

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°16 ル・マス・ダガリ

生産地方：ラングドック

### 新着ワイン3種類♪

#### VdF ル・グラン・カレ 2016 (白)

2016年は日照りと、夏の水不足によりブドウの成長にブレーキがかかったにもかかわらず、アルコール度数は13%まで上がり、酸も適度に確保され、ニュートラルでピュアな旨味の染み渡るようなバランスの良いワインが出来上がった！また前年同様、ワインの還元を防ぐために発酵中に2度ルモンタージュを施している！開けたても十分に美味しいが、時間とともにまったりとしたオイリーな感じが抜け、ワインの旨味に一体感が出てくる！

#### VdF ヨ・ノ・プエド・マス 2016 (赤)

2016年は、リヨネル曰く、日照りの影響で酵母の働きが悪くなり、発酵終了までに5ヶ月を要したとのこと。その間、ボラティルが若干上がったが最終的にはうまく落ち着き、バランスの良いスマートなワインが出来上がった。味わいは、いつもより完熟したブドウからくる果実の凝縮味を感じる。キメの細かいタンニンが果実味を優しく引き締め、きれいなストラクチャーを形成する。シラーの個性が味わいに程よく出ていて、ローヌのイメージに近い！

#### VdF ナヴィス 2015 (赤)

2015年は、味わいがコトー・デュ・サラグーらしくないという理由でVin de Paysの認証を落とされたためVdFでリリースしている！リヨネル曰く、酢酸エチルの香りが強すぎるのが理由のようだが、実際はそのような香りは決して強くない。ダークチェリーや甘草の美味しそうな香りが広がり、とても官能的。なぜこのワインが認証を落とされたのか疑問だ…。しかも、今回のナヴィスはワイン自体にポテンシャルがあったので、角を落とし味わいをまるやかにするために18ヶ月の樽熟を要し、とても贅沢な味わいに仕上がっていて、艶やかさと血肉を思わせる野趣あふれる果実の凝縮味があり、長熟を予感させる！ちなみに、今後はVin de Paysの申請を行わずVdFでリリースする予定だ。

### ミレジム情報 当主「リヨネル・モレル」のコメント

2015年は、冬に十分な雨が降り、そのまま安定した春を迎えた。開花も雨に当たらず1週間ほどで順調に終わらせることができた。だが、6月から8月の中旬まで太陽の照り付ける乾燥した天候が続き、その影響で冬にストックした水の蓄えが底を尽きてしまった。成長にもブレーキがかかり、ブドウはバテ気味で葉が反り返るなど明らかに水不足であることが随所に確認できた。もう限界という最中8月13日、17日、21日と奇跡的に計115mmの雨が降り、ブドウは一気に元気を取り戻した！ブドウの中には一気に水を吸い過ぎて破裂し腐敗したモノも一部見られたが、全体的には豊作で、果汁のしっかりと詰まったきれいなブドウを取り入れることができた！

2016年は、水不足とワインの発酵に悩まされた年。冬は比較的暖かく、また雨も少なく乾燥していた。最初のスタートは水不足だったためブドウの成長サイクルはとても緩やかだったが、5月に70mmのまとまった雨が降ったおかげで、一気に成長スピードに勢いがついた。開花も順調に終わり、病気はほとんどなかった。だが、6月から8月終わりまで雨のほとんど降らない日照りが続き、最終的に収量は例年と比べて30%~40%減…。ブドウ自体は多かったが、房の大きさは例年の半分から7割ほどだった。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



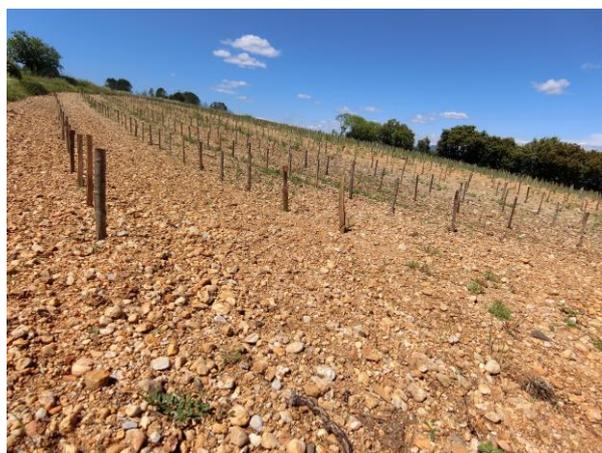
写真① ヨ・ノ・ブエド・マスのグルナッシュ

これはヨ・ノ・ブエド・マスのグルナッシュの畑の写真。(写真①) 5月2日に撮った時は、新梢に勢いがあり葉も青々としてきれいだったが、これ以降雨が断続的に続き、湿気の多い天候が続いた影響で畑全体にミルデューが蔓延したようだ…。特に、この写真のグルナッシュの被害が酷いようだ…。例年だと南フランスにおいては、どちらかというとミルデューよりもオイディウムの被害が多い。だが、今年は例外的に湿気が高く蒸した天気が続いているため、ミルデューの繁殖に拍車がかかってしまった。リオネルも彼の父親も未だかつて経験したことのないほどの勢いだとのことで、収穫が心配になってしまう…。

次にこれはル・グラン・カレの畑の写真。(写真②) 文字通り長方形(カレ)の畑が長く奥の方まで続いている。写真右奥に白い馬が見えるが、これがマスダガリのエチケットに描かれているリオネルの馬だ。この馬は耕作用ではなく乗馬用の馬で、休みの時はこの馬に乗って畑のまわりを散歩するのだそうだ。リオネルが言うには、昔彼のおじいちゃんの頃は、馬の放牧されているところも一面ブドウ畑だったそうだ。当時この地域一帯は食用ブドウの一大生産地で、シャスラやマスカットなどが植えられていたそうだ。1970年代までは食用ブドウの値がワインのブドウの3倍以上していたが、80年代に入り徐々に値が落ち、それと同時に食用ブドウはどんどん消えていったそうだ。今その名残として食用ブドウはル・グラン・カレの畑の端に十数本しか残っていないそうだ。



写真② ル・グラン・カレの畑



写真③ 植樹前のグルナッシュの畑

最後に、これは新しく植樹する予定のグルナッシュの畑の写真。(写真③) 6月に植樹したので、訪問した時はまさにこれから植樹するという準備段階だった。土慣らししたばかりなので、楕円形の石(ガレ・ルレ)と粘土で構成されるマスダガリの畑の土壌が良く分かる。ガレ・ルレによる日中の熱反射と夜の熱放射によってブドウは良く熟すのだが、リオネル曰く、昨今の温暖化現象がこれに加わって、収穫のスタートが年々早くなってきているようだ。ちなみに、植樹して以降ミルデューが猛威を振るい始めたが、的確な散布の結果うまくカバーできているようだ！

(2018.5.2.ドメー又突撃訪問&7.20.メールより)

※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