

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°56 ル・クロ・デュ・テュ・ブッフ

生産地方：ロワール

新着ワイン4種類♪

VdF ロモランタン フリリュース 2016 (白)

2016年は霜の被害により収量が70%減…。ただ、ティエリ曰く、それでも晩熟品種のロモランタンは発芽が遅いため、副芽が他の品種よりも少し多く残ったとのこと。(他のブドウはさらに被害が深刻だった…) 収穫日は10月15日と例年よりも2週間遅く、しっかりとブドウの完熟を待ったことでアルコール度数は13.5%まで上がったが、そのアルコールのボリュームを感じさせないくらいにエキスがピュアで透明感があり、優しくまったりとした旨味とじわっと広がる強かな酸が染み入るように口に溶け込んでいく！アカシアやモミの木など清涼感のある香りが口の中に心地よく残る！

VdF ピノー・ド・ラ・ロワール・アン・クヴェヴリ 2016 (白)

2015年はジョージア産の10hLのアンフォラで仕込んだが、今回はブドウが霜の被害に遭い収量が少なかったこともありスペイン産の300年前に作られた400Lのアンフォラで仕込んでいる！ティエリ曰く、違いはジョージア産のアンフォラが粘土の素材に対しスペイン産は砂岩で作られていて、アンフォラ特有の土っぽい風味がワインに出にくいのだそう。醸造も2015年がプレスし終えたマールを30%ほどジュースに加えて発酵熟成させたのに対し、今回はプレスジュースのみを発酵熟成させている。ワインはミネラリーでストラクチャーがあるが、全体的にふくよかで透明感のあるニュートラルな味わいはどこか純米酒の構成に通じるものがある！

VdF クヴェヴリ・ソーヴィニヨン 2016 (白)

2016年はシュナンが霜により収量が少なく、10hLのアンフォラを満たすことができないと判断したティエリは急きょクロ・ロッシュ・ブランシュの近くに住む知人のヴァレリー・フォールに懇願しソーヴィニヨン入手！彼曰く、ヴァレリーの畑はクロ・ロッシュ・ブランシュと同じく良質な石灰層があり、以前から興味を持っていたのだそう！2016年のソーヴィニヨンは窒素が足りない上に糖度が高かったため、途中で発酵が完全にストップしてしまい残糖20g/Lあるそう。完全発酵を待つよりも、ソーヴィニヨンのフレッシュさと甘さを味わいに生かした方が良いと判断した彼は、最終的に残糖のあるまま瓶詰めすることに決め、再発酵防止のためにフィルターをしっかりと掛け、SO₂を瓶詰め前に20mg/L添加している。出来上がったワインは梅酒のようなキュートな酸味とほんのりと上品な甘みがある！アフターに残るアンフォラ特有のスモーキーな風味もとても心地良い！

VdF クヴェヴリ・ソーヴィニヨン 2017 (白)

2016年の教訓を生かして2017年は少し早めに収穫したが、それでもアルコール度数は13.5%もある！ティエリ曰く、ヴァレリーの畑のブドウは元々房の数が少ないため完熟しやすいのだそう。2016年のような発酵のスタックを防ぐために、今回はプレス後のブドウ滓を20%ジュースに加えて完全辛口に仕上げている。ワインはピュアなエキス感にソーヴィニヨンらしいグラッシィな風味と、ほんのりビターなニュアンスがある！ハーブやレモンなどの柑橘系の香りの中にアンフォラのスモーキーなフレーバーがあり、アルコールを感じさせないピュアさと紅茶のような心地よい渋みを感じ、清涼感のある味わいに仕上がっている！

ミレジウム情報 当主ティエリ・ピュズラのコメント

2016年は、霜と猛暑の影響でブドウの収量が激減した年。冬は暖冬で春も比較的暖かかったため、ブドウの発芽もいつもより早かった。だが、その早い芽吹きが仇となり4月末に襲った遅霜に最初の芽の大部分がやられてしまった。その後副芽が発芽したがブドウの房が付いているものは少なかった。5月まで不安定な天候は続いたが、6月に入ると雨は止み、今度は一転乾燥した天候が続いた。7月の終わりから8月にかけて気温が40度を超える猛暑があり、一時はブドウの成長にもブレーキがかかったが、8月下旬に適度な雨が降ってくれたおかげで、再びブドウは成熟に向かった。

