

～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3種類&再リリース1種類♪

VdF ラ・ルブール 2024 (赤)

メルローを主体に熟成の必要なくすぐ飲める飲みやすい赤に仕上げたラ・ルブール。マニユによると、2024年は房数こそ多かったものの、開花期に花ぶるいが発生したため、特にメルローでは小粒の結実不良が目立った。結果、マセラシオン時に梗の割合が増えることを懸念し、メルローとシラーはカルボニックでの仕込みはせず、全て除梗することに決めたそうだ。醸造はメルローを主体とし、飲みやすさを加えるために、シラーをダイレクトプレスしたグルナッシュに漬け込むアンフュージョンを別途仕込み、最後にアッサンブラージュした。出来上がったワインは、スミレやバラの香りが華やかで、コクのある果実味が滑らかに広がる上品な味わいにまとまっている！アルコール度数 13%とは思えないほどしなやかな果実味で、みずみずしささえ感じられる！当初は2025年9月のリリースを予定していたが、昨年5月に瓶詰めしたばかりのラ・ルブールを試飲した際、味わいが荒くインキーなニュアンスが強かったため、ドゥーテールが自らリリースを遅らせた。そのワインが半年の瓶熟を経て、驚くほど角が取れ、見事に馴染んだ姿を見せている！出来たワインを準備ができたからすぐに売るのではなく、飲み手のことを常に考え、最適な状態で提供しようとするドゥーテールの姿勢には、ただただ感服するばかりだ。

VdF ブリック・ア・ブラック 2024 (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。標高の低いバザルト（玄武岩）土壌に位置するリュサス区域の樹齢50年を超える畑と、標高の高い石灰質土壌のモンフルーリー区域にある樹齢40年前後の畑のシラーを半分ずつアッサンブラージュし、ローヌ北のコート・ロティのようなエレガントなワインを目指す。通常は2つの区域のブドウを収穫時に混ぜ、マセラシオン・カルボニックで仕上げるのだが、2024年はリュサスのブドウが予想以上に早熟で、気づいた時にはすでに熟しすぎていたため、モンフルーリーと切り離し早めに収穫した。醸造は、過熟気味だったリュサスのブドウを除梗し、一方でモンフルーリーのブドウは酸を残すためにやや早めに収穫してマセラシオン・カルボニックを施し、両者を別々に醸した後、熟成の前にアッサンブラージュした。出来上がったワインは、しなやかでコクのある果実味が実にエレガント！上品な酸が支えとなり、アルコール度数13%とは思えない清涼感があり、北ローヌのシラーにも通じる品格を感じさせる。この絶妙なバランスの裏には、マニユとヴァンサンとの緻密な仕事は確かにあり、まさにドゥーテールの真骨頂を体現する逸品だ！

VdF シレーヌ 2024 (赤)

ギリシャ神話に出てくる酒の神デュオニ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。2024年は日照量が少なく雨の多い不安定な気候だったにもかかわらず、最終的にアルコール度数は13.7%に達し、収量にも恵まれた、まさに奇跡とも言えるヴィンテージだった。醸造は、高い潜在アルコール度数にもかかわらず、発酵が教科書のようにスムーズだった。出来上がったワインは、しなやかでコクのある果実味にボリュームがあり、旨味をしっかりと感じる上品な仕上がりとなっている！酒石酸量は4.4 g/Lと赤ワインとしては十分な酸を備え、ジューシーな果実味と相まって、酒質はメルローというよりもむしろグルナッシュを思わせる滑らかさがある！マニユ曰く、2024年は長熟にも耐えるポテンシャルを持ち、現時点ではまだ若さゆえに香りが閉じているものの、数年の熟成を経ることで香りが開き、球体的なまとまりにさらに磨きがかかった魅力的なワインへと進化するだろうとのこと。

VdF リーパイユ 2021 (赤) 再リリース

2023年4月にリリースしてからおかわり&熟成を経ての再リリース。2023年に古樹のカリニヤンの区画が伐根されたため2022年がラストヴィンテージとなったリーパイユ。貴重なリーパイユ2021の在庫を追加で分けてもらえるということでおかわりをし、2年半日本で熟成させた。マニユエル曰く、2021年のリーパイユはそれまでに造ったリーパイユの中で品質的に一番の出来とのこと！醸造はまずきれいな古樹のブドウは全て全房のマ

セラシオン・カルボニックで仕込んだ。次に、若木のブドウとオイディオムの被害に遭った古樹のブドウは全て除梗しクラシックなスタイルで仕込み、最後に2つをアッサンブラージュした。アッサンブラージュの際、マセラシオン・カルボニックのヴァン・ド・グートの味わいがあまりにも上品だったため、一時は別のワインとしてリリースすることを考え一部を樽熟成させたが、最終的に全てをアッサンブラージュした。出来上がったワインはミディアムボディ、かつ上品で澄んだコクとフィネスがある！また、ブドウのフェノールの完熟を十分に待たおかげもあり、アルコール度数12%とは思えないミネラルの旨味をしっかりと感じる！加えて、果実のコクの裏に重心の低い酸があり、更に熟成させても面白そうなワインだ！

