん魚介にピッタリなペティアンだ！ちなみに、ワイン名は当初、コロンバールのクリスタル感を想起させるために、映画「ダイ・ハード」のフランス語題「Piège de cristal (クリスタルの罠)」にする予定だった。だが、この名称をすでに使用しているシャンパーニュ生産者が存在していたため、代わりに同作の象徴的な建物「ナカトミ・プラザ」から名を取り、エチケットにもその建物が描かれている。

VdF マジック・オブ・ジュジュ 2024 (白)

複数のブドウの果汁 (Jus) が融合して生まれる至極のヴァン・ド・ソワフ。その化学反応を、ルネが敬愛するジャズミュージシャン、アーチー・シェップのアルバム「Magic of Juju」に重ねて名付けたのが、この「マジック・オブ・ジュジュ」だ。2024年は、シュナンを主体に、シャルドネとソーヴィニヨンブランを合わせた。この年は多雨と日照不足に加えて収量も多く、ヴァン・ド・ソワフらしいキレのある酸が際立つワインに仕上がった。醸造においては発酵自体に問題はなかったものの、リンゴ酸の値が高かったため、近年では珍しくマロラクティック発酵に時間を要した。出来上がったワインは、酸がフレッシュで透明感のあるエキスにダシのような澄んだ旨味が溶け込んだピュアな味わいに仕上がっている！じっくり味わうと、クリスタル感にあふれる酸とミネラル、ほのかな樽の風味が絶妙に寄り添い、「ヴァン・ド・ソワフ」と一言で片付けられない深みを感じる！なお、2024

年からネゴスのワインは全てエチケットのデザインを一新し、マジック・オブ・ジュジュはアーチー・シェップのアルバムのデザインをそのままオマージュしている。

VdF バンガラング 2024 (赤)

ヴァン・ド・ソワフ好きのジョゼフ・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、いわばプリムールのようにさらに軽めに仕込んだのがバンガラングだ。2024年は多雨と日照不足でブドウ栽培には厳しい年だったものの、最終的にはかつてないほど豊作に恵まれた。醸造は前年同様、ピノドニスとグロローは果実に少し傷みがあったため白ワイン同様にダイレクトプレスしタンクで発酵・熟成を行い、カベルネフランは除梗後にマセラシオンを施して樽で熟成させ、最後にアッサンブラーージュ。いずれもSO2無添加で仕上げている。ワインはみずみずしくフレッシュで、するりと喉を潤す軽快さがあり、思わず一人で1本空けてしまいそうなほど飲みやすい薄ウマなヴァン・ド・ソワフに仕上がっている！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！なお、2024年からネゴスのワインはすべてエチケットのデザインを一新し、バンガラングはワインの色に寄せつつ、彼らが幼少期に好きだったスピルバーグ映画「Hook」のイメージをモチーフに、さりげなくモスのロゴをあしらったデザインに仕上げている。

VdF ラ・ピリイ 2023 (赤)

ロワールの若く熟成を経ていないカベルネフラン特有の青さが苦手なジョゼフ。そんな兄のために、シルヴェストルは今回、区画名 La Pirie (ラ・ピリイ) の畠でカベルネフランとグロローを同時に収穫しブレンドすることで、カベルネの風味を残しつつ、グロローの飲みやすさを加えた新たな赤ワインを仕上げた。醸造は、全房によるマセラシオン・カルボニックではなく、熟成にも耐えられるよう全て除梗し、クラシックなスタイルで行われている。出来上がったワインは、香りこそバラの花弁やシシトウを思わせるカベルネフランらしいアロマをまとっているものの、口に含むとまるでビロードのように艶やかな果実味が広がり、カベルネとは思えないほど上品な、まさに今飲んで最高に美味しい味わいに仕上がっている！カベルネフランとグロローの相性がここまで良いとは正直かなりの驚き！このキュヴェを一度きりで終わらせるのが惜しいほど、洗練された完成度の高いワインだ！

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。

2024年は、年間を通じて多雨と日照不足が続き、ブドウが晩熟となる気難しい年だった。冬は雨の多い暖かい日が続き、ブドウの芽吹きも早かった。春になると、4月初旬に気温が氷点下まで下がる寒波が襲ったが、事前の霜対策が奏功し、深刻な被害には至らなかった。その後も雨が多く、気温の上がらない不安定な天候が続いたため、畠ではミルデュー蔓延のリスクが高まった。こうした厳しい状況下でも、開花は順調に進み、ブドウの房は予想以上に確保することができた。夏も気温が上がらず、成熟は遅れ、特に赤品種ではフェノール成熟の遅れが顕著となった。8月の終わりからようやく天候が安定したものの、ブドウの完熟に至るにはぎりぎりの状況だった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

