

～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 ポラティム 2022 (白)

2022年のポラティムはドゥーテールの自信作！この年は、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。8月上旬の時点ですでにブドウの潜在アルコール度数が14%を超えるほど乾燥していた。結果ワインのアルコール度数は14.5%！さらに日照りにより酸がブロックされ、発酵のスタッグによりポラティルが上がり、4g/Lの糖が残るなど醸造の初期は苦労が重なり、先が見えない状況にも直面した。しかし、ブドウのポテンシャルを信じ、いざ最後まで醸造を貫徹したところ、思わぬ化学反応が起こったのか、最終的に奇跡とも言えるような味わいのバランスが絶妙なワインに仕上がった！口に入れた途端に広がるネクターのようなリッチなエキス、それを支える重心の低い酸、石灰質の土壌から来るチャーキーなミネラルが三位一体となり、ブラインドだとまるでブルゴーニュのムルソーを彷彿させる！開けたてに若干還元臭があるがすぐに消えるので、気になる方はカラフをすることをおススメ♪

### VdF ジャジャ 2023 (淡い赤)

「安酒」という名のドゥーテールのプリムール的なヴァン・ド・ソワフであるジャジャ。2023年はブドウの熟しがまちまちだった。今回は、ミルデュエやブドウ焼けの被害、また未熟なブドウは全て収穫後直接プレスし、そのジュースに全房のメルローを漬け込みアンフュージョンで仕込んだ。出来上がったワインは、前年よりも直接プレスの比率が多い分、さらにみずみずしくフルーティーさが増している！ピクニックやバーベキューのシーンに、白ワインと一緒にキンキンに冷やしても飲めるような肩ひじの張らない究極のヴァン・ド・ソワフだ！

### VdF ブリック・ア・ブラック 2022 (赤)

当初、初リリースのワインが好き嫌いのはっきり分かれる個性的な味わいだったため、好きな人にはお宝モノ、嫌いな人にはガラクタという意味のBric à Brac「雑多な骨董品」という名前を付けたシラー100%のキュヴェ。最初のリリースから12年経った今は、シラーの牙城であるローヌの名だたるアペラシオンを軽く凌駕するような洗練されたワインに進化している。2022年は、かつてないほどブドウが早熟の年だった。醸造は順調で、発酵に勢いがあり、ポラティルの問題もなくまるで教科書のお手本となるように終わらせることができた。出来上がったワインは、完熟した果実味と骨格のあるボディーとのハーモニーが絶妙な上品に洗練された味わいに仕上がっている！お世辞抜きで、ブラインドだとサンジョセフやコルナス、エルミタージュを彷彿させる！

### VdF シレーヌ 2022 (赤)

ギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニユソスの従者で酒好きのシレーヌからワイン名を取ったメルロー100%のシレーヌ。2022年は、そんなシレーヌが好きそうな濃厚なワインに仕上がっている。この年は、ブドウが超早熟で、メルローの収穫が8月終わりどドメーヌ史上一番早かったのにもかかわらず、ブドウの潜在アルコール度数は14.5%を超えていた。雨は6月の雹を除き5月からほとんど降らず、畑は極度の乾燥状態にあった。唯一ラストチャンスとして8月終わりに予報されていた雨に期待したが、結局降ることはなかった。収穫したブドウは全て除梗し、選果テーブルを使い雹に当たったブドウ、乾燥して干乾びたブドウなど、粒単位で厳格な選果を行なった。出来上がったワインは、いつもよりもリッチで果実味が凝縮された太陽を感じる重厚な味わいに仕上がっている！マニュエル曰く、今飲むのであればガッツリお肉と、そうでなければ最低5年はセラーで寝かせてから飲んでほしいワインとのこと。実際、彼らにはドメーヌを立ち上げた2009年にも同じようにワインが超濃厚に仕上がった経験があり、そのボリュームあるワインが5年の瓶熟成を経てどんどんフィネスあるエレガントなワインに進化していった成功体験がある。彼曰く「あれからブドウの木も10年以上成長している。ブドウの持つポテンシャルは立ち上げ当時の2009年と比較にならない」と太鼓判を押す。ちなみに、彼らも熟成経過を見るため自分たちの個人消費用に120本ほどストックしているそうだ！

## VdF ラ・クロワゼ 2022 (赤)

ドゥーテールのトップキュヴェ「ラ・クロワゼ」！2022年はブドウが早熟で、収穫日が9月上旬と例年よりも2週間以上早かったにもかかわらず、ブドウの潜在アルコール度数は15%近くまでであった。一方で、日照りにより途中成熟にブレーキがかかったことで、ブドウに酸がしっかりと残った。醸造は、ワインが重たくなり過ぎないようにマセラシオン中はルモンタージュもピジャージュも一切行わず、極力醸しのブドウに触れずに抽出を最小限に抑えた。出来上がったワインは、抽出を抑えた効果もあり、アルコール度数14.5%のワインと思えないほど果実味が明るく、エレガントでフィネスある味わいに仕上がっている！ブリック・ア・ブラックがローヌのコルナスだとしたら、ラ・クロワゼはブラインドだと上品なシャトーヌフ・デュ・パブを彷彿させるような色気がある。マニユエル曰く、すぐ開けるのが惜しいくらいワインにポテンシャルがあるので、できれば最低5年は寝かせてほしいとのこと。

