

～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3種類♪

**VdF バビヌウ II 2023 (淡い赤)**

前回好評だったバビヌウのバージョン 2 として、今回はロワールのシュナンとアルザスのピノオークセロワ、シルヴァネールのジュースにオーヴェルニュのガメイとピノノワールの全房を漬け込みアンフュージョンで仕上げた。2023 年はどの地域も豊作に恵まれた当たり年。醸造は、教科書のように発酵をスムーズに終わらせることができた。出来上がったワインはみずみずしく酸がキュートで、凝縮した旨味だけを抽出したイチゴやトマト水のような風味とダシ感があり、塩味のあるミネラルとのバランスも絶妙！また、アルコール度数 11.5%と酒質はライトなのに、旨味がぎっしりと詰まっっていて余韻も長い！良く出来たジュラのプルサールのような、これぞまさに薄ウマの極みとも言えるような飲みごたえのあるワインだ！

**VdF アンサンディ・エ・ピヤージュ 2023 (赤)**

本邦初リリース、セレクションマサールのヴィエーユ・ヴィーニュ、ピノノワールとガメイ・ド・オーヴェルニュをアンフュージョンで仕込んだアンサンディ・エ・ピヤージュ。ワイン名はヴァンサンのお好きなボブマリーの曲 Burnin' and Lootin' のフランス語訳から取っている。2023 年は、天候に恵まれたのだが、開花の時期にピンポイントで雨が降り続いたため花が流れてしまい、当初の予測よりも 3 割ほど収量が落ちてしまった。醸造は、ピノノワール 30%と選果で落としたガメイ 20%を直接プレスし、そのジュースに傷ひとつない全房のガメイ 50%を漬け込みアンフュージョンで仕上げた。出来上がったワインは、果実味が柔らかくチャーミングで、梅ガツオの旨味をしっかりと感じるとてもキュートな味わいに仕上がっている！また、ヴァンサンが新しい畑のポテンシャルを評価しているだけあり、オーヴェルニュの砂地状の花崗岩から来る塩味と清涼感ある味わいが見事に表現されている！何とも言えない官能的な果実味とテロワールの絶妙なフュージョンは、まるでボエムを代表するピノのカイウーとガメイのルルの良い所だけを抽出したような強烈なインパクトがある！かなり衝撃的！このアンサンディ・エ・ピヤージュは、今後ノーコントロールのトップキュヴェのひとつとなることは間違いない！

**VdF マグマ・ロック 2022 (赤)**

2022 年は、歴史的とも言える干ばつに見舞われた年だった。ブドウは日照りにより途中成長にブレーキがかかったため酸が残ったが、夏の終わりに 40℃を超える残暑に見舞われ、焼けてしまったブドウは選果が必要だった。醸造は、多くのキュヴェがブドウの窒素不足により発酵に苦労する中、マグマ・ロックは発酵に勢いがありボラティルの心配が全くなかった。この年は、アントシアニンの抽出が良く、タンニンがこなれるまで熟成に 20 ヶ月を要した出来上がったワインは、スマートかつ強かな酸と塩気と旨味の凝縮した野趣あふれる味わいに仕上がっている！アルコール度数 12%なのに味わいがしっかりとっていて、ちょうど太陽の年の 2020 年と、涼しい雨の年の 2021 年を足して 2 で割ったようなまとまり感がある！ヴァンサン曰く、今飲むのであれば強かな酸に負けない牛肉の煮込みのようなコクのある料理と、そうでなければ、ポテンシャルがあるワインなので、特にこの年は最低 5 年くらいセラーで放置してほしいとのこと。彼曰く、5 年以上放置して酸がこなれてくるころからこのワインの真価が発揮されるとのこと♪

## ミレジム情報

2022年のオーヴェルニュは、歴史的な日照りの年だった。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り、品種によっては収穫直前に雨が降ったことで、ブドウはどうか水不足に耐えることができた。だが、8月25日と9月5日に40℃を超える猛暑に見舞われ、西日の当たる方のブドウの実がブドウ焼けの被害に遭い、収穫時は厳格な選果を余儀なくされた。また、この年はブドウの窒素不足により発酵に苦労した。

