

～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+マグナム2種類♪

VdF プール・ドウ 2024 (赤) ★New★

ヴァンサンにとって先輩であり、唯一無二の親友であるラ・ボエムのパトリック・ブジュ。そのパトリックがつくるキュヴェPと同じピノノワールで、切磋琢磨の思いを込めて仕込んだのがこの Pour 2 だ。ブドウはヴァンサンの友人でもあるドメーヌ・ジャルゴビアから。2024 年は、雨が多くミルデューが蔓延した厳しいミレジムだが、ミルデューの被害に遭わず残ったブドウは、実も健全でフェノールが熟し十分な果汁に恵まれた。醸造においては、当初は発酵に手間取りボラティルも上がったが、徐々に酵母の勢いが増し、最終的には無事に最後まで発酵を完了させることができた。出来上がったワインは、アルコール度数 13%とは思えないほど果実味がみずみずしく、薄ウマなスタイルでありながらもしっかりとしたミネラルが感じられるキュートな味わいに仕上がっている！ちなみに、ワイン名は「この 1 本を 2 人で開けて、ゆったりと楽しんでほしい…」そんな願いが込められたコンセプトから、Pour 2 (二人前) と名付けられた。

VdF ロカイユ 2024 (赤) マグナムもあります♪

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。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の説明によると、フュージョンは土壌が火山灰で構成されており、上品でエレガントな味わいに仕上がるのに対し、表土が薄く母岩である花崗岩にダイレクトに触れるロカイユは、herbacé (ハーブのような) 風味と、名前の由来どおり、石質的な硬さと緊張感のあるワインに仕上がる傾向があるとのこと。2024 年は、多雨に加えて病害の影響を受け収量が減少したオフヴィンテージだが、ブドウの旨味はしっかりと詰まっていた。醸造は、梗のえぐみを抑えつつ果実味を活かすため、マセラシオンを 10 日間で切り上げ、プレスワインは使用せずヴァン・ド・グートのみで仕上げた。出来上がったワインは、ピュアな赤い果実の旨味と伸びのあるキュートな酸、滋味豊かなミネラルが広がるチャーミングな味わいに仕上がっている！薄旨ワイン好きにはたまらない梅ガツオのような深いダシ感があり、タンニンを感じさせない透明感も相まって今がまさに飲み頃！「オフヴィンテージ=当たり年」というナチュラルならではの醍醐味が見事に反映された逸品だ！

VdF マグマ・ロック 2024 (赤) マグナムもあります♪

オーヴェルニュに古くから存在する銘醸地 Combronde (コンブロンド) の丘に位置するマグマ・ロック。花崗岩土壌で育つガメイ・ド・ボジョレーが、独特の滑らかさとフィネスを生み出している。2024 年は唯一マグマ・ロックだけ、厳しい気候条件の中、奇跡的に霜や病害の影響をほとんど受けず、十分な収量が確保できた。醸造は、果汁のピュアなエキスを引き出すため、ブドウをタンクに入れて密閉し、ルモンタージュやピジャージュを一切行わず房の自重で潰れて流れ出したジュースをタンク下部から毎日抜き取る、完全マセラシオン・カルボニックの手法で仕上げた。出来上がったワインは艶やかな果実味がみずみずしく、伸びのあるキュートな酸とのバランスが絶妙で、フィネスに富んだ味わいに仕上がっている！これぞ薄ウマの真骨頂と言えるようなエレガンスがあり、ブラインドだとブルゴーニュの上品なピノノワールやジュラのプールサールを彷彿させる！ヴァンサン自身が売るのを惜しむほど、銘醸地 Combronde の潜在力がまっすぐに表現された、まさに渾身の一本だ！

ミレジム情報

2024年のオーヴェルニュはブドウが晩熟で、春の遅霜、長雨、ミルデューの蔓延、冷夏により完熟が難しい不作の年だった。春は4月終わりに霜が降り10~50%の被害が遭った。その後、冷涼で湿度が高い日が続き、開花期には花ぶるいが見られ、生育のスタートが不安定だった。夏にかけては雨が多くミルデューが猛威を振るい、深刻なブドウの減収につながったが、7月後半からの乾燥により病害は収束し、ブドウの成熟がゆっくりと進んだ。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