### ミレジム情報

2022年は、歴史的とも言える深刻な水不足に見舞われた年だった。冬は比較的雨が多く暖かった。春は寒波がなかったためブドウの芽吹きは例年よりも1~2週間早かった。4月中旬から6月まで雨の降らない快晴が続く、ブドウの成長に一気に拍車がかかった。6月5日にはアルデッシュ北からモンテリマルを下るように雹が降り、シャルドネやメルローの一部が被害に遭った。6月7日は、この雹混じりの局地的な雷雨が一度だけあったきり雨は一滴も降らず、夏の猛暑も長く続いた。7月27日にはアルデッシュ南に大規模な山火が発生し、一時はマニユエルの畑から高く上がる炎が見えるくらい山火が迫る危機があった。この深刻な日照りの影響によりブドウは例年の半分くらいの大きさのままに留まり成熟にもブレーキがかかり始めた。8月に入っても日照りと猛暑は続き、結果的に収量は3~4割ほど落ちてしまった。だが月の終わりに降った10mmほどの雨が予想以上にブドウの渴きを潤す効果となり、辛うじて凶作は免れることができた。

2023年は、夏が冷夏と猛暑を繰り返す不安定な天候に見舞われブドウの熟しがまちまちだった。冬のスタートは例年並みで1月末は寒かった。春に入ると定期的に雨が降り、湿気の高さの影響でミルデュエが蔓延し一部開花にも被害が遭った。6月から雨が止み暑く乾燥した天気が続いた。ブドウの成長はここで一気にスピードを上げた。7月は一転、乾燥はしていたが天気は曇りがちで、いつもよりも気温が涼しかった。雨は7月13日に一度降ったきり8月24日まで一滴も降らなかった。8月に入ると再び暑さが戻り8月22日には気温が40℃を超える猛暑に見舞われ、サンソー、シラー、グルナッシュ、カリニャンなど若木を中心に一部ブドウ焼けの被害に遭った。ミルデュエとこの不安定な夏の影響によりブドウは例年よりも減収。ブドウの熟しもまちまちだった。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



2月初め、アンジェのワインサロンの後、今回リリースするワインの状態と畑を見にドゥーテールを訪れた。到着すると、何とヴァンサンとマニユエルが、昼食を食べていない我々のためにシンプルにシャルキュトリーとチーズを用意して待っていてくれた。(写真①) 以前も、ドゥーテールのカーヴでこのようなピクニック形式の軽食を取りながら試飲した記憶がある。その時も思ったのだが、シンプルに美味しいつまみに合わせて彼らのワインを試飲するとどのワインも本当に素晴らしく美味しく感じる。特に、ジャジャは、今回もあらためてシャルキュトリーとチーズとの相性が抜群だと再認識させられた。

(写真①) ピクニックスタイルで出迎えてくれたヴァンサン&マニユエル

少し腹ごしらえを終えたあと、彼らに車で畑を案内してもらった。訪れた畑はヴァンサンが所有するモンフルーリーの区画。(写真②)写真手前の下り傾斜の畑がグルナッシュ、そして奥の上り傾斜の畑はシラーとヴィオニエだ。



(写真②) ヴァンサンが所有するモンフルーリーの畑



(写真③) マニュエル (左) とヴァンサン (右)

ドメーヌ名 Les Deux Terres の由来にもなっているように、マニュエルとヴァンサン (写真③) は「モンフルーリー」、「リュサス」とそれぞれ土壌の異なる 2 つのゾーンに畑を所有していて、モンフルーリーは標高 350m~400 mの丘の高台、土壌が石灰質であるのに対し、リュサスは畑が谷間にあり土壌もバザルト (玄武岩) とテロワールが異なる。特徴として、ヴァンサンが言うには、モンフルーリーはリュサスよりも雨が少なく日当たりが良いため力強くボリューム豊かなワインが得意なとのこと。一方で高い標高と石灰質の土壌が洗練された酸とミネラルをもたらし、熟成にも耐えるフィネスあるワインが出来上がるとのこと。それに対し、リュサスはミクロクリマにより比較的雨にも恵まれ、さらにバザルト土壌によりみずみずしく軽やかで軽快なワインが出来上がるのだそうだ。



(写真④) 花が咲き始めたアーモンドの木

説明を聞きながら畑の周りを見渡すと、桜のような花の咲いた木が目についた。(写真④) ヴァンサンに訊いたところ、アーモンドの木なのだそうだ。彼曰く、昔モンフルーリーは日当たりが良いことからアーモンドが主に栽培されていたそうだ。それが時代の流れと共にブドウ畑に入れ替わり、今はその名残をとどめる程度に数本残っているだけだとのこと。「例年だと3月から少しずつ開花するのだが、今年は未だ冬が訪れていなく暖冬が続いているため1ヶ月早く開花が始まってしまっている。一般的にアーモンドの花が咲き始めるころに『ブドウの涙』と呼ばれる剪定口からブドウの樹液が滴る現象が見られる。今年は開花が早いので、その前に急いで剪定作業を終わらせなければ」と彼は今年の心配を語ってくれた。

ブドウの話とは全く関係がないが、アーモンドの木と判明した上で、その木に付いているボール型の植物が一体何なのかもついでに訊いてみた。ヴァンサン曰く、名前は Gui (ギイ) という宿主の樹液を栄養にして育つ寄生植物とのこと。主にポプラやカエデなどに寄生することが多く、ブドウの木には寄生はしない。だが、まれにアーモンドやリンゴや栗、サクランボなどを宿主とすることもあるようだ。繁殖方法は、冬の栄養の乏しい時期に白い実をつけ、その実を食べた鳥が種を運び、糞を出す際に消化されない種が木の枝などに付着し、そこから寄生が始まるのだそうだ。樹液を吸い上げるので木にとっては有害植物だが、一方で、形が丸く整っていることによりヨーロッパでは伝統的にクリスマスの飾りに使われることもあるみたいで、また、お祭りの重要なシンボルでもあるようだ。昔私がロワールに住んでいた時も何度も目にしていたのだが、その正体と名前が分からずずっと気になっていたのが、今回その長年の疑問が晴れてとてもスッキリした。

(2024.2.7.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