2023年のオーヴェルニュは、ブドウの開花時に雨に当たってしまったため花ぶるいに遭い、この影響で収量が減ってしまった。花ぶるいの被害以外は、年間を通して日照量に恵まれ適度に雨の降る、ブドウにとってはほぼ理想の天候に恵まれた

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

1月初旬に今回リリースするワインの試飲と2024年のワインの確認も兼ねてノー・コントロールを訪れた。

これはヴァンサンから転送してもらった去年収穫直前のマグマ・ロックのガメイ・ド・ボジョレーの畑の写真。

(写真①) 2024年のオーヴェルニュは、春の遅霜と長雨による病気の蔓延が深刻だったと話では聞いていた。だが、写真を見る限りではブドウの房がたくさん付いていて豊作にも見える。ヴァンサン曰く、去年の平均収量は25hL/ha。彼の畑は幸い霜の被害がなく、また去年は季節労働者の人数を増やし、畑を徹底管理した結果、天候が厳しいミレジムにもかかわらず最低限の収量を確保することができたそうだ。



(写真①) 収穫直前のマグマ・ロックの畑



(写真②) 10hLの新しいフードルの前でポーズを取るヴァンサン

さっそく発酵が終わったばかりの2024年ワインを試飲させてもらった。(写真②) 彼曰く、2024年は涼しい年でアルコール度数も低く、どのワインもまるで教科書のように順調に発酵を終わらせることができたとのこと。確かに彼の言う通り、試飲したワインは全て欠点がなく、フレッシュな赤い果実がはじけるような酸のあるとてもエレガントな味わいに仕上がっている！正直どのワインも鳥肌が立つくらい美味しい！2024年は、ミレジムの的には必ずしも良い年とは言えないが、ヴァンサン自身は出来上がったワインに対し手ごたえを感じているようだ。

ここ近年発酵に苦労を重ねた教訓から学んだ彼は、去年醸造に対する大きな意識改革を行なった。それはSO<sub>2</sub>を少量使用すること。彼自身、今までは教義のようにSO<sub>2</sub>無添加が絶対だった。だが、昨今の温暖化により明らかに醸造環境が変化し、完全SO<sub>2</sub>無添加でワインを仕込むことが益々難しくなってきたことを悟り、去年SO<sub>2</sub>無添加へのこだわりを捨てたようだ。ただ、彼の場合SO<sub>2</sub>を使うと言ってもワインに直接添加するのではなく、今回新しく取り入れた方法も、発酵前に pied de cuve (酒母) をつくりそこに少量添加するという、いわば添加量が0.02 mg/L 以下の話で、酒母の中の余計なバクテリアを排除し、健全な酵母だけを働かせることが目的だ。この処置により健全なアルコール発酵が誘発されると同時に、加えたSO<sub>2</sub>も発酵中にほぼ消えるため、数値上SO<sub>2</sub>無添加とほぼ同じ結果となる。「自分にとっては今までごく少量でもSO<sub>2</sub>を添加するという行為に抵抗感があった。でも一方で、年々気候変動により安定したSO<sub>2</sub>無添加のワインを仕込むのが難しくなってきたのも事実。ヴィニョロンの本来の目的はいかに美味しいワインを造るかであり、それを考えるとSO<sub>2</sub>無添加にこだわるのではなく、うまく利用しながらワインの欠点を減らす創意工夫を凝らした方が良いと思うようになった」と彼は語った。

たまたまミレジムが良かったのか、それともヴァンサンの意識改革が功を奏したのか、とにかく2024年はどのワインも欠点がなく見違えるような美味しさがあった。ちなみに、2023年の瓶詰めされたワインと今回リリースするワインも試飲したが、どれも官能的で魅力があり素晴らしい仕上がりだった。やはりヴァンサンのワインの肝は安定感！もともとブドウにポテンシャルがあるので、醸造に欠点がなければどれも魅力的なワインばかりだ。SO<sub>2</sub>に対する彼の意識改革によりワインが今後どのように進化していくのか、これからが本当に楽しみだ！

(2025.1.9.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