2017年は、2016年同様春の遅霜により近年で一番の被害と減収に見舞われた年。年代を遡ると1991年に同じような被害があったが、それを上回る大規模な霜に遭った厳しい年だった。冬のスタートは暖冬でブドウの発芽も例年より1ヶ月早かった。芽が成長の勢いを増した4月終わりにマイナス5℃まで気温が下がる日が3日間続いた。この霜の被害によりシュヴェルニーは最初の芽が全滅…。副芽もほとんど実を付けなかった。一方、シェール川沿いの買いブドウ生産者は、シュヴェルニーよりも霜の被害が少なく、辛うじてシェール川沿いのブドウはどうか確保することができた。その後6月に入り雨の降らない乾燥した天気が8月の初旬まで続いた。途中猛暑の影響でいったんブドウの成長にブレーキがかかったが、8月5日、15日と30mmを超える雨が降ったおかげでブドウの成熟が一気に進み、収穫日は例年よりも2~3週間早かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ティエリの使うアンフォラ

2018年ティエリは新たにイタリア製の20hLのアンフォラを2つ購入した。写真左奥にある寸胴型のアンフォラがそうだ。(写真①)真ん中にある逆円錐型の400Lの2つのアンフォラは300年前のスペイン製。そして、ティエリの立つ右下にはジョージア製のアンフォラ8hLと10hLが2つ地中に埋まっていて合計6つのアンフォラを持つこととなった。ティエリ自身はまだ完全にアンフォラのワインスタイルを確立した訳ではなく今でも試行錯誤を繰り返しているが、でも、どうやら本人はつくりたいワインのイメージが段々固まりつつあるようだ。「毎年仕込みを変えて色々試してきたが、どうやらスキンコンタクトよりも直接プレスのジュースから仕込む方

がこの土地のブドウに合っている」と言う彼は、今後しばらくはプレス後のジュースに発酵の補助としてブドウの搾り滓を20%加えた2017年のクヴェヴリ・ソーヴィニヨンの醸造スタイルで仕込みを行う予定だ。ちなみに、今回新たに購入したイタリア製のアンフォラは素材にシレックスが混ざっていて、ティエリ自身はロワールのテロワールとのシンクロを意識したのだそうだ。また彼曰く、他のアンフォラと違い高温で焼き上げているためアンフォラの土臭さがなく、ソーヴィニヨンブランなどアロマティックな品種には適しているとのこと。ティエリ曰く「自分自身はアンフォラのワインをつくりたい訳ではなく、ただロワールワインのポテンシャルを引き出す手段としてアンフォラを選択しているに過ぎない」と。さらに「ロワールという土地にいる以上ジョージアのような味わいのワインは造れないし、それを望んではない。目指すはロワールのテロワールにあったワインを造り上げることだ」と彼は言う。彼の本当に目指すところは、アンフォラで仕込んでいても、味わいにアンフォラを感じさせないワインなのだそうだ。

次に、これは一緒にティエリの家でアペリティフをとった時の写真。(写真②)ティエリの横に写っているのは次女のゾエだ。実は今回彼女も初となるワインを仕込んでいる！写真①の中の手前にあるスペイン製のアンフォラの中身が彼女の仕込んだワインでデュ・ブッフのブラン・ド・シェーヴル(ムニユピノ)を仕込んでいる。彼女は現在20歳で、まだこれからの進路を



写真② ティエリと次女のゾエ

決めていないが、ティエリが言うにはどうやらワイン造りにかなり興味を持っているようだ！個人的に好きなワインはジョージアのワインで、最初からアンフォラに挑戦したのもジョージアワインの影響だとのこと。幼い頃からワインのある環境で育ち、父からあらゆるワインを味見させてもらった経験のある彼女は感性が鋭く、今ではティエリの家族の中で一番のテイスターなのだそう。天才ヴィニョロンの父と芸術家の母の遺伝子を受け継ぐサラブレットは果たしてどのようなワインをつくり上げてくるのだろうか！？リリースがないとしても一度は飲んでみたい！（2018.10.19.の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