

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°59 ノー・コントロール

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン2種類♪

VdF セー・ベ・ジェー・ベ 2017-2018 1L (赤)

今回初リリースの1Lワイン CBGB！ブドウはネゴスだが、畑はヴァンサンが所有している。2017年にヴァンサンがボジョレー南の Theizé (テゼ) にガメイの畑 2ha を取得し、その畑の管理をボジョレーの新鋭ラファエル・ベイサングに任せ、ブドウの一部をネゴスとして買い入れている。当初は2017年にプリムール的としてリリースするワインであったが、なかなか発酵が終わらず、翌年の2018年をアッサンブラージュしたが、それでも発酵がすぐに終わらなかった。最終的にマセラシオンを終えた2018年ラ・クウレのシラーのマールに1日漬け込み、再び発酵を活性化させ約1年半の歳月をかけやっと発酵を終わらせることができた！かなり発酵に手こずったワインなので、最初の試飲は正直不安一杯だったが、実際に飲んでみると驚くほどワインがジューシーでメチャクチャ美味しい！とにかくピュアで、イチゴやフランボワーズの鼻をくすぐる甘い香りもあり、試飲だと言うのに思わず1Lを一人で全部飲み尽くしたい欲求に駆られる！そんな素晴らしいワインだ！ワイン名は「C'est Bon le Gamay du Beaujolais (ボジョレーのガメイは美味しい!)」の単語の頭文字を略したCBGBとニューヨークにあったパンクの聖地であるライブハウスCBGBを掛けている！

VdF マグマ・ロック 2018 (赤)

2018年は、まれに見る収量に恵まれた当たり年！加えてブドウの品質も良く、全てのブドウが均一に完熟した年だった。ヴァンサンが言うには、2018年の味わいが、ほぼ彼の目指すマグマ・ロックの完成形とのこと！確かに、最初の口当たりからいつもと違う均一感とポテンシャルを感じる！前年と同じくらい凝縮味に溢れているが、粗野な感じはほとんどなく全体的に滑らかな味わいに仕上がっている！また、彼の強調するビオディナミの効果なのか、アフターに塩気のあるミネラルの旨味をしっかりと感じる！ワイン全体のバランスも良く、今飲んでも十分美味しいが、欲を言えばあと数年寝か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年のボジョレーはブドウが早熟の年で収量にも恵まれた。だが、ブドウが窒素不足だったため発酵がうまく進まず苦労した。冬は暖冬で雨も多く比較的芽が出るのが早かった。4月終わりに寒波が降りたが、幸い霜の被害はなかった。5月は雨が多くミルデューが蔓延し始めたが、6月に入ると雨がぴたりと止み、それ以降は乾燥した天気が続いたおかげで、ミルデューの猛威も収まった。7月、8月は猛暑と日照りが収穫終わりまで続いた。おそらく、この夏の猛暑が影響してブドウが窒素不足に陥ったのだろう。

2018年は、ボジョレーもオーヴェルニュも豊作に恵まれた当たり年。オーヴェルニュに至っては、かつてないほど収量が取れ、ブドウの状態もほぼ完ぺきだった！冬のスタートは寒く、ブドウ樹の休息に十分なくらい気温が低かった。春は温暖で雨も適度に降る理想の天候が続いた。4月の中旬に一時寒波が降りたが、霜の被害までは至らなく、発芽も開花もとても順調だった。また、5月8日にリオム北東全域に渡り大規模な雹の被害があったが、私の畑は幸いそのゾーンから少し離れていたため無傷だった。その後は、6月から収穫まで日照量に恵まれた。乾燥していたため病気はほとんどなく、散布も最小限に抑えることができた。一時は水不足も心配したが、結局前半に降った雨のストックもあり、ブドウは疲弊することなく無事収穫までたどり着くことができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 社会科学見学で訪問中の高校生に講義中

これは4月にノー・コントロールのカーヴを訪れた時の写真。(写真①) カーヴに入ると、何やら高校生らしき団体がたくさんいてビックリ！彼らはどうやら地元農家の社会見学という課外授業の一環として、ノー・コントロールを訪れているらしい。私も、高校生に交りヴァンサンの講義をしばらく聞くことにした。彼はちょうどこの時マールを仕込んでいたところで、写真の後ろに微かに写っている蒸留機の説明をしていた。40分ほどの講義だったが、内容は終始マールの蒸留の話で、ワインの話はほとんどなく、いつの間にか高校生の間でも、ヴァンサンがワイン生産者ではなくマールをつくるお兄さんのイメージになっていたのが面白かった！

そして、このワインボトルのパレットの隣にある銅のドラム缶を重ねたような機械が蒸留機だ。(写真②) ヴァンサンが言うには、この蒸留機は1946年製で戦後すぐに作られたものらしく、見た目もアンティーク並みに年季が入っている。これから写真手前に見えるガメイのブドウ滓を蒸留機にかけ、そしてアルコールとなったマールを、ワインボトルの手前に見えるアンフォラに入れてしばらく熟成させるのだそうだ。



写真② 左奥にあるのは1946年製の蒸留器



写真③ アンフォラの中にはマールが

これがアンフォラの中に入れられたマールの写真。(写真③) 写真では見づらいが、透明な液体が八分ほど入っている。彼はマールを品種ごとに分けることはせず、全てこのアンフォラに混ぜるのだそうだ。原酒は水で薄めていないので70度近くはある。このアルコール原酒から、水で薄めて通常のマールにしたり、あるいはジンにしたり、ヴェルヴェンヌを漬け込んだり、ラタフィアにしたりと、キュヴェに応じて仕込みを分けるのだそうだ。試しに、原酒のマールを飲ませてもらったが、度数が高いにもかかわらず口当たりまるやかで、サツマイモの焼酎みたいなホクホクした甘い感じがある！

ヴァンサンのつくったマールをいつか日本に入れてみたいのだが、メタノールの数値が日本の食品衛生法の規定をクリアできるかどうか…。ちなみに、メタノールはブドウの果皮から多くつくられ、彼のマールはまさにブドウの果皮の感じが味わいに出ている。日本に輸入する以前に、蒸留アルコールはフランスの税関のコントロールが大変厳しく、その審査が通るかという輸入以前の問題がある。特に、オーヴェルニュはヴァン・ド・リキュールやラタフィア、ピノ・デ・シャラントのような伝統的な酒精強化がこれと言ってないので、余計にマール製造の審査が他の地域よりも厳しいそうだ。マールをつくるにあたり、その年のブドウの収穫量、ワイ

ンの量、ワインから出た澱の量など全て事細かに税関に書類で報告しなければならない。もし、実際の量と数字があっていないと、莫大な罰金を支払うか、最悪刑務所に送られることもあるそうだ！「マールに対する税関の書類管理が厳しいおかげで、今はワインの書類が超簡単に思えるようになった！」と彼は相変わらずストレートかつユーモラスだ。(2019.4.4&7.9.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