

～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3種類&再リリース1種類♪

VdF ポラティム 2023 (白)

ブルゴーニュから仕入れた古樽で熟成させるドゥーテールの白のトップキュヴェ ポラティム。2023年は開花時のミルデューと8月終わりから続いた Siroco (シロコ) と呼ばれるアフリカから上がる熱風の影響により収量が例年よりも若干少なかった。このシロコは連日熱帯夜を生み、この昼夜を通した猛暑によりブドウの酸が一気に落ちてしまった。醸造は、ブドウの窒素が不足していたにもかかわらず発酵はスムーズに終わった。発酵し終えた分析結果を見るとポラティル値が 0.6g/L といつもよりも高かったが、エマニュエル曰く、この酢酸が結果的に落ちた酸を補う絶妙な味味のバランスを整える役割を果たしてくれているとのこと。出来上がったワインは、黄桃やパイナップルなどイエローフルーツのような完熟感があり、鼻から抜けるバニラやバナナのようなフレーバーが華やか！ブラインドだとマコンの村名クラスのワインを彷彿させる！香り華やかな今がまさに飲み頃だが、ボリュームあるエキスの中心に凝縮したミネラルがあり、あと数年寝かせてみるのも面白そうだ！

VdF ジャ・ジャ 2024 (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。2024年は、収量には恵まれたが、雨が多くブドウの完熟が難しい年だった。特に、この年はメルローの収量が少なく、当初ジャ・ジャには入れる予定はなかった。だが、今回ベースとなるサンソーが雹の被害に遭いアルコール度数も9度しか上がりず赤にしては酸が強かったため、味味のバランスを取るために急きょメルローを10%加えることにした。醸造は、前回は厚い太陽の年だったので、爽やかさを演出するためにジュースが多めのアンフュージョンで仕上げたのに対し、今回は逆にボリュームを補うためにジュースの量を減らして少しマセラシオン色を強めた。出来上がったワインは、みずみずしく酸が若々しい躍動感のある軽快な赤に仕上がっている！まさにアペリティフにピッタリなヴァン・ド・ソワフ！ブドウのアッサンブラージュ比率や醸造方法は毎年変えてはいるが、総じてミレジムの特徴が良く反映されているのがこのジャ・ジャ。今やボジョレーヌーボーよりその年のフランスワインのミレジムが味いに正確に反映されていると言っても過言ではない！

VdF シレーヌ 2023 (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スからワイン名を取ったメルロー100%のシレーヌ。2023年はドゥーテールの自信作！8月下旬にシロコと呼ばれる熱風により一時はブドウがレーズンのように萎びかけたのだが、9月中旬の収穫直前に降った10mmにも満たない少量の雨により復活。再びブドウは元気を取り戻し、最終的に40hL/haを超えるそこそこの収量を確保することができた。醸造は、熟成前にワインを安定させるために、マセラシオン後にフリーランのワインとプレスワインを別々のタンクに分け、それぞれ完全に発酵を終わらせてからアッサンブラージュをして樽に入れた。出来上がったワインはリッチかつふくよかで、ミュールなどの黒い果実のジャムのような完熟した甘みを感じる太陽の年ならではの濃厚な味わいが口に広がる！一方で、凝縮した果実味の中に清涼感とタンニンの滑らかさがあり、ボルドーのメルローにはないバザルト土壌から来るアルデッシュならではの軽快さがきちんと残っているところが非常に興味深い！今飲むのであればワインの濃厚さにマッチするジビエ料理がベスト。だが、エマニュエル自身の本音は、久々の自信作ゆえできればあと数年寝かせて熟成の進化を楽しんでほしいとのこと。彼曰く、あと数年寝かせることにより若いワインにあるインキーな香りも飛び、濃厚な果実味ももう少しこなれて、最高に滑らかで味わい深いメルローに化けること間違いなしとのこと！

