

～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 バビヌウ 2022 (赤)

ミュスカ、シュナン、シャルドネのジュースに全房のガメイとトゥルソーを漬け込んだアンフュージョンの赤。この年からネゴスのワインを増やす計画を立てていたヴァンサンは、ドメーヌのワインとの差をつけるために、ネゴスのワインはテロワールよりも彼のインスピレーションやフリースタイルに重きを置いた。その一発目がこのバビヌウ。ちなみに、彼がイメージしたのは、アラン・カステクスの赤やブリゾーのパタポンのようなワインだそう。出来上がったワインは、酸がキュートで果実味はまるで搾りたてのクランベリージュースみたいにチャミング！いわゆる赤の薄ウマファンであれば絶対に好きな梅ガツオ的なスタイルに仕上がっている！色合いが淡いのでぱっと見グビグビいくようなヴァン・ド・ソワフと思いきや、意外と余韻にミネラルと酸から来るストラクチャーがあるのが驚き！彼曰く、実際バビヌウは、ガメイやトゥルソーという赤の品種よりもミュスカから来る香水のようなアロマ、シャルドネから来る旨味、シュナンから来るタイトなミネラルと、意外にも白の品種が味わいの骨格を形成する影の立て役者となっているとのこと！

### VdF トウールノエル・ライオット 2021 (赤)

2016年ヴィンテージ以来久々の登場となるトウールノエル・ライオット！2021年はピノノワールだけではなくフュージョンのガメイ・ド・オーヴェルニュも50%入っている。この年はピノノワールが凶作で、ガメイ・ド・オーヴェルニュを半分アッサンブラージュしても実質228Lの樽4つ分しかつくれず、割り当ての数も厳しかった。だが、2023年2月末にヴァンサンがパートナーのソレンヌと一緒に来日し、日本を心から好きになったのをきっかけに、今回特別に1樽分の数をお返しに日本に回してくれた！出来上がったワインは、2021年という夏が涼しくブドウのフェノールがじっくりと熟した年だけありビックリするほどエレガント！透明感のあるピュアな果実味に鰹ダシのような旨味がぎゅぎゅ詰まっただけで飲みごたえも十分！若干ボラティルを感じるが、それがまた官能的でプラスに機能している！ソレンヌ曰く、今飲むのであればフォアグラのソテーやエポワスなどウッシュチーズと、そうでなければ何年か熟成させることをおススメとのこと！

### ミレジム情報 当主「ヴァンサン・マリー」のコメント

2021年は、ブドウが晩熟で、日照量の少ない涼しい年だった。冬のスタートは暖かく乾燥していた。4月4日と8日にオーヴェルニュの一带に寒波が降り、気温もマイナスを下回ったが、シャルドネの一部以外霜の被害はほとんどなかった。それ以降も天候が安定せず、特に5月、6月は雨が多く気温の上がらない日が続いた。6月下旬、まるで開花の時期に合わせたかのように奇跡的に雨が止みブドウの結実も順調に終わった。ただ、開花は例年に比べると3週間ほど遅かった。7月に入り気温が上がると同時に、ミルデューや黒痘病などの病気が猛威を振るい始めた。この病気の蔓延により特にピノノワールが大きく収量を落とした。8月中旬からようやく夏らしい天候が戻り、ブドウの成長も勢いを増した。9月は天候の安定した温暖な気候が続き、最終的にはフェノールが熟し酸のきれいに乗ったみずみずしいブドウを収穫することができた！

2022年は、ブドウもリンゴも早熟で、どの地域も収量にも恵まれた年。また5月から7月まではほとんど雨の降らないフランス全土が歴史的とも言える干ばつに見舞われた年だった。だが、収穫直前の後半に雨が降り、この恵みの雨によりブドウもリンゴも一気に潤いを取り戻し、最終的に多くの地域が豊作で締めくくることができた！

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年の春の初めにパートナーのソレンヌと初来日を果たしたヴァンサン。今回リリースするワインの試飲確認も兼ねてヴァンサン宅とドメーヌを訪問した。

