

～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：アルデッシュ

新着ワイン 6 種類♪

VdF ヴァン・ニュ 2022 (白)

2022 年は、歴史的な日照りの年で、ブドウがかつてないほど早熟だった。前年はユニブランに厚みを与えるために 1 週間マセラシオンを施したが、今回はその必要がないほどジュースが凝縮していた。醸造は、スタートの発酵は勢いがあったが、終盤は勢いが止まり 3.86g の糖が残ってしまった。アルコールのボリュームがある分残糖がうまく味わいを中和し、甘さは全く感じられず、スパイシーでリッチな味わいに仕上がっている。口に含んだ時にハーブや白い花のような清涼感のある華やかなフレーバーがあり、ボリューム豊かな味わいと爽やかなフレーバーのコントラストが絶妙で、飲んでいて全く飽きが来ない！さすがはドゥーテール！いつもながら味わいのバランスが取れたコストパフォーマンスの高いワインだ！

VdF ラドレ 2022 (白)

2022 年は、ヴァンサン&マニュエルの自信作！この年は、歴史的な日照りの年で若木のヴィオニエはほとんどブドウを付けなかった。ブドウは水不足によりレーズンのような極限に近い状態にあったが、収穫前の雨により辛うじて果汁を蓄えることができた。醸造はとても順調で、教科書のように欠点なく発酵を終えることができた。出来上がったワインは、ヴィオニエのふくよかなボリュームと口の中を満たす骨太な骨格があり、力強いエネルギーを感じる！エマニュエル曰く、発酵が終わった当初は、味わいがフラットで、アルコールのボリュームだけが目立っていた。それが熟成を経るにつれ複雑味が増し、今は力強さとストラクチャーをしっかりと感じるメリハリの効いたワインに変化したとのこと！この重厚な味わいは、まさに当たり年のコンドリューに匹敵する！それくらいポテンシャルの高いワインだ！

VdF ヴァン・ニュ 2022 (赤)

2022 年は、歴史的な日照りの年でブドウが極度の水不足にあった中、収穫直前の恵みの雨に助けられたミラクルな年だった。ブドウの品質的には、日照りによりブドウの熟しにブレーキがかかり、結果酸がしっかりと残った年だった。醸造は、今回傷んだブドウや果汁の少ないブドウは全てわけて直接プレスをし、きれいなブドウのみマセラシオンを施した。ワインは、上品かつアルコール度数が 13%とは思えないほど酒質がピュアでエレガント！同時に、きれいな酸がワインの背骨を支えていることで、全体的に凛としたフィネスある味わいにまとまっている！余韻に鼻を抜けるシャクヤクやパッションフルーツのようなフレーバーがアクセントにあり、今まさに飲み頃！飲んですぐにノックアウトされそうな官能的なワインだ！

VdF ラ・ルブール 2022 (赤)

2022 年は、日照りにより軒並み減収に見舞われる中、メルローは収穫直前の雨のおかげもあり、平均並みの収量が確保できた。アッサンブラージュ品種は 2020 年と同じく、メルローとカベルネソーヴィニオン。醸造は、いつも通りメルローは全て除梗、カベルネソーヴィニオンは果実味だけを抽出するためにマセラシオン期間を 5 日間と早めに切り上げた。出来上がったワインは、アタックはまさにいつものラ・ルブールらしいシルキーな酒質と柔らかなコクを口いっぱいに感じる！さらに、この年は日照りにより途中ブドウの成熟にブレーキがかかり、結果重心の低い酸が残ったことで、アフターに骨格とフィネスを感じるメリハリの効いたワインに整った！ボルドーワインと同じ品種だが、アルデッシュというテロワールと彼らの醸造を介すと、メルロー・カベルネが全く別物に感じられるとても興味深いワインだ！

VdF リーパイユ 2022 (赤)

リーパイユのラストヴィンテージ！1ha あるカリニャンの畑のうち 0.7ha が古樹の区画だが、近年樹勢の衰えや木の病気エスカが目立つようになったため、やむなく今年 2023 年の 2 月に伐根を決意した。これによりカリニャンの 7 割を失ったため、結果的に 2022 年がリーパイユ最後の年となった。2022 年は、

ブドウがかつてないほど早熟の年だった。夏の日照りと猛暑により酸がブロックされ、その後収穫直前に降った雨が潜在アルコール度数を下げたことで、収穫したブドウは、黒々と色の色素がありながらもカリニャンとは思えないほどみずみずしかった。醸造は、ワインにフレッシュさを与えるために若木のブドウは全房のマセラシオン・カルボニック、そして、古木のブドウは全て除梗し、タンニンの抽出を抑えるためにピジャージュは一切行わなかった。出来上がったワインは、一瞬「えっ？ピノノワール？」と勘違いするほど果実味がチャミングで酸もしっかりとある！タンニンは繊細で優しく、口の中でとろけるしなやかなコクが官能的すぎて完全にノックアウトされそう！最後に相応しいキラキラしたワインだ！！

