

～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 5 種類♪

VdF ヴェー・エム・イックス・ヴェー・エム 2022 (薄い赤) ☆NEW☆

初リリースとなるジュラのヴァランタン・モレルとノーコントロールのコラボワイン。ワイン名 VMXVM はヴァランタン・モレルとヴァンサン・マリーの名前の頭文字を取って名付けた。ヴァランタン・モレルとはアルザス研修時代から交友があり、今回ヴァンサンの掛け声の下コラボ実現に至った。ヴァンサン曰く、コンセプトは白の骨格を持つ薄ウマ赤ワイン。通常、赤白のアッサンブラージュは骨格のある赤と酸のあるフレッシュな白の組み合わせが多いが、その逆をオーヴェルニュの赤とジュラの白で表現したかったとのこと。醸造面においては、ヴァランタン・モレルのシャルドネはジュラでプレスしたジュースを冷蔵車で運び、ファイバータンクで発酵をスタートさせた。ヴァンサンのワインは、トゥールノエル・ライオット、フュージョン、レ・クロスを各々別々に仕込み、発酵の途中ヴァランタン・モレルのシャルドネ 40%に対し、レ・クロス 20%、フュージョン 20%、トゥールノエル・ライオット 20%の割合でワインを抜き計 12hL 分のアッサンブラージュを施した。その後、アッサンブラージュしたワインを 5hL のジャー（炆器）と 228L の古樽に入れ 1 年熟成させた。出来上がったワインは果実味がとてもジューシーでチャーミング！ジュラの石灰質土壌のシャルドネから来るチョーキーなミネラルとオーヴェルニュのシャルドネのボリューム感、そこにヴァンサンの仕込むバザルト土壌のキュートな酸が乗っかり、危うくも官能的で塩梅が超絶妙な魅力あふれる味わいに仕上がっている！

VdF ラ・スウスリューズ 2022 (赤)

タンニンが多く独特の野趣味溢れるワイルドな味わいが特徴のフェール・サルバドゥ。だが、ヴァンサン曰く、熟成するとピノワールのエレガントさとカベルネフランのようなまろやかなコクが合わさったような何とも言えぬ色気を出すのがこの品種の一番の魅力だそうだ。その魅力を引き出すために最低 10 年の熟成が必要なのに対し、マセラシオン・カルボニックで仕上げることで早くからフェール・サルバドゥの個性を楽しめるようにと仕上げたのがこのラ・スウスリューズだ。2022 年は、歴史的とも言える干ばつの年だった。5 月からほとんど雨の降らない日照りが続き、樹齢 10 年にも満たない若木のブドウにとっては試練そのものだった。醸造も難しく、マセラシオン中にボラティルが急上昇したため、ブドウの醸しを早めに切り上げた。出来上がったワインは、フェール・サルバドゥ特有の野趣あふれるまろやかな果実のコクと強かな酸、ミネラルの複雑味が剥き出しの個性ある味わいに仕上がっている！ヴァンサン曰く、2022 年はかつてないほどブドウにポテンシャルはあるが、まだボラティルがワインに馴染んでいないので、あと数年寝かせるか、もしくは今飲むとしたら脂のある豚肉料理と合わせて飲んでほしいとのこと。本音ではできれば理想的には 5 年、いや 10 年寝かせていただきたいとのこと。その時にフェール・サルバドゥという品種の偉大さがきっと分かっていただけだろうとのこと！

VdF ロカイユ・ビリー 2022 (赤)

花崗岩土壌のガメイ・ド・ボジョレーとガメイ・ド・オーヴェルニュでエレガントながらも力強いワインを表現したロカイユ・ビリー。同じ品種を使うフュージョンとの違いについて、ヴァンサン曰く、ユーラシアプレート之母岩である花崗岩土壌にダイレクトに触れるロカイユ・ビリーはふくよかで力強い味わいをもたらすのに対し、フュージョンは土壌が火山灰で構成されており、より軽くエレガントな味わいに仕上がる傾向があるとのこと。2022 年は、2020 年同様太陽に恵まれたが、2020 年よりも乾燥していた。幸い、ブドウの房が多かったおかげで例年並みの収量に達したが、水不足によりブドウの房自体は小さかった。醸造は、ブドウの窒素不足により冬の間は発酵がスタググしたが、春になり気温が上がると同時に発酵が再開し、ボラティル上昇のトラブルは辛うじて防ぐことができた。出来上がったワインは、ヴァンサンらしい危うくも色気のある官能的な味わいに仕