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月の中旬から雨が長く気温の上昇が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。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) 蒸気を使って樽を洗浄するマニユエル

去年の9月初めに、収穫真っ最中のドゥーテールを訪問した。この日はあいにくの雨。カーヴに到着すると、雨の中マニユエルが赤ワインの熟成樽を洗浄していた。(写真①) 彼らの樽洗浄は、Barriclean と呼ばれる装置で100℃の蒸気を樽内に噴射し、バクテリアを殺菌する方法を用いている。以前は洗浄後に硫黄による燻蒸を行っていたのだが、そこはSO₂完全無添加にこだわるドゥーテール。最近は燻蒸の代わりに、手間がかかるが、使用する直前にもう一度蒸気を通す「二度洗い」を行なっているのだそうだ。彼らのワインの品質の裏には、地道な作業の積み重ねがあり、こうした裏方の仕事の一端からも、ワインに対する彼の情熱と深いリスペクトが感じられる。

ドメーヌに着いた瞬間から気になっていたのだが、マニユエルの作業の横には、グラフィティアートが施された妙に存在感のある大型バスが停まっていた。(写真②) 中を覗くと、何と巨大なキッチンに改造されている。マニユエルに何かと訊ねたところ、フランス中を移動して料理を提供する、いわばキッチンカーならぬ大型キッチンバスで、普段はオーヴェルニュを拠点としていて、サロンやお祭り、収穫などがあると各地の色々な生産者を巡りながら食事を振る舞っているのだそうだ。興味深いのは、シェフへの支払いがTroc(物々交換)で行われていることだ。



(写真②) ピザ窯まで備え付けられている大型キッチンバス

つまり、料理の対価はお金ではなくワイン。マニュアルによれば、ヴィニョロンにとっては収穫期の大きな負担である食事の提供(写真③)を任せられるうえ、厳しい財政状況の中でワインでの支払いができるのはありがたいという。一方のシェフにとっても、手に入りにくいワインを優先的に受け取れる利点があり、まさに Win-Win の関係が成立している。ふだんシェフも Troc をすることはないが、ドゥーテールのように自分が好きなワインであれば、生産者を助ける気持ちもあって快く応じるというところが、どこか牧歌的でフランスらしい。余談だが、シェフにドゥーテールのワインの印象を聞いてみたところ、彼女によれば、ドゥーテールはフランス各地で非常に人気が高く、常に売り切れて入手が難しいワインのひとつだという。このように料理を提供することで好きなワインを入手でき、生産者とのつながりを築けることは、金銭以上の価値があると感じているようだ。こうした話を聞くと、ドゥーテールから多くのワインを割り当ててもらえていること自体がいかに特別なことかを思い知らされ、あらためてマニュアルとヴァンサンに感謝の念を抱かずにはいられない。



(写真③) 収穫の待機中に昼食をとる収穫者たち

キッチンバスで盛り上がったあと、時刻もすでに正午を回っていたこともあり、話の流れでちゃっかり一緒に昼食をご馳走になることになった。この時、外はスコールのような大雨が降り注いでいた。この雨が心配

になったのでマニュアルに訊ねると、この雨はむしろ恵みの雨で、直前まで深刻な水不足だったことを教えてくれた。食事中も雨量を常に気にする二人。そして、一時的に雨が止んだ途端、ヴァンサンが食事を終える間もなく慌ただしく動き出した。すぐに畑の区画名と収穫者の名前が書かれた予定表をテーブルに広げ、マニュアルと打ち合わせを始めた。(写真④)

話の内容は、どうやら雨天のために休ませていた収穫者を再び集め、午後から収穫を再開するかどうかということだった。つい先ほどまで冗談を交わしていた二人が、今は目の前で、刻々と変わる天気予報を携帯で追いながら、喧々諤々と議論をぶつけ合っている。そう、彼らはまだ収穫の真っただ中にいるのだった。



(写真④) 収穫開始の有無を熱く議論するマニュアルとヴァンサン

「収穫者をどれだけ有効に使えるかは天候によって大きく左右する。だから我々は天気を見計らって適切なタイミングで人を集めなければならない。だが、今朝のように急に雨が降ると、集めた収穫者はただ待機するだけで、何もしないまま時給を支払い続けなければならない。かといって、雨の中で収穫を強行すれば彼らの不満は高まる。自分たちの利益と収穫者の労働環境の間で判断を迫られると、どうしても議論が熱くなってしまう」と、後からマニュアルは緊迫した空気になったことを詫びながら事情を説明してくれた。いつも仲睦まじい二人が白熱した議論を交わす姿を初めて見て驚いたと同時に、忙しい中でちゃっかり昼食に預かり、半分バカンス気分でした自分が少し恥ずかしくなった。

(2025.9.1.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