

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°52 ドメーヌ・フォン・シプレ

生産地方：ラングドック

新着ワイン9種類♪

VdF シプレ・ド・トワ 2021 (白)

2021年は、夏が涼しく雨に恵まれたおかげで、例年よりも上品なワインが出来上がった。醸造面も全く問題がなく発酵もスムーズだったので、前年同様に熟成期間は5ヶ月と短く切り上げた。出来上がったワインは、前年よりも軽快かつ上品でSO₂無添加、ノンフィルターとは思えない完成度の高い味わいに仕上がっている！アルコール度数は13%あるが、実際ブラインドだと南よりもマコンなどもう少し北のシャルドネを彷彿させるような清涼感があり、余韻に残るハーブのような苦みも心地よい！ナチュラルワン好きからそうでない人にも万人ウケが良さそうなコストパフォーマンスの高いワインだ！

VdF ル・ブラン・デ・ガレンヌ 2020 (白)

2020年は、前年同様に収量に恵まれた当たり年で、アッサンブラージュの構成はグルナッシュブランがベースとなっている。ブドウ自体がかなり凝縮していたので、デブルバージュはいつもよりも温度を低くし、3日間じっくりと時間をかけて澱を落とした。また、今回は樽での熟成中ウィヤージュを取って行わず、少し酸化傾向に仕上げている。ワインはアルコール度数14%とボリューム豊かだが、裏で骨格を支える控えめな酸があることから、いわゆる南の白の重たさはなく、透明感のある凝縮したエキスがスッと喉を通るような上品な味わいに仕上がっている！また、ゆっくり酸化させている効果もあり、味わいは複雑で、鼻に抜けるドライフルーツやラム酒の心地よいフレーバーが超心地よい！ロドルフ曰く、冷やすことで複雑な風味を残しながらアルコールのボリューム感がスマートにまとまるので、サービスをする際は冷蔵庫でキンキンに冷やしてから提供することがおススメとのこと♪

VdF ルトゥール・ド・ミラン 2021 (マセラシオン白)

2021年のミウスカは霜の被害により収量が少なかった。前年同様二酸化炭素を充満させた卵型タンクに除梗したブドウを入れ、その上から2021年のル・ブラン・デ・ガレンヌのジュースをかけ、そのまま何も手を加えず3ヶ月間ロングマセラシオンを行った。出来上がったワインは、香りは梅のようなエステル香が華やかで、味わいはアルコール度数15%によるほのかな甘さとスパイシーさがあり、シャルトリューズやスーズのようなリキュールを彷彿させる！今回は前年よりも3ヶ月短いロングマセラシオンを行っているが、わざと空気に触れさせるようなマセラシオンと熟成を行っているため、ラム酒のような絶妙な熟成酸化のニュアンスがあり、より味わいの奥行きと複雑味を感じる！ロドルフ曰く、南仏のハーブと程よい酸化の風味がホロホロ鳥のローストなど皮目の香ばしさと良く合うとのこと！

VdF プルミエ・ジュ 2021 (赤)

2021年は、よりプリムールのフレッシュさを出すために熟成を樽からセメントタンクに変えた。また、今回醸造はグルナッシュを収穫して直ぐにプレスし、そのジュースの中に全房のカリニャンを漬け込む軽いアンフュージョンを行っている。出来上がったワインは、ロゼとも言えるような赤い果実の甘酸っぱさがあり、アルコール度数も11.5%と低く軽やか！みずみずしいエキスの中には昆布ダシのようなミネラルの優しい旨味があり、ブラインドだとジュラのブルサールを彷彿させる！ピュアな果実と旨味のハーモニーが心地よい薄ウマワインだ！

VdF シプレ・ド・トワ 2021 (赤)