VdF ジグ・ザグ 2022 (赤)

2022 年は、歴史的な日照りの年で、かつてないほどブドウが早熟だった。ブドウは極度の水不足にあったが、収穫前に降った恵みの雨により辛うじて平均収量を確保することができた。また、日照りにより途中成熟にブレーキがかかったことで、ブドウにしっかりと酸が残った。醸造は、前回熟成を終えた後にシラーとグルナッシュをアッサンブラージュしたが、今回はシラーとグルナッシュの発酵がほぼ同じタイミングで終わったので、熟成前に合わせた。出来上がったワインは口当たりが超滑らか！アルコール度数 13.5%と味わいは濃厚なのに、酸があることでどこか凛とした清涼感のある絶妙な塩梅に収まっている！余韻を優しく引き締めるミネラルも心地よく、骨格がしっかりとしていて酒質が柔らかいスタイルは、まさにドゥーテールの真骨頂と言えるだろう！

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

2022 年は、歴史的とも言える日照りの年で、ブドウもかつてないほど早熟だった。冬のスタートは雨が少なく乾燥していた。ブドウの芽吹きは早く、4 月から 5 月に降った少量の雨が一気に成長を促進させた。だが 5 月中旬から雨はパタリと止み、日照りは 8 月中旬までと実に 3 ヶ月にも及んだ。開花は順調で、ブドウの病気は皆無だった。だが、シャルドネやヴィオニエ、グルナッシュの若木は、水不足によるストレスを常に抱えていた。途中、夏の猛暑によりブドウの成熟にブレーキがかかり、シャルドネ、メルローなどの早熟のブドウはそのまま水分が抜けてこじんまりとした房のまま凝縮していった。全体的に収量は 3~5 割減。一方で、8 月 16 日に降った雨に助けられた晩熟のブドウは、果汁を回復し、辛うじて平均収量をキープできた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

9 月末、ブルゴーニュの収穫に参加した帰り際、ドゥーテールのドメーヌに立ち寄った。ドメーヌに到着すると、マニュエル&ヴァンサンはちょうどシラーのデキュヴァージュを行なっている最中だった。(写真①) (写真②) マセラシオンで漬け込んだマールをカーヴの屋根根ほどの高さにある外に置かれたプレス機で搾り、そのプレスジュースは、カーヴの天井の穴からホースを伝って重力を利用しながら再びタンクに戻される。エコでもあり、またワインをポンプで傷めないというちょっとした配慮が感じられる。また、ワインのタンク間の移動も同じホースを使い回さず、必ず作業ごとに毎回洗浄を行っている。空のタンクにワインを入れる際も、事前にオゾンによる殺菌を行ない、その後さらに二酸化炭素ガスを充満させ空気を完全に抜いてから入れる。たった 3 時間ほどの訪問の間でも、目の引くようなワインに対する気遣いがいくつも確認できた。



(写真①) マールをプレスし終わり掃除をしている様子



(写真②) 天井からプレスしたワインをタンクに流している様子



写真③（ブラインドテイスティングを迫るマニュエル）

「ヨシ、これを飲んでみる」とマニュエルが、タンクから何やら濁ったロゼのようなワインを抜いてグラスに注いでくれた。（写真③）ブラインドで出されたこのワイン…味わいはジューシーでみずみずしくエキスが染み入るように柔らかい。かつてドゥーテールはLa Pythie（ラ・ピティ）というグルナッシュのロゼをつくっていたが、もしかしてそれを復活させるのか？単純に色だけでロゼと邪推を働かせてみたが、答えは何と2023年のジャ・ジャとのこと！今年はサンソーが多く取れたので、ジャ・ジャはこのサンソーとメルロー主体のアッサンブラージュでどうやら仕込むらしい。この後、試験的にサンソーとメルローをアッサンブラージュしたものを飲んだが、確かに、味わいはいつものジャ・ジャらしいチャーミングな赤にま

まっていてとても魅力的！まだアッサンブラージュは確定ではないが、彼らにとってジャ・ジャは、ルールを設けず唯一色々な品種をアッサンブラージュして楽しめる遊び心満載なワインという位置付けだそうだ。



（写真④）いつも笑顔の絶えないヴァンサン&マニュエル♪会うとなんだかいつも元気をもらおう♪

それにしても彼ら二人は本当に仲が良い。（写真④）お互いいつも冗談を言い合いながら場の雰囲気や和ませ、醸造作業となると隙のないワインに対する配慮と衛生管理の徹底を貫くこのOn Offのメリハリが、見ていて本当に気持ちが良い！彼らのワインがいつもキラキラしているのは、きっとそんな人となりや味わいに反映されているからなのだろう♪

（2023.9.26.ドメーヌ突撃訪問より）

※弊社HP「フォト・ギャラリー」にて、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