

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°46 ドメーヌ・モス

生産地方：ロワール

新着ワイン 6 種類♪

VdF ムサムセット 2021 (ロゼ泡)

2021 年は春の遅霜とミルデューの被害により収量が少なかった年。それに加えて、この年からムサムセットとブドウが同じ Bangarang のプリムールを新たにつくり始めたため、相対的にムサムセットの数の割り当てが少なくなった…。前回、ピノドニスとグロローに酸味を加えるため晩熟のカベルネフランを早摘みしてアッサンブラージュしたが、これが功を奏したため今回も前回と同じ 1/3 ずつのアッサンブラージュ比率にしている。ジョゼフ曰く、泡ができ始めた当初は還元臭が強く、リリースを見送るリスクがあったが 1 年瓶熟させた今は還元も落ち着き、今が最高に飲み頃の状態にあるとのこと。出来上がったワインは泡立ちが穏やかかつ繊細で、切れ味のある超ドライな味わいに仕上がっている！塩気のあるミネラルも心地よく、アペリティフに超ピッタリ。ジョゼフ曰く、シンプルな魚介料理はもちろん、イチゴやリュバーブを使ったデザートにも良く合うとのこと！

VdF シュナン 2020 (白)

2020 年はブドウが早熟の年だった。前年の 2019 年がパンチのあるワインであったのに対し、今回は夏の猛暑の影響で水不足により酸がブロックしたことでアルコール度 13%とは思えないシャープでキレのあるワインに仕上がっている！当初は去年の 3 月にリリースする予定だったが、強い還元臭があったため日本の倉庫で 1 年寝かせ、還元が落ち着いたタイミングを見計らい今回のリリースに至った。醸造は、フレッシュな酸を活かすため樽を使わず 100%タンクで発酵熟成。出来上がったワインは口に入れた途端クリスピーなガスの心地よい刺激があり、骨太な酸とエッジの効いたミネラルが味わいをタイトに引き締める！ジョゼフ曰く、瓶詰め時のワインに若干残糖があり瓶詰後に再発酵し味わいに軽くガスが残っているので、カラフをすることをおススメとのこと！確かに、ガスを抜いた方が残った還元もきれいに飛び、ワインの持つ本来の果実の甘みが感じられる！

VdF ラ・ジュット 2020 (白)

2020 年はブドウが早熟の年で例年よりも 2 週間ほど収穫が早かった。前回はシャルドネとシュナンの比率が半々だったが、今回はシャルドネがオイディオムの被害により減収だったためアッサンブラージュ比率は 80 : 20 と前回よりもシャルドネが少ない。当初は去年の 3 月にリリースする予定だったが、オイルのような糸引きがあったため日本の倉庫で 1 年寝かせ、糸引きが落ち着いたタイミングを見計らい今回のリリースに至った。出来上がったワインは、アルコール度数 12.5%とは思えないほど果実味がリッチで、縦に伸びる骨太なミネラルと横に広がるふくよかな果実味の一体感はブルゴーニュのシャサーニュ・モンラッシェを彷彿させる！ちなみに、この年はブドウがきれいだったので SO2 無添加で仕込んでいる！

VdF ノヴァ 2020 (アンフュージョン)

レ・ボンヌ・ブランシュを半分だけプレスし、そのジュースに残り半分の除梗したブドウを漬け込むアンフュージョンという方法を用いて仕込んだのがこのノヴァだ。醸造方法を誰かに教わった訳ではなく、ジョゼフが前から興味を持っていたアンフュージョンを今回取り入れてみた（ちなみに「全く新しい方法で仕込んだワイン」という意味を込めてワイン名は Nova と名付けている）。ジョゼフ曰く、漬け込む方法や期間など全てが手探りだったとのこと。エチケットに書かれている 218 jours は、シルヴェストルと一緒にほぼ毎日試飲をして、このタイミングでスーティラーージュをするのがベストと決めた日がアンフュージョン開始から 218 日経っていたので、敢えて日数をエチケットに記したそうだ。出来上がったワインは、ブドウを長く漬け込んだにしては味わいがと

てもフレッシュなことにまず驚き！細かいタンニンの収斂味はあるが、味わいがマセラシオンに引っ張られてなく、はっきりとレ・ボンヌ・ブランシュの個性が反映されていて超魅力的なワインに仕上がっている！今回は試験的に仕込んでみたが、彼らも結果に満足している様子で、2022年ヴィンテージもキュヴェ継続がありそうだ。

VdF イニシャル・カルボ 2020 (マセラシオン)

プライベートではマセラシオンのワインが大好きなジョゼフとシルヴェストル。友人であるボジョレーの作り手ピエール・コットンからマセラシオンの極意を学び、今回レ・ボンヌ・ブランシュの畑の中で一番樹齢の古い区画であるイニシャル BB のシュナンを使い、満を持してオレンジワインに臨んだ。醸造は、二酸化炭素で充満させた蓋付きの木桶タンクの中に全房のブドウを詰め込み、密閉した状態で毎日タンクの下からジュースを抜く完全マセラシオン・カルボニックで仕込んだ。また、熟成はマセラシオンから来るタンニンのエグミを和らげるために古樽を使用した。出来上がったワインは、紅茶のような高貴なタンニンと柑橘溢れる搾りたてのオレンジの果汁を飲んでいるようなエレガントな味わいに仕上がっている！初めてのマセラシオンの仕込みでこれだけ上品に仕上げてくる彼らのセンスに唯々脱帽！なお、イニシャル・カルボは今後毎年のリリースではなく、傷ひとつないきれいな完熟ブドウが収穫できた時だけ仕込む予定だ。