ロドルフが愛称で Le Petit Corbières と呼ぶシプレ・ド・トワ赤。2021 年は、春の遅霜とオイディオムにより収量が少なかったが、夏が涼しく雨に恵まれたおかげで上質なブドウが収穫できた当たり年。醸造は、例年通り樽を使わずにセメントタンクで発酵熟成を行っている。出来上がったワインは、果実味がしなやかでまとまりがあり、フォン・シプレの上のクラスに引けを取らない上品さと完成度の高さがある！Le Petit Corbières の愛称通り、実際、買いブドウのシプレ・ド・トワ白と違い、赤は自社畑のブドウ、つまりアペラシオンの言えばコルビエールのブドウを使用している。(アペラシオンの申請をしていないので実際のワインは Vin de France) また、キュヴェ S や G と違い、毎年ワインのアッサンブラージュにより味わいを調整しているので、シプレ・ド・トワの味わいはミレジムに左右されにくく安定感がある。特に、今回の 2021 年はフォン・シプレのトップキュヴェ「コルビエール」に肉薄する質の高さがあり超お買い得！ナチュラルワイン好きだけでなく間違いなく万人ウケするようなコストパフォーマンスの高いワインだ！

VdF ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジヨーム 2020 (赤)

ロドルフ曰く、2020 年のグルナッシュは一部霜の被害によりブドウの熟しがまちまちで、収穫日を未熟なブドウの完熟タイミングに合わせた結果、アルコール度数の高いボリューム豊かなワインに仕上がったとのこと。醸造は、前回木桶タンクでマセラシオンから熟成まで全て行ったのだが、2020 年のようにブドウが取れた時の量の調節が難しいという理由から、今回はセメントタンクでマセラシオンを行なっている。そして、コルビエールに回す分のワインを抜いてから残りのワインを 40hL 木桶タンクに移し熟成を行った。出来上がったワインは果実味が芳醇で柔らかく、塩気のある旨味がしっかりと感じられる味わいに仕上がっている！アルコール度数は 14.5% と前年よりも高いが、重心の低い控えめな酸がベースにあることから、アルコールの過度な重さは感じられず、むしろフィネスある絶妙はハーモニーを演出している！前年同様にブラインドだと名うてのシャト・ヌフ・デュ・パプを彷彿させるポテンシャルの高いワインだ！

VdF ル・カリニャン ド・ラ・ソース 2020 (赤)

ロドルフ曰く、2020 年のカリニャンは途中ミルデューによる猛威に晒されたが、元々のブドウの房が多かったこともあり、最終収量は 40hL/ha と思っていた以上に収量を確保できたとのこと。前回同様にマセラシオンは、除梗したブドウにほとんど手を加えずスミ・マセラシオンカルボニックをイメージするようにゆっくりとタンニンを抽出。熟成は 600L の古樽から管理のしやすい 40hL の木桶タンクに変えた。出来上がったワインは、パローロのようなバラの花弁の香りと野趣味溢れる果実味、骨格のある酸と塩気のあるミネラルがあり、難しい品種と言われるカリニャンのワイルドさとエレガントさの両面をうまく引き出している！前年とほぼ同様な個性だが、ロドルフ曰く、敢えて違いを求めるとすると 2020 年は 2019 年よりも酸味のあるワインに仕上がっているとのこと。今飲むのであればイノシシ、リエールなどのジビエ料理と、そうでなければ前年同様あと最低 5 年は寝かせてほしいポテンシャルの高いワインだ！

VdF ラ・シラー ド・ラ・ピネード 2020 (赤)

2020 年はブドウに酸の乗った当たり年で、ロドルフ自身が「傑作」と自賛する素晴らしいシラーが出来上がった！この年は春の遅霜やミルデューのリスクがあった中、シラーはほとんど被害を受けることなく豊作で終わらせることができた。前回同様に、柔らかいタンニンだけを抽出するため、マセラシオン中は果帽を濡らす程度の数回のルモンタージュしか施さなかった。熟成は樽香の影響をほとんど受けない 40hL の木桶タンクを使用。出来上がったワインは、ブルーベリーやボタンの甘く華やかな香りがあり、酒質も驚くほどシルキーで滑らか！シラーらしい甘みを感じる濃厚なコクはあるが、バックを支える繊細な酸と洗練されたミネラルのおかげでワインに凛とした上品な輪郭を感じる！バランスは 100 点満点を上げたいくらいに完璧！ローヌのシラーを彷彿させるフィネスをまとった優雅な味わいに思わずため息が出てしまう！

