

～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 1 種類♪

VdF クヴェヴリ 2022 (マセラシオン) ☆NEW☆

今回のクヴェヴリは、ソーヴィニヨンブラン、シュナン、ムニユピノの 3 品種によるアッサンブラージュ。当初はそれぞれ別々のアンフォラで仕込み、シュナンとムニユピノはアッサンブラージュ、ソーヴィニヨンブランは単体と 2 種類のマセラシオンをつくる予定だった。だが、瓶詰前に 3 品種を試験的に全てアッサンブラージュしたところ、ドメーヌ全会一致で「一番バランスが良い」との結論に至り、最終的に全てを混ぜ合わせ 1 つのキュヴェにまとめ上げた。2022 年は、ブドウが早熟で太陽に恵まれた年。ティエリ曰く、収量が多かったためジュースはいつもよりライトで品種の特徴が良く表れているとのこと。醸造は、収穫したブドウを直接プレスしてジュースにし、その中に 30%ブドウの搾り滓を加えアンフォラで発酵させた（マセラシオンよりもむしろアンフュージョンに近い）。出来上がったワインは、ピュアでみずみずしくハーブティーのような優しいタンニンがありエレガント！透明感のあるスレンダーなエキスの中にしっかりとした旨味があり、マセラシオンというよりもハービーな白という印象がある。ティエリはこのクヴェヴリの味わいを「ハーブのような優しいタンニンはソーヴィニヨンブラン、ピュアなエキスに溶け込んだミネラルの旨味はテュフォー（白亜紀の石灰岩）の土壌で育つシュナンとムニユピノから来る」と分析する。また、彼曰く、2022 年はスレンダーで早飲みタイプだが、まだタンニンがワインに溶け込んでいる最中なので、ハービーなタンニンが気になるのであればあと 1 年くらい寝かせてほしいとのこと。

ミレジム情報

2022 年は、ブドウが早熟で収量にも恵まれた当たり年！冬のスタートは暖冬で雨が多かった。3 月半ばに 5 月中旬並みの暖かさが続き、ブドウは一斉に芽吹いた。4 月に 0℃前後まで下がる寒波が降りたが、ほとんどのブドウには影響がなかった。開花は順調。例年よりも 3 週間ほど早かった。また、病気においては、6 月まで適度に雨があったことで、一部オイディウムが蔓延したが、散布を適時に行ったことで繁殖をうまく抑えることができた。ブドウの成長の勢いは止まらず、6 月終わりの時点で早期収穫、そして豊作が予想された。7 月に入るとぱったり雨が止み猛暑と日照りが続いた。8 月は猛暑がいったん落ち着くが、畑は若干水不足の傾向にあった。だが、収穫直前の 8 月下旬に雨が降り、この恵みの雨によりブドウは一気に潤いを取り戻し、最終的に多くのブドウを豊作で締めくくることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



これは去年 5 月末に撮った今回リリースする「クヴェヴリ」で使用した 30 hL のアンフォラの写真（写真①）。2 つともわざわざジョージアから取り寄せたものだ。写真手前がソーヴィニヨンブラン、そして奥にシュナンが入っている。ティエリはアンフォラを地中に埋めるジョージアのスタイルに習い、写真のようにアンフォラがすっぽり埋まる囲いを作りそこに砂を敷き詰めている。

（写真①）囲いを作り砂で埋めた 30hL のアンフォラ

次に、これは地中に完全に埋まった 10hL のアンフォラの写真（写真②）。この中にはムニユピノが入っている。ティエリ曰く、本来であれば 30 hL のアンフォラも 10hL のアンフォラのように地中に埋める予定だった。だが、掘削工事には莫大なお金が掛かるということを知り、苦肉の策として地上にアンフォラを埋めるための囲いを作ったのだそうだ。ティエリのカーヴはエアコンも効いているので、わざわざアンフォラを地中に埋める必要はないのでは？と気になり質問してみた。彼が言うには、アンフォラを地中に埋めるメリットに自然な温度変化とワインが目減りしない保湿効果があり、エアコンの効いたカーヴには出せない理想の熟成環境が地中では全て整うのだそうだ。



（写真②）地中に埋まっている 10hL のアンフォラ

訪問した時点ではワインはまだアッサンブラージュされておらず、シュナンもソーヴィニヨンブランもムニユピノもちょうどロングマセレーションが終わりマールを取り除いたばかりの状態にあった。それぞれ試飲をさせてもらったが、3 つともタンニンがまだタイトだった。ティエリが言うには、通常マセレーションは最初ブドウを潰け込んだ時に果皮や種からのタンニンが多く抽出されるが、長く潰け込んでいるとやがて抽出されたタンニンが再び果皮に吸収され大部分が取り除かれるのだそうだ。だが、2022 年は収量が多かった上にブドウが早熟だったため、いつもよりも果皮にタンニンが多く残ってしまったとのこと。「タンニンが今タイトなことについては全く心配していない。なぜなら赤と違い白のタンニンは落ちやすく、1 年くらい寝かせるとこなれてくるから」と彼は言う。ちなみに、アッサンブラージュされた今回リリースする完成版のクヴェヴリは、まだタンニンを感じるが、訪問した時の状態よりも大分こなれた感はある。



写真③）野生のブドウで仕込んだマセレーションロゼ

少なくとも樹齢 70 年以上は経っているに違いない。当時は赤も白も混植でハイブリットの品種が多かった」興味深いことに、ブドウの木のはほとんどは剪定されず雑木を伝って上に伸びていくので、ブドウを収穫する時は木に登る梯子や脚立が必要なのだそうだ。「今までも野生化したブドウはずっと気にはなっていたが、ブドウの熟すタイミングが収穫時期と重なるため忙しく、収穫が終わった頃にはすでに鳥などの動物にほとんど食べられてしまうため仕込むチャンスがなかった。だが、今回友人にその話をしたところ、わざわざ人数を募り梯子を使って収穫してくれた」と彼は語った。ちなみに、販売する予定があるのか？と彼に聞いてみた。彼曰く、毎年仕込むようなワインではないので、今のところは販売の予定はなくプライベートワインとして消費することを考えているようだ。

大人の遊びというか、わずかに 300L 分しか取れなかった野生のブドウをアンフォラのマセレーションで全力に仕込むティエリの遊び心が最高！（2023.5.30.のドメーヌ突撃訪問より）

「これは何だか分かるか？」ティエリからもうひとつ別の小さなアンフォラの中に入ったワインをブラインドで出された（写真③）。え、色はロゼ色？何だろう？飲んでみるとやや野趣味溢れるが、一方で薄ウマのプルサールのような味わいがありなかなか乙な味わい！全く見当がつかず答えを教えてもらおうと、なんとドメーヌの畑の周りの雑木林に自生する野生のブドウを集めて仕込んだのだそうだ！ティエリが言うには、テュ・ブッフの畑の周りにはかつてブドウ畑だった雑木林がいくつかあり、その雑木林の中には品種の不明な当時のブドウが今でも野生化し生息しているのだそうだ。「雑木林になったかつてのブドウ畑は祖父の代やそれ以前に開墾されたものがほとんど。

※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