

～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3種類♪

クヴェヴリ 2023

今回のクヴェヴリは、ムニユピノ 100%。スキンコンタクトなしのダイレクトプレスジュースをアンフォラで発酵熟成している。ブドウは 2018 年に植樹した自社畑ル・ブラン・ド・シェーヴルの若木から。今回スキンコンタクトをしなかったのは、ティエリ曰く、このムニユピノは新たに取得した休閑地に植えたため、ル・ブラン・ド・シェーヴルの区画内であっても土地の性質がまだ分からなく、まずはダイレクトプレスジュースで出来るワインの個性を知りたいとの理由からとのこと。2023 年は、収量に恵まれた当たり年だった。出来上がったワインは、アルコール度数 12.18%らしくないムニユピノの酸と深みがしっかりと味わいに出ている！ティエリ曰く、植樹したばかりの若木にもかかわらず、ムニユピノの個性とアンフォラによるミネラルの抽出がしっかりとワインの味わいに反映され満足しているとのこと！

VdF ロモランタン フリリュース 2022 (白)

2/3 がフランピエ (自根)、1/3 が樹齢 100 年を超えるロモランタン。2022 年は、ドメーヌ史上最も収量に恵まれた当たり年だった。ただ、醸造は、ブドウに窒素が足りなかったため酵母の働きが弱く、発酵に 1 年以上を要した。今回は通常よりも収量が多く、400L の樽 5 樽分がオーバーしてしまったため急きよ 228L の新樽を 1 樽追加した。出来上がったワインは、ヴィヴィッドで、桃やアプリコットなどのふくよかなフルーツの旨味にロモランタンらしい伸びのある酸の効いたメリハリのある味わいに仕上がっている！余韻に長く残るチョーキーなミネラルも心地よく、アルコール度数 12.46%とは到底思えないエネルギーなワインだ！ティエリ曰く、2022 年は今飲んででも美味しいが、2022 年のようにポテンシャルの高いミレジムは、長く寝かせれば寝かせるほどロモランタンとテロワールの真価が発揮されるとのこと。ちなみに彼の理想は 10 年熟成！

VdF プレ・デュ・ボワ 2022 (赤)

本邦初リリース 100%自社畑のカベルネフランで仕込んだキュヴェ。畑はテュ・ブッフのムニユピノ ル・ブラン・ド・シェーヴルの隣にあり、2022 年、所有者の定年を機に隣接する 0.6ha 分だけ譲り受けた。今回、ティエリが畑を習得した理由は 2 つあり、まず 1 つ目はティエリ個人がボルドーの古酒が好きなこと、そして 2 つ目はムニユピノの自社畑と地続きであることでトラクターの仕事がしやすいという点が決め手となったそうだ。初ヴィンテージである 2022 年は、太陽に恵まれブドウが早熟だった年。ティエリ曰く、カベルネの青っぽさが出ないように、ブドウの完熟をしっかりと待ち、また青みの原因となる梗をすべて取り除き、マセラシオンは 2 週間と短めに抑えタンニンの抽出を柔らかく仕上げた。出来上がったワインは、果実味がマイルドでしっかりと旨味の溶け込んだ上品な味わいに仕上がっている！ティエリの言う通り、確かにカベルネの青さはほとんど感じられず、きれいにこなれた果実味が口の中に広がる。洗練された酸とタンニンがあるので、熟成させても面白そうだ。開けたては少しガスがあるのでカラフをすることをおススメ♪

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 月まで適度に雨が合ったことで、一部オイディオムが蔓延したが、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！

2023年は、2022年に次ぎ豊作に恵まれた年だった。冬のスタートは比較的暖かく雨が多かった。春は乾燥していたが遅霜の被害もなくブドウの成長も順調だった。開花時も天気にも恵まれたおかげで結実も良く、6月の時点で2022年を超える房の量が確認された。7月に入ると天気は一転、雨が多く気温の上昇しない日が続いた。この冷夏と雨の影響によりミルデューが蔓延し、畑は散布作業に追われた。8月も天候が不安定で夏らしい暑い日が続かず、収量の多いブドウが全て熟し切るかという完熟の問題が浮上した。だが、幸い8月終わりから夏らしい太陽が戻り、一時は気温が40度くらいまで上がる猛暑の日もあった。この夏日によりブドウは一気に完熟のスピードを上げた。ブドウが一気に完熟したことと、収穫中にショウジョウバエのスズキが蔓延し始めたことで、ソーヴィニヨンやカベルネフラン、ガメイなど一部のブドウに腐敗が始まり選果が必要だったが、トータル的には収量に恵まれた満足のいく結果で収穫を終わらせることができた。