VdF ル・コルディエール・デ・ザンド 2020 (赤)

前年までコルビエールのアペラシオン申請をしていたが、フォン・シプレの愛飲家にアペラシオンを気にする人がいないほとんどいないため、2020年から申請を止めて Vin de France にした。同時に、VdF にするとコルビエールが名乗れないため、トンチを効かせたロドルフが Le Corbieres の「b」を「d」に変え Le Cordieres des Andes (アンデス山脈) と言葉遊びのようにコルビエールに掛け新たに名前付けした！前回同様に、今回もマセラシオン終了後に、醸されたブドウをプレスする前のグルナッシュ、カリニャン、シラーのピュアなヴァン・ド・グートだけ 1200L 分それぞれタンクから抜いてアッサンブラージュし、その後 40hL の木桶タンクで熟成を行った。出来上がったワインは、前回同様にヴァン・ド・グートのみで仕込んだだけあり、アタックの酒質はとてもエレガントでアルコール度数 14%とは思えないしなやかさがある！だが、その後から長熟を予感させる優しいタンニンの収斂味、しょっぱいくらいのミネラルが余韻をしっかりと引き締め、飲みごたえ豊かなワインの景色を見せる！先ほどプティ・コルビエールであるシプレ・ド・トワ赤が本家ル・コルビエールに肉薄すると書いたが、すいません…やはりワインのポテンシャルやフィネスは本家の方が断然格上…それだけ上品かつ優雅で奥行きのある深いワインだ！

ミレジム情報 当主ロドルフ・ジャネジニ&レティシア・ウリヤックのコメント

2020 年は、霜やミルデューの猛威に遭ったが、ブドウの房が多かったことである程度収量が確保でき、また品質にも恵まれた当たり年だった。冬のスタートは暖冬で雨が多かった。3月の終わりに寒波が降り、グルナッシュが霜に当たったが、その他のブドウはそれほど大きな被害に及ばなかった。4月に入ると気温が上がり、5月には 30 度を超す真夏日のような日もあり、ブドウは一気に成長のスピードを上げた。同時に、雨も例年に比べて多かったためミルデューが猛威を振るい、カリニャン、グルナッシュの一部の畑は減収を余儀なくされた。一方で、シラーは適切な散布処理によりうまく被害を逃れることができた。開花は寒波の影響により早い遅いがまちまちで、完全に終わるまでに 2 週間ほど要した。夏は、前年のような猛暑も日照りもなく比較的気温は安定していた。8月 12 日と 28 日、29 日に雨が降り、最終的に果汁が多く酸の乗った高品質なブドウを収穫することができた！

2021 年は、春の遅霜に加えて、涼しい夏、極度の乾燥、そして収穫前の恵みの雨とまるでジェットコースターのように上下する気まぐれな天候に振り回されたが、品質的には南仏には珍しい清涼感のあるスマートなワインに仕上がった年。冬のスタートは暖冬で雨も多くいつもよりも芽吹きが早かった。4月 8 日に気温がマイナス 0 度を下回る寒波が襲い、グルナッシュブランやヴィオニエ、ミュスカ、サンソー、シラーなど低地にある畑は霜の被害に遭った。その後は南仏には珍しく気温の上昇しない天候が 7 月終わりまで続いた。春から夏にかけて気温が涼しく、また 4 月の寒波の影響もあり、ブドウの成長はいつもよりも 2 週間ほど遅れをとっていた。加えて 4 月中旬から 8 月中旬まで雨が全く降らず、畑は極度に乾燥していた。幸い、夏が涼しかったことでブドウにかかる水不足のストレスは猛暑の年ほどなかったが、それでも房は例年の半分くらいの大きさだった。8 月中旬からやっと気温の高い真夏日が戻ってきた。同時に、豪雨だが 9 月の収穫に雨が戻ってきたことにより、乾燥しきっていたブドウは一気に果汁を溜め込み完熟に向かって行った。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2022 年 8 月 22 日、収穫前日にドメーヌを訪問した。これはグルナッシュブランのブドウの写真。(写真①)