去年に引き続き、今年も毎年4月末にノー・コントロールのカーヴで開催される、ヴァンサン主催のワインサロンに参加した。(写真①)



(写真①) ヴァンサンのカーヴで開催されたサロンの風景

このサロン La Tournée des Parcelles は、ナチュラルワインの試飲会と、自転車好きのワイン愛好家たちによる畑ツーリングを組み合わせた、まさにヴァンサンの趣味が色濃く反映されたユニークな催しだ。土日の週末に開催されるのだが、最終日の午後に参加したこともあってか、前年よりも人が少なく感じられた。ヴァンサンによると、前日の土曜日は盛況だったそうだが、やはり昨年と比べるとフランス国内の景気の冷え込みもあって、来場者は少なかったようだ。また、出展していた17の生産者にも輸出状況や景気についてそれとなく聞いてみたが、どの生産者も苦戦を強いられている様子だった。特にアジアと北欧の落ち込みは大きいようで、かつて飛ぶ鳥を落とす勢いでナチュラルワイン界を席卷していたデンマークが、いま急速に勢いを失いつつあると聞かされて驚いた。一方、トランプ関税やイラン戦争の影響で混乱していると思われていたアメリカ向けの輸出が、意外にも順調だという生産者が多かったことにもかなり驚かされた。



(写真②) ブースでワインをサービスする笑顔のヴァンサン

ヴァンサンは主催者ゆえ常にブースを離れているため、まずは他の生産者をひと通り回り、彼が戻ってきたタイミングを見計らい、今回リリースされる 2024 年ヴィンテージを早速試飲させてもらった。(写真②) 2024 年は、正直なところ全てのワインが「当たり」と言えるほど完成度が非常に高い！全体を通して清涼感があり、ナチュラル好きがオーヴェルニュ・ワインに求めるようなエレガントなスタイルにまとまっていた。「2024 年がこの品質だと、どこも引手あまたなのでは？」と称賛を込めてヴァンサンに尋ねてみたが、それに対する彼の答えが非常に興味深かった。「今はフランス経済も厳しく、年々ワインを売るのが難しくなっているが、その分サロンなどの機会を増やし、足でクライアントを開拓している。そのおかげもあって、自分は幸いにも売り上げが落ちてはいない。ただ、一方で苦労している仲間の生産者も少なくない。この La Tournée des Parcelles のサロンもそうだが、不景気の今こそ、自分のこと以上に仲間の力になりたいという思いが強い」と熱く語ってくれた。

ちなみに、今回ヴァンサンはカオールの生産者 L'Ostal Levant のマルベックと、フュージョンのガメイをアッサンブラージュしたコラボワインを仕込んでいる。ミレジムは 2024 年。彼自身が L'Ostal (ロスタル) のワインを高く評価しているのに加え、ロスタルが 2023 年、2024 年と収量に恵まれず、さらに販売面でも苦労している状況に少しでも手を差し伸べたいという思いから、このコラボが実現したという。「マルベックは樹齢 70~100 年のセレクション・マサル。タンニンがまるやかなロスタルのマルベックと、オーヴェルニュのガメイを合わせれば絶対に美味しいワインができると確信していた」と語るヴァンサン。実際に試飲してみると、ワインは驚くほど滑らかで、コクのある凝縮感とキュートな酸のバランスが絶妙だった。

今回、この L'Ostal とのコラボワインもサプライズで非常に興味深かったが、それ以上に心を動かされたのは、仲間を思いやるヴァンサンの姿勢だった。学生時代からナチュラルワインのサロンを企画し、人をつなぐことに長けてきた彼だが、自身の利益のためではなく、仲間を支えたいという義理堅さと献身があるからこそ、多くの生産者から信頼と支持を集めているのだと、今回の訪問で強く印象に残った。

(2026.4.27.のドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP資料にて、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