

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°49 ドメーヌ・レ・ドゥーテール

生産地方：アルデツシュ

新着ワイン5種類♪

VdF ヴァン・ニュ 2018 (白)

2018年は、春の開花時期に雨が多く降り、畑が一部黒痘病やミルデューの被害に遭うなど困難を伴う年であったが、それでもそれを上回るくらい収量に恵まれたスペシャルな年だった！最初はシャルドネとユニブランを別々に醸造していたが、途中でシャルドネの発酵の勢いが落ちたため、急遽順調に発酵していたユニブランを加えることにより、無事に発酵を終わらせることができた。また、瓶詰時に2g/Lの残糖があったが、今は瓶の中で完全発酵している。ワインはほんのりクリスピーかつミネラリーで前年よりもキレがあり、ユニブランから来る心地よいハーブのような苦味が食欲を掻き立てる！

VdF ヴァン・ニュ 2018 (赤)

2018年は、特にグルナッシュにとって厳しい年だった。春の開花時期に雨が多く降り、花流れや黒痘病、ミルデューの被害に遭い、さらに収穫時は腐敗し乾燥したブドウの選果を余儀なくされた。また、一部選果が困難なブドウは直接プレスし、ジュースを除梗破碎したブドウに混ぜた。前年も輝きを放っていたヴァン・ニュだが、今回もワインはとにかくエレガントで色気があり、完成度が非常に高い！マニュが「選果台に6人導入した」と言うだけあって、ワインに雑味は一切なく、仕事の丁寧さがこのワインからひしひしと伝わる！これぞまさにドゥーテールの真骨頂とも言えるワインだ！

VdF リーパイユ 2018 (赤)

ドゥーテールのカリニャンは、毎年オイディウム被害に遭いやすいが、2018年はオイディウムがほとんどなく、その代わり黒痘病とミルデューの被害があった。マセラシオンは、樹齢4年の若木を全房のカルボニック、そしてヴィエーユ・ヴィーニユは除梗し別々のタンクに分け、発酵後にアッサンブラージュした。マニュ曰く、今回のリーパイユはブドウが凝縮していたこともあり、よりカリニャンらしい野趣あふれる味わいに仕上がっているとのこと。彼の言う通り、今回はいつものリーパイユよりも濃厚！だが、カリニャンにあるアニマルな野暮ったさはなく、とても上品に洗練されている！鹿のジビエと合わせてみたいワインだ！

VdF ジグ・ザグ 2018 (赤)

2018年は、厳しいミレジムの中シラーはブドウの状態が良く、収量も例年並みに取れている。グルナッシュはヴァン・ニュ同様に厳格な選果が必要だった。マニュ曰く、ジグ・ザグはシラーとグルナッシュが主体だが、味わいがスレンダーな時は、ワインの肉付きを補填するため2割ほどメルローを加えているとのこと。今回はシラーもグルナッシュも十分に完熟し、味わいもしっかりとしていたのでメルローをわざわざ加える必要がなかった。醸造面では、シラーの発酵に勢いがなく長引いたため、結局、樽には移さずステンレスタンクで熟成させ、その後樽熟したグルナッシュとアッサンブラージュした。出来上がったワインは、濃厚で酸とタンニンのメリハリもあり、長熟を予感させるポテンシャルを感じる！このジグ・ザグもリーパイユ同様にジビエに合わせてみたいワインだ！

VdF ブリック・ア・ブラック 2015 (赤)

ご好評につき再入荷したブリック・ア・ブラック 2015年！出来上がり当初はワインが安定せず、最初のリリースまでに瓶熟1年半を要したが、そこからさらに半年現地のカーヴで寝かせたものを今回リリース！前回のリリースよりも野趣味がこなれ、より味わいに上品さとハーモニーが出始めている！まさにこれからが飲み頃で、ドゥーテールのワインの熟成によるポテンシャルの高さを地で体現してくれているような、そんな素晴らしいワインだ！