これはヴァンサンの家の地下にあるプライベートカーヴ。(写真①) 一般的にワイン産地の住宅はこういう地下のカーヴが当たり前に備わっているのが普通で本当にうらやましい。ワインは、さすがヴィニョロンのヴァンサンとバイヤーのソレンヌが集めただけあり、思わず目が輝いてしまうようなお宝がカーヴの至る所に転がっていた。



(写真①) ヴァンサンの自宅地下のプライベートカーヴ

ヴァンサンの古いワインや師匠のブリュノ・シュレールのワインなど数本選んでいざ食卓へ。リビングではすでにソレンヌが我々のためにアペリティフとディナーを準備していた。これはソレンヌが作った牛ほほ肉の煮込み。

(写真②) もう見た目からすでにプロの料理だ。それもそのはず、彼女は以前パリのバラタンで働いた経験があり、この牛のほほ肉もバラタンのレシピに沿って作ったそうだ。お肉はナイフを入れる必要がないくらい柔らかくジューシーで、ヴァンサンが選んだ彼の「トゥールノエル・ライオット」との相性が抜群だった！ソレンヌ曰く、バラタンの牛ほほ肉の煮込みは、煮込んだ後にフライパンで両面をカリカリに焼くのがコツとのこと。

ヴァンサンのおもてなしとソレンヌの料理に対し感謝の意を伝えると、満足げな笑みを浮かべた。彼らは今回日本で受けたおもてなしにとても心を打たれた様子で、恩返しとは言わないが、今度は彼らがホストとして日本のお客さんたちを快く迎えたいという心持ちでいる。本当にその彼らの気持ちだけでもありがたい、ヴァンサンとソレンヌの人柄の良さが伝わる。



(写真②) パリのバラタン仕込みのソレンヌ特製牛ほほの煮込み

翌日の朝、仕事モードに切り替え、いざノーコントロールのカーヴへ！この日はラ・ボエムのパトリック・ブージュも一緒に参加した。ヴァンサンにとってパトリックは良きアドバイザーであり、また彼の良き理解者でもある。今回もパトリックから色々アドバイスをもらいたかったであろう、ヴァンサンは新しくリリースする赤白のアッサンブラージュ Babinou (バビヌウ) そして、次回リリースのシードルと白ワインのアッサンブラージュ Batard (バタル) について、パトリックの意見に真剣に耳を傾けていた。(写真③) こういうヴァンサンの探求心ある実直な姿を見ると、なぜ多くの生産者に彼が愛されているかが良く理解できるし、我々もそんな彼を応援したくなる！



(写真③) ノーコントロールのカーヴで、ラ・ボエムのパトリック・ブージュも一緒に参加しワインに関する意見交換

実際パトリックも「シードルと白ワインをアッサンブラージュするなんて頭の中がパンクなヴァンサンしか思いつかない発想！だが、飲んでみると『この組み合わせもアリかな』と思わせる面白い味わいがある。それを本能に任せて実現するのがヴァンサンだ！彼は発想が自由でパンクだが、仕事は真面目で一番信頼がおける！」とヴァンサンを素直に称えていた。それに対しヴァンサンは「パトリックは時間にルーズなところもあるが、ことワインのことになれば彼ほどの天才はいないし、唯々リスペクトしかない」とパトリックを最大限に称賛した。

今回の訪問で色々収穫はあったが、私にとっての一番の収穫は、今やオーヴェルニュを代表する名うての二人のヴィニョロンがお互いをリスペクトしながら子供のようにワインの意見交換で盛り上がっている姿を見られたところ！ともすればお互いライバル意識が強すぎて閉鎖的になりがちなヴィニョロンの世界で、こういうレベルの高い Solidarite (連帯) は傍から見ていて興奮するし大いに歓迎！

今回販売は2種類♪パトリックがヴァンサンをリスペクトする「パンクな発想」のバビヌウと旨味ぎっしりで官能的なトゥールノエル・ライオット、是非飲んでいただきたい！

(2023.4.16&17.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