VdF シレーヌ 2021 (赤) ☆2年以上熟成&再リリース☆

2年以上寝かせたシレーヌ 2021年☆満を持して再リリース♪前回リリース時に、寝かせると更に化けそうと予感していた通り！！2年間ちょっとでこんなに違うのか！？と大きく変化を遂げている。香りの立ち上がりがよく、思わず唸る美味しさ！色合いは前回より赤みがかかった濃い紫。カシス、メントール、バラの花弁に加えて、トリュフやシャンピニオンの香りが出てきていて試飲しながらテンションが思わず上がる。タンニンは柔らかく細やかで、果実感が華やか。コクの中にある清涼感とフィネスのある上品な味わいは相変わらず健在！

2021年のメルローは一部黒痘病やミルデューの被害により 35hL/ha と前年よりも 15%収量を減らした。2020年と同様に収穫のタイミングは糖度計を使わずブドウを食べて完熟度合いを判断。結果、涼しい年にもかかわらずアルコール度数は14%まで上がった。

ミレジム情報

2021年は、アルデッシュを含めてフランス全土が不作に見舞われたかつてない厳しい年だった。その中でドゥーテールは、奇跡的なミクロクlimaが働き、結果この厳しいミレジムを奇跡的に当たり年として乗り切ることができた！冬のスタートは雨が少なく乾燥していた。4月4日から8日の4日間ほど寒波が降り、アルデッシュ全域が霜の被害に遭ったが、ドゥーテールの畑はシャルドネやヴィオニエの一部を除いてほぼ被害がなかった。その後気温の上がる雨の多い不安定な天候が続き、ミルデューやオイディオム、黒痘病などが猛威を振るった。その一方で、冬の水不足はこの雨の多い不安定な天候のおかげで解消された。病気対策の散布の回数は計13回と、近年では圧倒的に多く、作業時間の大半は散布に取られたが、幸いタイミング良く散布できたおかげで、病気の被害はシラーを除いて最小限に抑えることができた。6月20日に大規模な雹が降り、特にアルデッシュ南が大きな損害を受けた。これも幸いドゥーテールの畑は全く被害がなかった。そして、8月15日、ブドウの色付きが終わる頃に今度はアルデッシュ北を大規模な雹が襲った。この収穫前の雹により多くの生産者が一瞬でブドウを失った。ドゥーテールの畑は、雹の帯をギリギリかすめたのだが、これも幸い雹が大雨に変わり被害をうまく避けることができた。ミレジム的には天候に恵まれなかったためブドウは近年の中で一番スレンダーだったが、ありとあらゆる災害を奇跡的に乗り切ったことで、収量は十分に確保できた！

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ー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1滴も降らなかった。8月に入ると再び暑さが戻り8月22日にはモロッコから吹く Siroco(シロコ)と呼ばれる南風の影響により気温が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。ミルデュー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。

2024年は、降雨過多や冷夏によりフランス全土がブドウ収量の大幅減収を余儀なくされる中、ドゥーテールは比較的被害が軽微な形で収量が確保できた結果オーライな年だった。冬は暖冬で雨は比較的少なかった。ブドウの芽吹きは早く、また春の遅霜の被害もなくスタートは順調に思えた。だが、4月の中旬から雨が少なく気温の上がる不安定な天候状態が続いた。ミルデューも徐々に蔓延し始め、作業も草刈と散布対策に割く時間が増えた。開花は6月上旬から中旬と予定よりも1週間ほど遅れたが、開花中は天候に恵まれブドウの房も多かった。7月に入っても気温が上がらずブドウの成長になかなかアクセルがかからなかった。7月11日にアルデッシュ一帯に大規模な雹が襲い210のコミューンが被害を受けた。ドゥーテールはモンフルリーにあるシャルドネにダメージがあったが、幸いその他の畑は雹の通り道から外れていたため辛うじて難を逃れることができた。夏は全体的に雨が多かったが、一方で雨の降らない日は強い北風が吹いていたおかげで畑に湿気が滞ることはなく、病気が新たに蔓延することはなかった。8月中旬からようやく夏らしい暑さが戻り、プレーキの掛かっていたブドウの成長と熟成が一気に加速した。最終的に、収量は例年の20%減に収まったが、ブドウの熟しはまちまちだった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年2月にディーヴ・ブテイユをはじめアンジェ周辺で開催されるワインサロンをまわった。以前は、アンジェの代表的なナチュラルワインサロンと言えば、ディーヴ・ブテイユ、ペニタント、アノニム、ルネッサンスだったが、ここ近年で少しずつ新しく参入するサロンが増え、ついに今年は大小合わせて20近くのサロンが開催されたようだ。ちなみに、ようだ曖昧な表現をしたのは、今回私自身も実際把握し切れていない小さなサロンが多く、それがディーヴ・ブテイユの開催される週に全て集中したため、全てを網羅し切れなかったからだ。