2022 年は前年同様に極度の乾燥に加え、夏もいつも通り暑い日照りの年だった。連日フランスの TV では乾燥による川の水位の減少や山火事のニュースが流れ、この年の水不足の深刻さを訴えていたので、私自身、南であるフォン・シプレもきっと収量不足の大打撃を受けているのではないかと勝手に心配していた。だが、実際にブドウを見



(写真①) たわわに実る 2022 年のグルナッシュブラン

て回ると、予想以上に房がついていてビックリ！しかも食べてみると果汁もしっかりとある！それ以上に、写真を見ても分かるように、収穫直前というのにブドウの葉がまだ青々している！え？一体どういうこと？ロドルフに疑問をぶつけてみた。彼が言うには、2022年の深刻な水不足はフランスの北の話であって、南であるラングドックの日照りは例年通りで、グルナッシュやカリニャン、シラーなどの品種はこのくらいの乾燥に耐え得る生命力がある、と乾燥がごく当たり前のような感じで答えてくれた。「しかも、1週間前に20mmほどの通り雨が畑全体に降った。今年は4月からその日まで全く雨が降っていないが、それでもその20mmの雨だけで十分にブドウは復活する！」と糖度計でブドウの完熟度合いを計りながら語ってくれた。確かに2022年は、歴史的な日照りの年と言われながら、結果的にブドウが豊作だった地域が意外にも多かった。ロドルフが補足で「今年は夏の日中夜の寒暖の差が大きかった」と言っていたが、恐らくそのおかげもあるのだろう。とにかく、たわわに実るブドウを見て少し安心した。

畑を見学し、カーヴで今回リリースするワインを一通り試飲した後、最後にロドルフが「ヨシは酸化したワインが好きか？」と尋ねた。もちろん、と答えると、ウインクで合図しピペットを持ってカーヴの外に出た。外には600Lの古樽が3つ並んでいる。(写真②) え？もしかしてこの樽の中にワインが入っているの？彼はYes！とおもむろに



(写真②) 外に放置してランシオの様に仕込むグルナッシュ



(写真③) 色が古酒のように褐色がかかり美味しそう

ピペットを樽の中に刺し中のワインを抜いた。そして、これがそのワイン。(写真③) 色が古い赤ワインのように褐色色をしている。前に、何度か彼から2001年に1樽だけ仕込んだ非売品のグルナッシュブラン甘口を飲ませてもらったことがあるが、もしかしてその類のワインなのか？答えを聞くと、何と発酵のスタッグしたグルナッシュ2020年なのだそうだ！彼曰く、当時このキュヴェだけ発酵途中でボラティルが急上昇し、お酢に近いワインになってしまったそうだ。当初は失敗ワインとして捨てるつもりだったが、トゥールーズにあるカーヴィストから「このグルナッシュで昔ながらのランシオを作ったらどうだ？」と提案され、2021年から600Lの古樽をウィヤージュ一切なしで外に放置し酸化熟成させているのだそうだ。実際に飲んでみたが、思っていたほどボラティルを感じず、むしろメイプルシロップのような酸化と樽の香りの方にキャラクターが引き寄せられている感じがあり、とても面白い！酢酸もほのかな甘みにうまく溶け込んでいて、あともう少し放置したらとんでもないワインに化けそうな気がする！最近、ウィヤージュをしない酸化傾向のワインがお気に入りのロドルフ。もしかして、今回リリースするウィヤージュ無しで若干酸化傾向に仕上げたル・ブラン・デ・ガレンヌやルトゥール・ド・ミランも、このランシオのワインに触発されているのか！？

(2022.8.22.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