ミレジム情報 当主「マニユエル・クナン&ヴァンサン・ファルジェ」のコメント

2018年は、グルナッシュとメルロー以外は想像していた以上に収量が確保できたが、ミレジム的には決して易しい年ではなかった。春のスタートから雨が多かった。亜熱帯を想像するような生ぬるく湿気の高い天候が6月下旬まで続いた。開花の時期は雨に当たり、特にグルナッシュの多くは花流れの被害に遭い、他の品種も結実不良が目立った。また、湿気が滞ることにより、メルローとグルナッシュ、ヴィオニエの畑ではミルデューと黒痘病が猛威を振るった。だが、7月に入ると一転、雨はぱたりと止み、太陽の照り付ける暑い夏が訪れた。乾燥した天気により病気の猛威は静まり、ブドウの成長も一気に勢いづいた。途中、猛暑と日照りによる水不足が心配されたが、8月10日に100mm程の雨が降ってくれたおかげで心配は解消された。病気により腐敗し乾燥したブドウの実が枯れ落ちず残ってしまったため、厳格な選果が必要であったが、最終的に引き締まったコンパクトなブドウでありながらも果汁をたっぷりと含むブドウが収穫できた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 2011年に新設されたカーヴ

ヴァンクウールが取り扱うSO2ゼロ・ノンフィルターワインをつくる生産者の中で、今や圧倒的な安定感を誇る生産者の筆頭であるドゥーテール！彼らのワインは非常にコストパフォーマンスが高く、また、ヴァンナチュール好きもクラシックなワイン愛好家にも両方に受け入れてもらえるPropre（清潔な）なワインが彼らの魅力だ。

今回、マニユに安定感のあるPropreなワインをつくる秘訣は何か？聞いてみた。彼は、即答で「カーヴが清潔であること」と「ブドウが清潔であること」の2つを挙げた。今は安定したワインをつくる彼らも、かつてはボラティル、還元、マメなどSO2ゼロのワインのネガティブリスクに頭を抱え

る不安定な時期はあった。例えば、施設が古く十分な機材が整っていなかった2009年から2010年の時期は、カーヴの衛生面に多少の不安を抱えていたとマニユは言う。

もちろん、彼らは基本的に「清潔なワイン」をつくることを信条としているので、カーヴの掃除やタンク、ポンプ、ホースの洗浄などは人並み以上に徹底していたのだが、それでも当時は今ほどSO2ゼロのワインに確信を持てなかったそうだ。そして、2011年夏、その不安を克服するために新たにカーヴを新設した。（写真①）「これで全ての不安は解消できると確信した」とマニユは言う。だが、現実はその簡単な話ではなかった。カーヴ新設第一号、満を持してリリースした2011年ワインが還元とマメに悩まされたのだ。このマメと還元の問題は2013年まで毎年続いた。「実際は、ワインを半年以上寝かせることで問題は解決したのだが、当時は財務上、瓶詰直後に問題があったワインを長くカーヴで熟成させる余裕はなくすぐにリリースしていた。マメが出るたびに落ち込み、一時はSO2ゼロをあきらめようと思ったことがあった」と彼は当時を振り返る。「カーヴの衛生面を徹底したのになぜだろう？」と。

彼らは色々悩んだ末、次に解決を見出したのは「ブドウが清潔であること」、すなわち選果テーブルの導入だった。これは今年のカリニヤンの選果の様子を取った写真。（写真②）常時6人体制で健全なブドウの粒以外はすべて厳格に取り除いている。（写真③）「カーヴが外面だとしたら、ブドウは内面。腐敗果など内面からの汚染を徹底的に除去することによりワインがより安定するのでは」と彼らは考え、2014年から導入を開始した。

結果は目に見えて変わった！マニユ曰く、選果を徹底的にこだわった結果、まず還元やボラティルがほとんどなくなったとのこと。また、マメは年により時々ワインに残るが、瓶詰後すぐに消えるようになったそうだ。「選果テーブルを取り入れて以降、ワインの安定感がぐっと増した。もしかしたら、新設のカーヴよりも選果テーブルの方がワインの



写真② 選果テーブルは常時6人体制で作業



写真③ 厳格な粒選りの選果！

安定に貢献しているかもしれない！」とマニユは絶賛する。選果テーブルを導入して5年目になるが、今彼らはSO2ゼロ、ノンフィルターに対する不安はほとんどないそうだ。

ボルドーなど特にクラシカルなワイン生産者ではごく当たり前に使用される選果テーブル。ちなみに、2019年からフレデリック・コサールも選果テーブルを導入している。その他、ヴァンクーールの生産者ではマスダガリやベルヴェューなども取り入れている。ドゥーテールを含め彼らに共通するのはクラシックなワインの愛好家にも好まれるきれいなヴァンナチュールをつくっているところだ。ヴァンナチュールのトレンドがだんだんPropreなワインに向かう中、選果テーブルはこれから必需品となるかもしれない？

(2019.8.22.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