

～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 4 種類♪

VdF ヴァン・ニュ 2024 (白)

2024 年は、近年水不足が続くアルデッシュには珍しく雨の多いヴィンテージだった。シャルドネ、ユニブランともに、7 月の局地的な雹の被害を受けながらも、満足のいく収量を確保することができた。収穫直前に大雨の予報が出ていたため、7 月の雹の二の舞を避けるべく、少し早めに収穫を敢行した（実際に、その後 60 mm の大雨が降った）。その結果、アルコール度数は控えめでライトなワインに仕上がった。醸造においては、シャルドネがとても順調だった。だが、ユニブランは雹のダメージがシャルドネよりも大きかったせいか、発酵がスムーズに行かず、途中ボラティルが急上昇したため、今回はアッサンブラージュを見送り、シャルドネ単独で仕込んだ。出来上がったワインは、久々にフレッシュな酸味を感じる軽快なヴァン・ド・ソワフに仕上がっている！味わいはシンプルかつ真っ直ぐで、石灰土壌から来るチョーキーなミネラルと清涼感のあるハーブのようなほろ苦さの絶妙な調和が最高に心地よい！何度も言うが、SO₂ 無添加でこれだけのきれいなワインをつくり上げるドゥーテールの二人には唯タリスペクトでしかない！

VdF ラドレ 2024 (白)

2024 年は、雨の多く、ミルデューが猛威を振るったヴィンテージだった。収穫のタイミングについて、エマニュエル自身はブドウの完熟を待ちたかったが、直前に大雨の予報があったため、予定より 1 週間早く収穫に取り掛かったとのこと。醸造は、教科書のように発酵が順調だった。当初は、前年のように 100% タンク熟成で仕上げる予定だったが、発酵終了前のワインが閉じていた上に還元も強かったため、急きよ 40% を樽熟成に変えた。出来上がったワインは、いつも以上にフレッシュで爽やかな酸が際立つ！味わいのバランスは絶妙で、クリスタルのような透明感と清涼感が心地よい！いつものヴィオニエに感じられるアプリコットやヨーグルトのニュアンスは控えめで、ブラインドで飲めばまるでソーヴィニヨンブランやヴェルメンティーノのようなグラッシーな品種を彷彿させる魚介料理にぴったりのワインだ！

VdF ヴァン・ニュ 2024 (赤)

清涼感のある玄武岩のリュサス地区、そして骨格のある石灰質のモンフルーリー地区のグルナッシュを混ぜて仕込んだヴァン・ニュ。2024 年は長期熟成向きの当たり年だった。開花期に激しい雨が降り、一部の花が流れるほどの天候に見舞われた。収穫直前にも再び大雨が降り、ブドウの破裂による腐敗が懸念されたが、幸運にもその後ミストラルの北風が吹き抜け、余分な水分を一気に乾かしてくれた。結果として、酸をしっかりと残しながらも完熟した近年まれに見るモンスター級の高品質なブドウが収穫できた。出来上がったワインは、滑らかかつ濃厚でボリューム感があり、いつもよりも熟した果実の凝縮感が際立つ！それでいて、フレッシュな酸味があるため味わいに重さはなく、メリハリの効いたバランスが感じられる！今飲むのであれば、牛や鹿などの赤身肉と合わせてしっかりと楽しみたい。そうでなければ、あと数年寝かせて、果実のボリュームの中に隠れている色気を最大限に引き出したい…そんなポテンシャルのある魅力的なワインだ！ちなみに、開栓直後はワインに残る微量なガスがタンニンを引き締めるため、カラフェしてガスを抜いてから楽しむのがおススメ♪

VdF ジグ・ザグ 2024（赤）

石灰質土壌のモンフルーリー地区のシラーと古樹のグルナッシュをアッサンブラージュしたジグ・ザグ。ストラクチャーの中にフィネスが感じられるワインが特徴だ。2024 年は、降雨に当たりながらも、ブドウの完熟をじっくりと待つことができた当たり年だった。7 月に雹を含む大雨、そして収穫直前に再度大雨が降ったものの、その後ミストラルの北風が吹き抜けたことで、腐敗を免れたブドウは健全な状態で完熟を迎えることができた。醸造は、教科書のようにすべてが順調だった。出来上がったワインは、アルコール度数 14% という力強さを秘めながらも、まるで絹のように滑らかなテクスチャーが舌を包み込む！濃厚な果実味が口の中で優しく溶けていくような感覚は、まさにドゥーテールマジック！エマニュエル曰く、このワインは自分たちの収穫日が間違いではなかったことを証明する最高の自信作とのこと。収穫直前の大雨による腐敗リスクを見事に乗り越え、むしろその困難をさらなる高みへと昇華させた彼らのチャレンジ。その結晶が感じられる渾身の一本だ！

