

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°58 ノー・コントロール

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン&シードル3種類♪

### シードル・ヘルサイダー 2017 (辛口泡)

2016年に初めて試験的につくり、2017年製品化したシードル・ヘルサイダー！ヴァンサンはノルマンディー出身で、シードルは言わば彼の郷土飲料。彼自身もヴィニヨロンとしてデビューした時からずっとシードルはつくってみたいと思っていたそうだ！リンゴは実家の近所にあるノルマンディーの知人の果樹園から取得し、オーヴェルニュのドメーヌまで運んで醸造した。ヴァンサン曰く、瓶詰めして泡が出来始めの時は残糖が20g/Lあったが、デゴルジュマンをしていないため、今は酵母が糖を食い尽くし、残糖10g/L以下のエクストラブリュットに仕上がっているとのこと。味わいはシャープでキレがあり滋味深くパンジェンシーなタンニンが心地よい！ちなみに、シードル名はヴァンサンの好きなロックバンドのモーターヘッドのHellraiserという曲名とCider (シードル) を掛けている！濁った澱の最後の一滴まで美味しいロックンロールなシードルだ！

※注) デゴルジュマンなし、必ず噴きます！

1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご抜栓ください

### シードル・ヘヴンサイダー 2017 (中辛口泡)

エクストラブリュットがヘルサイダーであれば、ヘヴンサイダーはほのかな甘みのあるシードル！リンゴはヘルサイダーと同じ渋みの強いMarin Onfroy (マラン・オンフロフ) という品種。醸造はヘルサイダーと途中まで同じで、甘みを残すために約1ヶ月早めに瓶詰めをしている。残糖は瓶詰め当時で30g/L。甘さを残したと言っても、ヴァンサン曰く、デゴルジュマンをしていないため発酵はそのまま継続し、現時点で残糖は20g/Lくらいだろうとのこと。特にヘヴンサイダーは瓶内二次発酵により澱が溜まっているため、開けた時に噴きやすいため要注意！

※注) デゴルジュマンなし、必ず噴きます！

1日以上良く冷やし、吹きこぼれても影響のないところで、注意しながらゆっくりご抜栓ください

### VdF マグマ・ロック 2017 (赤)

2017年は、ヴァンサン曰く、2013年に畑を取得しビオディナミを取り入れて以来、ようやくその効果が実感できた当たり年とのこと！確かに、この年は日照量も多くいつものブドウよりも果汁が少なく凝縮していたが、だがそれを差し引いても、今回のマグマ・ロックは今までよりも骨太で奥行きがあり、余韻にぎっしり詰まったミネラル感があり一味違う！彼曰く、アフターに感じる塩気のあるスパイシーなミネラルリティこそ、まさに彼の求めていたビオディナミの効果とのこと。今飲んでも美味しいが、パワーがあるので、ぜひ10年は熟成させてみたいワインだ！

### ミレジム情報 当主「ヴァンサン・マリー」のコメント

2017年は、春の遅霜と夏の日照りの年だった。マグマ・ロックは唯一霜の被害がなく十分な収量を確保できたが、その他のキュヴェは軒並み大幅収量減だった。そのため、2017年はシラーとガメイ・ド・オーヴェルニュのアッサンブラージュの「ラ・クウレ」、ガメイと白ブドウでつくったペティアン「ビュレット・ダン・タ・テット」はなし。加えて、ピノノワールでつくった赤「トゥールノエル・ライオット」も遅霜とボワミと呼ばれる幼虫の被害により全滅。シャルドネの「レ・クロス」はたった7hLしか取れなかった…。だが、残った房は、病気がほとんどなく、成熟にばらつきがあったが、全体的に粒が小さくエキスのしっかりと凝縮し

たブドウを取り込むことができた！

シードルも同様に、春の遅霜に遭い、収穫量は例年の半分以下だった…。ただ、その分ひとつひとつがしっかりと凝縮した傷ひとつないリングを収穫できた！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ノーコントロールの新しいカーヴ

これがノーコントロールのかっこいい！新しいカーヴだ♪（写真①）場所はそのミネラルウォーターで有名なボルヴィックにあり、建物はオーヴェルニュ地方のランドマークである旧火山ピュイ・ド・ドームをデザインしている。環境との調和を意識した木造建築で、屋根の部分の黒い色は玄武岩、土台のベージュ色は花崗岩とテロワールを表現している。建物は今年8月にできたばかりで、これから入り口にコンクリートを敷いたり、アルコール蒸留室を増築したりと、まだまだやることは山のようにある。

これはカーヴ内の写真。（写真②）内部は大きく3つのスペースに分かれている。ここは主に醸造を行う部屋で、スペース的には高さもあり最も広い。今は引っ越してすぐに2018年の収穫がスタートしたため、醸造タンク以外にワインボトルのストック、収穫ケース、プレス機などが所狭しと置かれているが、醸造が落ち着き次第改めて配置の整理を行うそうだ。



写真② カーヴ内の醸造用スペース



写真③ カーヴ内の熟成用スペース

そして次に、プレス機の奥にドアなしの赤茶色の壁に仕切られている部屋が見えるが、ここがワインを熟成させるスペースだ。（写真③）こちらもまだ片付途中の段階だ。特に、今年はブドウの総収量が170 hLと、昨年100 hLに比べて70%も増え歴史的な大豊作に恵まれたため、タンクを置くスペースが全く足りず、ちょっとしたパニックに陥りながらもヴァンサンは嬉しい悲鳴を上げている！「これが前のカーヴだったら、完全にスペースが足りず、タンクを外に置いて醸造しなければならない最悪の事態になっていただろう…。そう考えると、大豊作に恵まれた2018年を新しいカーヴで醸造できたことはまさにミラクル！神様が私にくれたご褒美だと思っている！」と彼は忙

しく動き回りながらも終始ご満悦の様子だった！（2018.9.24.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