

## ～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 2017 (白)

2017年はブドウのフェノールが早く熟した年！ワインを重く仕上げないよう早熟品種であるシュナンブランとロール(ヴェルメンティーノ)は8月11日とかつてないほど早いタイミングで収穫を行った。一方、晩熟品種であるテレットは9月11日と例年通り。クレレットは、夏の日照り影響なのか唯一ブドウの熟しが遅く、今回はレ・グラン・カレに加え赤のヨ・ノ・プエド・マスにブレンドしている。またいつもは100%タンク熟成だが、今回は味わいに複雑味を加えるために10%だけ古樽熟成を施している！出来上がったワインはアルコール度数が12.5%といつもよりも低いが、逆にアルコールのボリュームに旨味やミネラル感がマスクされていない分、いつもよりも味わいにメリハリを感じる！

#### VdF ヨ・ノ・プエド・マス 2017 (赤)

2017年はブドウのフェノールが早く熟した年。リヨネル曰く、2017年はヨ・ノ・プエド・マスの当たり年で、ブドウの収量も品質も発酵も全てうまく行ったとのこと！発酵の勢いが良かったので、マセラシオン中はピジージュを一切せず、一日一回のルモンタージュだけで抽出を限りなく抑えた。また、本来グラン・カレに入れるクレレットがうまく完熟しなかったため、今回酸を補うために未熟なブドウのまま収穫しヨ・ノ・プエド・マスに加えた！出来上がったワインは、いつもよりもジューシーでエレガント！まるでマセラシオン・カルボニックで仕込んだような艶やかな果実味がある！今飲んでも十分に美味しいが、少し寝かせて、細かなタンニンの収斂味がこなれた頃にはさらに美味しさが増していること間違いなし！

#### VdF ナヴィス 2016 (赤)

2016年は発酵に苦労した年。夏の日照りの影響で酵母が少なかった。樽熟中にワインの発酵が止まり、ボラチルが上がり始めたので樽での熟成は6ヶ月で引き上げた。その後ワインを全てアッサンブラージュシファイバータンク移して発酵を待たがなかなか勢いづかなかった。最終的に醗酵中の2017年のル・グラン・カレの澱を混ぜることにより発酵が再開し、約16ヶ月かけて無事に醗酵を終わらせることができた！ワインは発酵に苦労した割には予想に反して素晴らしく、リヨネル自身もその出来栄に驚いている！果実味がスマートかつエレガントで、芳醇な赤い果実に洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがきれいに溶け込む。赤身の肉と合わせてみたいワインだ！

### ミレジム情報 当主「リヨネル・モレル」のコメント

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。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づいた。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。

2017年はブドウがかつてないほど早熟だった年。冬は暖冬で雨が多く春の芽吹きも早かった。5月は夏のような暑かったこともあり、開花は例年よりも1週間早かった。そのまま暑さは6月、7月と続いたが、2ヶ月の間に25mmを超える雨がタイミングよく2回降ったこともあり、ブドウは水不足なく成長のスピードを上げていった。この間病気の被害はほとんどなし。7月終わりから8月初めにかけて気温が40度を超える猛暑

が続き、水不足が心配された。幸い、ブドウの完熟スピードは緩むことなく、収穫は8月9日という異例の早さでスタートした。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 太陽により焼けたグルナッシュの畑

今年2019年のフランスは全国で40℃を超える記録的な猛暑に見舞われている。リオネルのいるラングドックも例外ではなく、各地でブドウが焼ける異常現象が起こっている。

これはヨ・ノ・プエド・マスのグルナッシュの畑の写真。(写真①) 茶色く枯れているところが、太陽の照りつけによりブドウが焼けてしてしまったところ。一見するとブドウ樹の病気であるエスカにかかったようにも見えるが、これら全ては6月後半から続いた猛暑により起こった現象だ。(写真②) 彼のエチケットのシンボルでもあるカマルグの白馬も心配そうにこちらを見ている…。リオネルが概算するにブドウ焼けによる被害はざっと5割。中には7割近く被害に遭った区画もあるそうだ。

彼が言うには、ブドウ焼けは、毎年少しは必ずあるのだが、今回ほど広範に渡って被害が及んだのは初めてとのこと。原因は間違いなく猛暑なのだが、それだけではなく今回は猛暑に加えて水不足と散布のタイミングが重なってこのような大きな被害に及んだとのことだ。「雨は5月に入ってから一滴も降ってなく、極度の乾燥状態にある。畑の隣にある馬小屋には近くの水源をポンプで汲み取った水飲み場があるが、水源がすでに干上がってしまったため、毎日タンクで水を運ばなければならない。それくらい今は水が不足している。



写真② 心配そうに畑を見守るシンボルの白馬



写真③ ボルドー液の多く当たったブドウ

さらに、猛暑の直前に天気予報で局地的な豪雨の予報が出ていたので、病気予防のために前もってボルドー液を散布したのだが、結果的に予報は外れてしまった…。そして、不運にもこのボルドー液を散布した部分が、集中的にブドウ焼けの被害に遭ってしまった…」と彼は言う。

確かに、枯れている部分はボルドー液の多く当たったブドウのまわりに集中している。(写真③) 彼の説明では、ブドウが水不足に陥ると樹液のめぐりが悪くなり、さらにボルドー液の銅と硫黄が直射日光に当たると通常よりも温度が上昇してしまうため、結果ブドウ焼けになってしまうのだそうだ。「もし前日に予報通り雨が降っていれば、たとえボルドー液を散布した後に猛暑が訪れてもこのようにブドウ焼けになることはなかった。今回はブドウが焼ける負の条件が偶然重なってしまった…」と彼は顔に悲壮感を浮かべながら語ってくれた。ラングドックの今後の良い展開を祈りたい。

(2019.7.11.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