1月中旬に、リリースするワインと2025年ヴィンテージの情報取りのためにモスのカーヴを訪れた。今回の訪問は、私以外にアンジェのカーヴィストが参加していた。(写真①)

ジョゼフによると、2025年は二度の猛暑と水不足の影響で、ドメーヌ史上もっとも早い収穫を記録した年とのこと。8月中旬の時点でシュナンの潜在アルコール度数がすでに13%を超える房が多く、これ以上度数が上がらないよう、ジョゼフとシルヴェストルはバカンスを急きょ切り上げて慌てて収穫に臨んだという。アンジェ地方では、通常シュナンが完熟するのは9月中旬、早くても9月上旬で、8月中に始まることはほとんどない。それが今回は8月中旬と、例年より約1ヶ月も早く完熟に達したというのだから驚きだ。



(写真①) 2025年ヴィンテージを語るジョゼフとシルヴェストル



(写真②) 2025年は近年のシュナンの中では一番ボリューム豊か！

現在熟成途中的2025年のワインをキュヴェごとに一通り試飲させてもらった。この年は、赤は水不足と猛暑に耐えて例年並みの収量を確保できた一方、白は例年の半分と干ばつの影響を免れなかったようだ。これは2025年のシュナン。(写真②) 色はすでに黄金色と濃く、グラスを伝うねっとりとしたグリセリンがアルコールの高さを物語る。白はどれも、かつてのルネのワインを思わせるふくよかさと粘着性があり、パワフルだった。ジョゼフは今回、発酵をほぼ終えたワインだけを試飲に選んでいたが、アルコール由来か残糖によるものかは判然としないものの、どのキュヴェにもほのかな甘みを伴うボリューム感が際立っていた。

一方、赤は酸とタンニンがまろやかなこともあるってか、どれももうすでにリリースできるくらい落ち着いたワインに仕上がっていった。ジョゼフによると、バンガラングは昨年11月の時点ですでにワインとしての落ち着きを見せていましたが、早くも1月末には瓶詰めを予定しているという。カベルネフランは発酵途中にボラティルが少し上がり、現時点では味わいがまとまっているというが、実際に飲むと果実味はジューシーでコクも深く、ボラティルのネガティブさは微塵もない。むしろ豊かな果実味に複雑さ

が重なり、グランヴァンへと化ける可能性をひしひしと感じさせる。ちなみに、彼らは2024年ヴィンテージから、白はボンヌ・ブランシュとアレナ、そして赤はカベルネフランを2年熟成とし、従来よりも1年長く熟成させるスタイルへと移行する予定だ。つまり、今回の2025年カベルネフランのリリースは2027年8月となり、さらに14ヶ月の熟成を経ることになる。今でも十分に飲めるのに、これほど熟成を重ねれば、ボラティルもさらにワインに溶け込み、味わいが深まらないはずはない！

最後に、ジョゼフはサプライズとして、2025年のプロフィールに寄せて2019年のボンヌ・ブランシュを開けてくれた。この年のボンヌ・ブランシュは霜で収量が激減し、さらに猛暑が重なって果汁が凝縮した年で、本数があまりにも少なかったため、フランス国内のみでリリースされた幻のヴィンテージだ。2025年のスタイルをイメージしやすいだろうという理由で開けてくれたのだが、ワインはリッチかつミネラリーで奥行きがあり、瓶熟5年を経てもなおパワフルさを保っていた。「この頃はカーヴでの熟成がまだ1年で、すべて樽熟だった。だが今は、228Lの樽からフードル、そして卵型セメントタンクへと、樽を効かせない熟成へ進化させている。2年熟成も、こうしたポテンシャルのあるワインをよりエレガントに整えるための試みのひとつだ」とジョゼフは語った。

総じて今回の訪問を振り返ると、2025年ヴィンテージはリッチでボリューム豊かな仕上がりが予想される。ポテンシャルの高いワインが熟成を経てどこまで進化するのか、その変化を追うのがこれから楽しみだ。

(2026.1.12. 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