

～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 6 種類♪

VdF ラドレ 2018 (白)

2018年のヴィオニエは、途中ミルデューの被害はあったが、最終的に収量は未だかつてない豊作に恵まれた年だった！前年まで100%樽熟成だったが、今回は味わいに清涼感とフレッシュさを与えるために一部ステンレスタンクでの熟成を試みた。ワインは香りが華やかで、例年のラドレよりも軽快で果実味もみずみずしく、心地よいミネラルの苦みが食欲を誘う！魚介や野菜全般の料理全てに相性がよさそうな上品でストレートなワインだ！

VdF ポラティム 2018 (白)

マニュエル曰く、2018年のポラティムは収穫の判断が非常に難しい年だった。水不足で疲弊していたシャルドネを8月10日に降った雨が救ってくれたが、勢いよく水分を吸ったブドウは完熟スピードを上げることで、同時に果皮が破裂するリスクがあったようだ。結果的に、果皮破裂からの腐敗を気にしすぎるあまり、収穫時期を少し早めてしまい、いつものポラティムよりもライトな仕上がりとなってしまった。彼曰く「出来上がったワインの品質には満足しているが、欲を言えばもう数日収穫を待てれば良かった」と振り返る。確かに、いつものボリューム豊かなポラティムとは違いライトだが、ワイン単体で見ると、ブルゴーニュのワインのようなフィネスとエレガントさがあり、これはこれで非常に魅力的！洗練された酸とミネラルとのバランスも絶妙で、今飲むならこのポラティムに太鼓判を押したい！

VdF ジャ・ジャ 2019 (赤)

2019年は、日照りの影響によりメルローの潜在アルコール度数が14%近くまで上がったため、度数を緩和するために度数の低いサンソーの割合を増やし一緒に仕込んだ。また、この年は、グルナツシュの収量が極端に少なく、ジャ・ジャに回す余裕がほとんどなかったため、グルナツシュを補うためにブリック・ア・ブラックのシラーを混ぜセニエで仕込み、メルローとサンソーにアッサンブラージュした。出来上がったワインは、口当たりがピロードのように滑らかで、搾りたてのブルーベリーのような艶やかな果実味に思わず唸ってしまう！前年よりもワインに濃縮感があり、プリムールの要素であるフレッシュな果実味を残しつつ、まろやかなコクが口の中を満たす！酒質的には初期のラ・ルブールと良く似ていて面白い！

VdF ラ・ルブール 2018 (赤)

一見するとジャ・ジャと味わいが逆転したかのように、ラ・ルブールがジューシーに仕上がっている！マニュエルが言うに、2018年は、サンソーとグルナツシュのマセラシオン・カルボニックが、ベースとなるメルローと合わせ最高バランスを生んだとのこと！出来上がったワインは滑らかで、酒質がとてもチャーミングなところはジャ・ジャに似ている！だが、このラ・ルブールには、果実味だけが前面に出たヴァン・ド・ソワフとは言えないしっかりとしたボディがあり、良く味わうとストラクチャーがあり、しっかりとした飲みごたえを感じることができる！マニュエルもヴァンサンも「今までの中で最高の仕上がり！」と大絶賛だ！

VdF ブリック・ア・ブラック 2018 (赤)

2018 年は、シラーの当たり年！マニュエル曰く、8月10日に雨が降り、そこから収穫日までブドウの完熟か腐敗かの我慢比べを行ったが、9月に入りブドウの腐敗の兆候が出始めたので、すぐに収穫に取り掛かったとのこと。マニュエルは今回のブリック・ア・ブラックについて、味わいの中にある酸がどうも気になるらしく、欲を言えばポラティムのシャルドネ同様に、もう少し収穫を待てば良かったと振り返る。だが、実際のワインは、開けたてから香りが全開！味わいも中身がぎっしりと詰まっていて、当たり年のシラーを彷彿させる！マニュエルの気になる酸は、ワインにしっかり溶け込んでいて、アルコールのボリュームと清涼のある絶妙なバランスだ！

VdF シレーヌ 2018 (赤)