上がっている！日照りにより途中ブドウの成熟にブレーキがかかりアルコール度数は 12.5%しか上がらなかったが、ブドウ自体の密度は濃く、まろやかな果実味の中に緻密な旨味が凝縮しているのが分かる！ブラインドだとピノノワールと間違えそうだ！

VdF フュージョン 2022 (赤)

ロカイユ・ビリーが力強い花崗岩に対し、バザルト土壌のガメイ・ド・ボジョレーとガメイ・ド・オーヴェルニュでエレガントなワインを表現したフュージョン。2022 年は太陽に恵まれた年で、ヴァンサンが「これまでにない出来！」と称賛する当たり年。醸造も、全体的に発酵に難を抱える中お手本のように問題なく終わらせることができた。出来上がったワインは、エレガントさとふくよかさを兼ね備えた果実味の明るいチャーミングな味わいに仕上がっている！ヴァンサン曰く、通常は北向きの畑のフュージョンがロカイユ・ビリーよりも涼しいワインが出来上がるのだが、2022 年は、夏の直射日光の当たるロカイユ・ビリーのブドウが成熟にブレーキがかかり、一方、北向きのフュージョンは直射日光を避けられたおかげでブドウの成熟にブレーキがかからずそのまま完熟速度を上げたため、結果的にロカイユ・ビリーとコンセプトが逆転するようなボリューム豊かなワインが出来上がったとのこと。ヴァンサンが自讃するだけあり、口に入れた途端思わず唸ってしまうくらいポテンシャルの高いワインだ！

VdF トゥールノエル・ライオット 2022 (赤)

古くは 11 世紀に遡るシャトー・トゥールノエルの城下に広がる由緒ある畑のブドウからつくられるトゥールノエル・ライオット。2022 年は、ブドウが早熟で太陽に恵まれた当たり年。日照りによりピノノワールの収量が少なかったため、前年同様フュージョンのガメイ・ド・オーヴェルニュを 50%収穫時に混ぜている。醸造も、全体的に発酵に難を抱える中お手本のように問題なく終わらせることができた。熟成は今回 300L の樽を使い、1/3 は新樽を使用した。出来上がったワインは、果実味が艶やかかつエレガントで味わいに奥行きがあり、長熟を予感させるような上品なストラクチャーがある！ヴァンサンが、「最低 5 年は寝かせてほしい！」と言うのも納得の行くポテンシャルの高さが窺える。今飲むのも良いが、熟成した景色も見てみたい…これぞまさにオーヴェルニュのグランヴァンだ！

ミレジム情報

2022 年のオーヴェルニュは、歴史的な日照りに加えブドウがかつてないほど早熟の年だった。5 月から 8 月までほとんど雨が降らず、また 7 月の猛暑も加わり、畑は常に水不足の状態にあった。房は例年よりも小さくコンパクトだったが、幸い、夏の昼夜の気温に寒暖の差があったおかげで、ブドウはどうか水不足に耐えることができた。ジュラも歴史的な日照りに加えてブドウが早熟だった。だが、収穫の直前に雨が降ったおかげで収量が豊作もしくは例年並みに回復した。フェール・サルバドゥのアヴェロン県は歴史的な日照りと猛暑に見舞われた。5 月から雨がなく、そのまま収穫が終わるまで雨が一滴も降らなかった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2 月終わり、今回リリースの 2022 年と熟成中の 2023 年のワインの味わいを確認しにノーコントロールを訪問した。(写真①) 到着したのは夜の 6 時過ぎ。日も沈み辺りはすっかり暗くなりかけていたが、車を降りると外は驚くほど暖かった。今年はニュースでも取り上げられるほどフランス全土が暖冬で、実際私もフランスで運転を始めてから初めて冬タイヤに変えなかった。



(写真①) ヴォルヴィックの山をデザインしたカーヴ

一般的に、ブドウの木は根の促進と新芽が健康的に育つエネルギーを溜めるために冬の休眠期間が必要とされる。また、冬の寒さは、害虫の発生を抑制し、病気のリスクを低減する役割があるのだが、今年は冬が暖冬で終わってしまい、春の遅霜はもちろん、害虫や病気のリスクが蔓延しないかがとても心配だ。