VdF ビズ 2021 (赤)

VdF カベルネフランとは真逆のコンセプトのもとつくられたヴァン・ド・ソワフのビズ！前年はグロローノールが主体だったが、2021年は春の遅霜とミルデューの被害によりブドウ全体が不作だったため、相対的にグロローグリが主体となった。ジョゼフ曰く、グロローグリが主体だとロゼに近いワインとなるため、赤の色合いとコクを加えるために今回新たにカベルネフランを 1/4 加えたとのこと。醸造は、ブドウの不作によりフードルが余っていたので、グロローグリとカベルネフランに使用した。出来上がったワインは、前年よりも果実味がみずみずしくスレンダーで、カベルネフランの風味を感じる軽快なヴァン・ド・ソワフに仕上がっている！タンニンと酸の構成がしっかりありながらも酒質がダシのように優しく飲みやすいので、気づいたら軽く 1 本空いてしまいそうな…とてもデンジャラスなワインだ！

ミレジム情報 当主「ジョゼフ&シルヴェストル」のコメント

2020年は、ブドウが早熟で収量にも恵まれたが、一方でブドウの酸の落ちが速い年だった。冬は雨が多く比較的温暖だった。霜がなかったブドウの新梢はそのまま勢い良く伸び、開花は例年よりも3週間早かった。開花も順調に終わり豊作を期待させたが、一方で、4月からほとんど雨が降らず、ブドウは水分を必要としていた。7月に猛暑と日照りが続いた。畑は乾燥していてもレイヨン川から来る朝霧の影響で一部シュナンがオイディオムの被害に遭った。8月に入っても雨の降らない乾燥した天気が続いたが、幸い夜の気温が涼しく日中夜の寒暖の差があったことで、何とか日照りを乗り越えることができた。8月の終わりに適度な雨が降ったことでブドウは復活。だが、この雨からのブドウの成熟スピードは想像以上に速く、酸を確保するために慌てて収穫に取り掛かった。

2021年は、春の遅霜とミルデューによりブドウの収量が大幅に減ったとても厳しい年だった。4月5日から8日にかけてアンジェー帯に寒波が降りた。早朝の気温は-4℃~-7℃まで下がり、主芽はほぼ全滅。霜によるブドウの減収は30%~40%に及んだ。また5月、6月は気温の上がらない雨の多い不安定な天候が続き、ブドウの成長は前年よりも1ヶ月ほど後れを取った。畑ではミルデューが猛威を振るい、霜の被害も合わせると減収は40%~70%に及んだ。7月中旬になると雨も止み再び太陽が戻ってきたが、気温は穏やかで、ブドウの成熟にも時間を要した。最終的に総収量は前年に比べて1/4まで落ちたが、品質的にはフェノールが熟し酸の乗った素晴らしいブドウが収穫できた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

去年の11月終わりに2022年のミレジム情報を取りにドメーヌを訪問した。ジョゼフ曰く、2022年は5月からほとんど雨の降らない歴史的とも言える日照りの年だったにもかかわらず、収穫直前に降ったたった1回の雨により最終的に豊作で終わることのできた奇跡のミレジムだとのこと。ただ畑の水不足の影響によりブドウの窒素が不足していたため、白は発酵に苦労しているようだ。



(写真②) 熟成中のNovaの味を毎日確認するジョゼフ

これは今回日本でリリースするNova2022年ヴィンテージを仕込んでいる木桶タンクの写真。(写真①)容量は25hLで、上に蓋がついていてタンクのように密閉できるのが特徴だ。Novaはプレスをしたジュースに除梗したシュナンを50:50の割合で漬け込んだアンフュージョンのワインだが、ジョゼフ曰く、アンフュージョンの最大のメリットは、醸造面では半分除梗したブドウが入っているの、いわゆる赤の仕込みと同じく皮に多く付着する自然酵母が発酵を促してくれること、それでいて味わいはマセラシオンが強くなく、ダイレクトプレスで仕込んだ白ワインの個性を持っていることなのだそう。近年、温暖化の影響でブドウの窒素不足による白ワインの発酵のスダッグ

が問題となっているが、ジョゼフとシルヴェストルは発酵のスダッグを解決する方法としてアンフュージョンが有効ではないかと考えている。「フードルや樽と違い蓋付きの木桶タンクは、元々ブドウを醸すために設計されているので投入口が大きいこと、そして解放桶と違い蓋をして密閉できるのでフードルや樽のようにワインを熟成できること、この2つの条件を満たす蓋付き木桶タンクはまさにアンフュージョンに適した容器だと思う」とジョゼフは言う。彼ら自身、アレナなど収量の少ないキュヴェは除いて、今後は徐々にではあるが、樽からフードルや蓋付き木桶タンクに替えていきたいと考えている。

試飲を終えた後、子供たちの様子を見にピックボスのルネがふと現れた。(写真②)彼に会ったのはモスファミリーが来日前の2020年1月が最後だったので、約3年ぶりの再会だ。ルネは現在ワイン生産者を完全に引退し、家族との時間を大切にしたい隠居生活を送っている。彼の今の楽しみは家族に料理を作ることだそうで、その食材を取りにドメーヌに顔を出したところ偶然再会する機会に恵まれた。とにかく表舞台から姿を一切見せなくなったので、体調など色々余計な心配をできてしまっていたが、とりあえず元気そうな姿が確認できてほっとした。



(写真②) ピックボス ルネとの久々の再会に感動！

(2022.11.20.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