ミレジム情報

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 月の中旬から雨が多く気温の上がらない不安定な天候が続いた。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 日にアルデッシュー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ーリーにあるシャルドネ、サンソー、ユニブラン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、ブレイ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。9 月 4 日には 60mm を超える大雨が降ったが、それ以前に収穫されたシャルドネやヴィオニエは、酸がしっかりと残ったフレッシュで軽やかなスタイルに仕上がった。一方、9 月 4 日以降に収穫されたグルナッシュ、メルロー、シラーなどの赤ワイン品種は、その後に吹いたミストラル（北風）の影響でブドウがしっかりと完熟し、ボリューム感のある長期熟成に耐えるワインとなった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回リリースする 2024 年ヴィンテージを試飲した感想として、白ワインは例年よりもみずみずしく、エレガントな仕上がりだった。対して赤ワインは、重厚で果実味にボリューム感があり、同じヴィンテージとは思えないほど、白と赤でスタイルが真逆という印象を受けた。資料執筆を開始した当時は、まだエマニュエルからヴィンテージの詳細情報が届いておらず、先行して試飲を進めることとなった。そのため、前回ジャ・ジャ 2024 年のリリースの時に出した「雨が多く涼しいヴィンテージ」というミレジム情報と今回の赤ワインの味わいがまったく結びつかず、疑問ばかりが膨らんでいた。この違和感の理由を探るべく、前回の訪問時に撮影した写真や、現地で記録したメモを改めて見返すことにした。これは昨年 8 月、収穫直前に訪問した際に撮影した写真（写真①）品種はサンソー。メモには「7 月中旬にモンフルーリー地区で局地的な雹が降った」と記されていた。写真を見ても、ブドウの粒に傷が残っていて、その様子は非常に痛々しい。



（写真①）雹に当たり所々粒が破裂したサンソー



（写真②）雹に当たり半分以上が茶色く枯れたシャルドネ



（写真③）葉が雹の凄まじさを物語っている

次に、同じくこれも雹の被害を受けたシャルドネの写真（写真②）、（写真③）。茶色く枯れたブドウの実に加え、葉もボロボロになっていて、サンソー以上にダメージが深刻だ。この状況から、シャルドネの最終的な収量が 45hL/ha という豊作に近い数字だったとは到底思えないが、後日送られたエマニュエルの情報によれば、雹は非常に局地的だったようで、この写真のシャルドネは、たまたま雹の線状帯にぎりぎりかかっていたため、このような甚大な被害を受けたのだという。実際には、畝が奥へ進むにつれて雹の通り道から外れ、畑の 3 分の 2 以上は雹の被害を免れたとのこと。一方で、残念ながら写真は残っていないが、ユニブランの畑はちょうど雹の帯の中心にあったため、写真のシャルドネと同様の状態のブドウが全体の約 3 分の 2 を占めていたという。

「これだけのインパクトのある雹を直近で経験してしまうと、次に天気予報で大雨注意報が出ると、理屈ではなく感情的に雹が怖く感じてしまう」。今回、白の収穫を早めたのは、天気予報の大雨警報の影響だった。本来であれば、収穫まであと 1 週間待つ予定だったが、収穫直前の大雨警報がその決断をためらわせた。最終的に、リスクを取らず早期収穫を決断した。その直後、雹は降らなかったが、予報通り 60 mm の大雨となった。「振り返れば、判断は間違いではなかった。というのも、シャルドネの約 3 分の 1 がすでに雹による傷で腐敗の兆候を示していて、大雨の後に完熟を待つのはリスクが高すぎたからだ。さらに、今回シャルドネもヴ

イオニエも、香りが控えめになった点を除けば、酸味と味わいのバランスが良く、期せずして早期収穫によるアルデッシュのワインの新たな可能性を模索することができた。この経験は、今後の醸造の幅を広げるという意味でも非常に有意義だった」と、エマニュエルは 2024 年の白を総括した。

確かに、2024 年は涼しいヴィンテージであるため、ワインも清涼感があり、味わいとヴィンテージが一致する。だが、赤ワインの仕上がりは全く逆だった。その点について彼は次のように説明する。「サンソーを除く他の赤のブドウは、雹の被害を免れ、腐敗のない健全な状態だった。なので、むしろ収穫前の雨を期待していた。大雨警報の中で収穫を待つのは、ある種雹に当たるリスクを取るギャンブルみたいなものだったが、白よりも未熟なブドウが多かったのも、待つのは必然だった」と。エマニュエルの頭の中の計算では、雨の後の収穫で、ブドウの希釈と熟成が同時進行で進み、最終的にライトでエレガントなワインができる予定だった。だが実際には、大雨が降った後にミストラル（乾いた北風）が毎日吹き続け、降った雨も瞬く間に乾燥し、熟成の加速したブドウはあっという間に糖度を上げた。結局、最後は二人の予想を超える完熟の早さだった。なるほど…赤ワインのヴィンテージらしくない濃厚な味わいは、ミストラルの影響だったのか。

だが、ポジティブな二人はこの予想外の展開からも、白ワイン同様に新たな発見と学びがあったと語る。「赤は期待に反してアルコール度数が高くなってしまった。だが、実際に仕上がったワインは重さを感じさせず、いずれもバランスが良く、早い段階から調和が取れていた。ヴァンサンも同じ意見だが、ドメーヌ立ち上げ当初と比べて、丁寧な仕事の積み重ねと樹齢の向上により、ブドウの品格が明らかに高まっている。つまり、極端な気候変動にもかかわらず、ワインの味わいがぶれない「テロワールの個性」が、ようやくブドウに備わってきたことを、今回の赤ワインの品質から再認識させられた。これが、白に次ぐ大きな発見だった」とエマニュエルは 2024 年の赤を総括した。

後日届いたエマニュエルの説明により、テイスティングで感じていた違和感の理由が明らかになった。最後に、彼はこう文章で締めくくった。Laissez faire la nature, ce sont les raisins qui font les bons vins. 「自然に任せよう。良いワインを生むのはブドウだ」。どこか哲学的でありながら、シンプルなこの一言には、ブドウの品質と彼らのひたむきな仕事ぶりが裏打ちされている。その姿が目浮かぶような、説得力のある言葉だ。ドゥーテールの進化は、まだまだ止まらない！

(2024.8.28. 2025.5.24 の突撃訪問&7.4.のメールより)

※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