さっそくカーヴの中に入ると、完全防寒着にまとったヴァンサンが出迎えてくれた。(写真②) 確かに、外は空気が生ぬるかったが、カーヴの中は外よりもだいぶ気温が低くひんやりしていた。まずはまだ熟成中の2023年ミレジムのワインを一通り試飲。ヴァンサンが言うには、2023年はドメーヌを始めて以来最もブドウ栽培が難しい年だったとのこと。基本的には猛暑の年だったが、開花時など悪いタイミングで病気が蔓延し、さらに夏の日照りにより収量を大きく減らしてしまった。収穫時も気温が高く、9月終わりになっても毎日のように気温35度を超える日が続いたそうだ。



(写真②) 外気よりもひんやりとしたカーヴ内

近年は温暖化によりSO₂無添加の醸造が試練を迎えている大変厳しい状況に加えて、これだけの大変な状況と聞くと、ワインの状態は大丈夫だろうか、試飲の前から気構えてしまった…。だが、いざ試飲をしてみると、良い意味で裏切ってくれ、ワインがとってもエレガントでかなり驚いた！レ・クロスやロカイユ・ビリーなど若干ボラティルの高いワインも見受けられたが、この後の熟成により落ち着いた色気に抑えられそうな良い感じのレベル。

(写真③) その他のキュヴェは、現時点ですでにリリースできそうなくらい完成度が高かった。



(写真③) 熟成中のレ・クロス2023年をサービスするヴァンサン

ヴァンサン曰く、2023 年は病気と水不足に翻弄された難しい年ではあったが、赤は少し傷のあるブドウを最初に収穫しそのままプレスし、そのジュースだけをスターター（Pied de Cuve）として発酵の補助に使うなどの工夫を行ったりして、最終的には良い塩梅に落ち着いてきたとのこと。

ノーコントロールという名前から連想すると、一見ワインを完全に放置しているような印象を持つてしまうが、意外と醸造にセンシティブなヴァンサン。「自分自身、お客さんの前では見栄っ張りに加え、既成の枠にはめられるのが大嫌いなので、ノーコントロールという Laissez-Faire（自由放任主義）なイメージを敢えて出しているところがある。だが、実際は湖の上を優雅に泳ぐ白鳥のように、SO₂ 無添加のワインを無理なく仕上げるフリをしながら、水面下ではブドウ栽培から醸造の衛生面までいつも神経質なまでに気を遣い、足をバタバタさせもがきながらワインと真剣に向き合っている」と彼が本音を語ってくれた。私も、今までの付き合いの中で、彼の畑作業のこだわりや、カーヴの清潔さ、ワインに対する真摯なコメントなど真面目さを何度か垣間見てきたので、ノーコントロール = 完全ロックな放任主義とは思っていなかったのだが、今回の彼の本音を聞き、改めて腑に落ちるところもあった。やはり彼はかつて若い頃、自転車トラック競技のフランス代表候補に選ばれたことのある生粋のアスリート。ロックが好きでも根は真面目で超努力家。とても自由放任主義では片付けられない真面目さが至る所に滲み出ている。そんな彼が今回ふと、普段我々には全ては見えてこない努力を直接語ってくれたのは何となく嬉しかった。

最後に、私個人としてどうしても理解できないラ・スウスリューズの品種フェール・サルバドゥになぜヴァンサンはこだわるのか？その疑問を彼にぶつけてみた。それに対し彼は「フェール・サルバドゥはもしかしたら土着品種の中で一番可能性を秘めたブドウかもしれない」と答えた。彼が言うに、品種の語源の Fer はフランス語で「鉄」を意味し、ブドウの木が鉄のように頑丈ゆえその名前が付き、Sarvadou はオック語で「持ちが良い」という意味があり、「熟成に耐えるワイン」ということでフェール・サルバドゥと名付けられたそうだ。特徴としては、若い時はカベルネのようなコクのある粗野な面を持ち、熟成すると酸味がしっかりとあることでピノノワールのような官能的な味わいに化けるところがこの品種の一番の魅力とのこと。「フェール・サルバドゥをヴァンナチュールで最初に表現したのがニコラ・カルマラン。彼の実績がこの品種の可能性を広げた。実際フェール・サルバドゥの本拠地アヴェロン県には、熟成を経た驚くほど感動する無名のワインが数多く存在する。そういう古いワインを飲むと、この品種の可能性を追及したくなる」。今回のリリースするラ・スウスリューズ 2022 も彼の中の本領発揮は 5 年後、いや本音は 10 年後を見据えて、可能なら買ったことを忘れた頃に飲んでほしいと語ってくれた。

(2024.2.29 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

〈おまけ〉
ノーコントロールの
猫 Thor 君