(写真①) アノニム初参加のドゥーテルのヴァンサン

(写真②) アノニムの常連のノーコントロールのヴァンサン



これはアノニムのサロンの風景。(写真①)、(写真②)今回ヴァンクールの取り扱っている生産者はドゥーテルとノーコントロールが参加していた。アノニムと言えば、2011年にセバスチャン・デルヴューとジャン・クリストフ・ガルニエが発起人となりSO₂無添加、ノンフィルターを生産者を集めて当時鳴り物入りでサロンを一世風靡した、今やディーヴ・ブテイユに次ぐ重要なサロンのひとつ。当然朝から大混雑を予想して早めにサロンを訪れたのだが、いざ会場に到着してみると…写真のように拍子抜けするくらい人が少なかった。毎回朝から一生産者に何重もの人の列ができ辟易するくらいに会場が混んでいるというのがアノニムのイメージだったので、思いのほかドゥーテル、ノーコントロールとゆっくり会話できたのは良かったが、反面どこか寂しい印象も受けた。しかも、ドゥーテルは今回アノニム初デビュー。長年彼らはディーヴ・ブテイユに参加していたのだが、今回はアノニム側からヘルプのオファーがあったので助っ人としての参加だった。

今回リリースワインの情報取りのついでにヴァンサンにサロンの感想を電話で聞いてみた。彼自身は、最終的に人が集まったことには安堵の気持ちがあるが、今回起こったサロンの分散には満足の行かない様子だった。「ナチュラルワインは世界的に認知されつつあると言っても、まだワイン全体の市場で言えば数パーセントのキャパでしかない。本来はニッチな市場でアソシエーションがないからこそ生産者は団結し、みんなで市場を盛り上げていくことが大切だと思っている。年々ナチュラルワインの生産者が増えることは歓迎だし、それぞれ自由な視点や独自のこだわりを持つことは勿論あることなのだけれど、それが内輪的になったり、時には不寛容になったりでサロンが分散しすぎるとクライアントがフォローしきれなくなる恐れがある」と彼の危惧する問題点を語ってくれた。私自身は、実際アノニムで初めて空いていてゆっくり生産者と話せる機会があったことに満足しているが、でも確かにヴァンサンの言う通り、今回はあまりにもサロンが細分化されどういったコンセプトでサロン分けがされているのかが正直良く理解ができなかった。同時に、ヴァンサンの語りからかつて14年前の来日の時にクリスチャン・ショサールが「ナチュラルワイン生産者が共通のコンセンサスを持って団結しないと、自分たちのワインがINAOの理不尽なルールによって潰される」と危機感を募らせていたことを思い出した。

昔に比べると今は世界中から認知されているナチュラルワインの世界、黎明期の生産者が持っていた危機感を実感していない生産者も多いかもしれない。このちょっとカオス的に見える状況が、ナチュラルワインの世界が成熟に向かっていくための過程で、ナチュラルワインの世界をさらに昇華させるものであることを切に願わずにはいられない。

(2025.2.1.ワインサロン&4.12 突撃生電話より)

※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