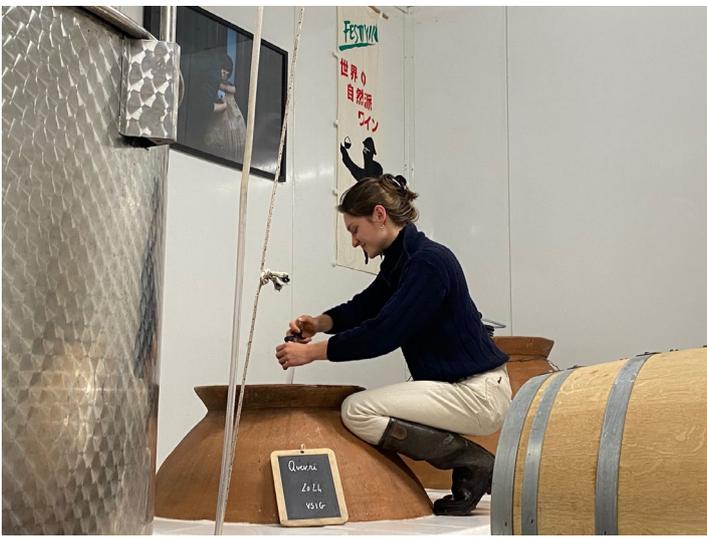
「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

去年10月の下旬に2024年の収穫情報を取りにル・クロ・デュ・テュ・ブッフを訪問した。訪問の前半はティエリがちょうど出かけていたため、代わりに長女のルーズと次女のゾエが案内してくれた。いや、代わりと言うのは失礼な話…テュ・ブッフも去年世代交代があり、ティエリはまだ現役だが、実質ドメーヌの運営は娘のルーズとゾエが担っている。言わば彼女たちがテュ・ブッフのオーナーなのだ。そして、現在ルーズが畑、ゾエが醸造を担当し、ティエリがドメーヌ全体を見る役割を担っている。

早速、発酵し終わったばかりの2024年ワインの試飲からスタートした。これはルーズが樽熟中のムニユピノの味を確認している写真。(写真①)彼女曰く、2024年はかつてないほどミルデューが猛威を振るった年とのこと。このミルデューの被害により、豊作だった2023年と比べて収量が8割も減収だったそうだ。ムニユピノも本来であれば30hLのアンフォラで仕込む予定だった。だが、結果的に量が少ないため228Lのブルゴーニュ樽3樽分しかできなかったそうだ。試飲を試みたが、酒質はみずみずしくフレッシュな酸があり、ロワールらしい清涼感のある味わいだった。



(写真①) 樽に入ったムニユピノをサービスする長女のルーズ



(写真②) アンフォラのソーヴィニオンをサービスする次女のゾエ (写真③) 2024 は除梗したソーヴィニオンをアンフォラに次に、アンフォラで仕込む 2024 年のソーヴィニオンブランをゾエがサービスしてくれた(写真②)。買いブドウで、30hL のアンフォラで仕込むだけの量を確保できたようだ。前はプレスジュースのみで仕込んだが、今回は反対に 100%マセラシオンを施している。(写真③) マセラシオンにした理由を聞いたところ、2024 年は酒質がライトなため、熟成に耐えるためにマセラシオンでワインに厚みと複雑味を加えたいと思ったとのこと。

ちなみにゾエ曰く、クヴェヴリであれ、ロモランタンであれ、ヴァンクүүлに販売するキュヴェは、長期熟成ワインをセレクションしていて、今回リリースするカベルネも熟成ワインという基準で選ばれているとのこと。

ティエリが途中から合流。後半は今回リリースするワインをボトルから試飲した。(写真④) 試飲の流れから、ふとマメとワインの保管温度の関係についてティエリはどう思っているのか？彼の見解を尋ねてみた。



(写真④) 娘のゾエと真剣に意見交換するティエリ

近年ナチュラルワインに見られる「マメ」。原因や解決策について科学的にはっきりとした回答がいまだにないため、現在ヴィニヨロンの間では経験則に基づく様々な意見が入り乱れているのが現状だ。その中でも、マメの解決策として有力視されているものに「ワインの保管温度を緩やかに変動させる」という仮説がある。つまり、マメが出たワインは、一定の温度で保管するよりも、フランス現地のがっちりエアコンをかけないカーヴのように季節を通して緩やかに温度に変化を与え、ワインを動かすことでよりマメが早く消えるという考えだ。これについて

ティエリの見解は NO だった。「マメは瓶熟によりいずれ味わいから消えるという意見には同意できる。だが、温度変化を与えるとマメが早く消えるという意見には反対だ。ナチュラルワインとは、殺菌処理がなされていないいわば『Vin vivant (生きたワイン)』であり、温度の高い状態で保存されることにより、マメとは別の悪いバクテリアが動いてしまうリスクもある。マメはいずれ消えて美味しくなるのを待てばよい。だが、ブレタノミセスやボラティルなどを誘発するバクテリアが動いてしまうと、ワインの味わいそのものが将来に渡って台無しになってしまう。なので、日本のカーヴィストやレストランが行なっているように、温度管理は徹底するに限るとするのが私の意見だ」と彼は語った。

今回のティエリのマメの見解は、個人的にはとても興味深かった。温度管理に対する彼の意見も然りだが、それ以上に「マメは瓶熟によって消える」という意見を彼のようなナチュラル界の巨匠の口から直接聞いたのがとても有意義だった。避けきれないマメとどう付き合い、対処をしていくのか、今後も真剣に情報収集をしていきたい。

(2024.10.21.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