マニュエル曰く、2018 年は、質量共にドゥーテールが仕込んだシレーヌの中で最高のワインに仕上がったとのこと！いつもだとメルローとカベルネの収穫の間に 10 日前後の開きがあるが、今回は完熟したメルローの重さを抑えるために、カベルネを早めに収穫し、味わいに若干の清涼感を与えた。また、前年はメルローとカベルネを別々に仕込み熟成時にアッサンブラージュしたが、今回はメルローとカベルネを一緒に混ぜ同時に仕込んでいる。さらに、今回から樽熟以外にステンレスタンクで熟成を施すなど、重厚なワインに少しでも清涼感を与えるような工夫をしている。出来上がったワインは、濃厚ながらもシレーヌの特徴である果実味のしなやかさは健在！カベルネとメルローを一緒に仕込むことで、よりワインに一体感が生まれている！

ミレジム情報 当主「マニュエル・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やさしい年ではなかった。春のスタートから雨が多かった。まるで、亜熱帯の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も心配したが、8 月 10 日に 100 mm 程の雨が降ってくれたおかげで心配は解消された。最終的に収穫したブドウは、コンパクトで張りがあり、果汁もたっぷりと含んでいた。だが、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、厳格な選果を余儀なくされた。

2019 年は、猛暑と日照りの年だった。冬は暖冬で雨は 3 月まで適度に降ったが、4 月になると雨量が少なくなり、5 月にはミラベルに 15 mm、そしてリュサスに 7 mm の雨が降ったきり、収穫まで全く雨が降らなかった。開花は順調。病気の蔓延はほとんどなく、散布も開花前にボルドー液を 1 回撒いただけで終わった。夏に入ると水不足に加え今度は猛暑が畑を襲った。6 月の終わりと 7 月の終わりに 40℃ を超える記録的な熱波に見舞われ、地中に蓄えられている水源もほぼ枯渇し始めた。特に日当たりの良いミラベルにあるヴィオニエやグルナッシュ、サンソー、シラーが水不足と猛暑により成長にブレーキがかかり、ブドウの実も例年の半分くらいの大きさにまで縮小してしまった。8 月に入っても残念ながら雨の予報はなく、結局果汁の少ないブドウのまま収穫を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ヴァンサンと2019年ワインの確認

今回の訪問はマニュアルが不在のため、代わりにヴァンサンが出迎えてくれて、2019年の試飲を一通り行った。(写真①) ヴァンサン曰く、2019年は猛暑と日照りにより前年の半分も収量が取れていないとても厳しい年だったそうだ。猛暑の年と言うので、てっきりアルコールの高いワインを想像していたが、実際は逆で、白は総じて酸がしっかりとあり上品でキレがあり、赤もトップキュヴェとなるラ・クロワゼ以外はとても清涼感に溢れていた。どうやら2019年も品質は大いに期待できそうだ！

試飲を終え、テイasting用のサンプルを待っている間、ふと横を見ると何やらペティアンらしきボトルが目に入った。(写真②) 聞くと、中身は2019年のヴァン・ニュ白だそうだ。ヴァンサンが言うには、ヴァン・ニュ白はまだ完全に発酵が終わっておらず、糖が4g/L残ったままの状態にあり、通常のボトルに詰めるにはリスクがありすぎるため、今スパークリングのボトルに詰めることを検討しているのだそうだ。ちなみに、ヴァン・ニュ白はつい先ほどタンクから試飲したが、残糖はほとんど感じられなかった。それだけ2019年の白は酸がしっかりとあるということか…。



写真②ヴァン・ニュ(白)2019はペティアンボトルかも？



写真③年中16℃設定のワインストック部屋

そして帰る前、ドゥーテールのワインをストックする部屋に入って気づいたのだが、部屋の中がカーブよりも少し暖かい。冬なのにエアコンを付けているのか？ヴァンサンに聞いてみると、ワインストックの部屋は1年中エアコンを16℃設定で回しているのだそうだ。(写真③) 彼曰く、冬もエアコンを回すのは、季節によって気温差があると、ワインに酒石酸が出たり、ボトルに貼ったエチケットやカーターのセロテープが剥がれやすくなったりするので、それを防ぐのが主な理由だそうだ。フランスのナチュラル生産者では実はあまり見かけないが、この配慮がドゥーテールの美味しさの秘訣なんだと、頷きながらドメーヌを後にしました♪

(2020.3.3.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