

～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 2021 (白)

2021 年は、猛暑もなく雨に恵まれた年だった。ブドウは、シュナン、ロール、クレレットが春の遅霜に遭い若干収量を落としたが、霜を免れた晩熟のテレットは収量が 60hL/ha と前年同様に豊作に恵まれた。醸造は、アルコール発酵もマロラクティック発酵もまるで教科書通り完璧に終わり、欠点は何一つなかった。リオネル曰く、この年はワインに酸がしっかりとあり、ボラティルや還元などのネガティブ要素が全くなかったのも、SO₂ 無添加で仕上げたとのこと。出来上がったワインは、フレッシュで爽やかな酸があり、南の白とは思えない清涼感がある！味わいも繊細で、まるでシンプルに塩だけを効かせたピュアな昆布ダシを飲んでいるような優しい旨味が口に広がる！飲んでいて全く疲れない、「染み入るワイン」とはまさにこのことだ！

VdF ヨ・ノ・プエド・マス 2021 (赤)

2021 年は、南仏には珍しく雨の多い年だった。また、霜に当たったシラー以外は、どのブドウも果汁が多く豊作にも恵まれた。醸造は、マセラシオン途中でカリニャンのボラティル数値が上がったため、30 mg/L の SO₂ を添加。他のタンクも念のため 20 mg/L をマセラシオン中に添加している。リオネル曰く、出来上がったワインはみずみずしくエレガントで、北の赤を彷彿させるような酸と清涼感のある味わいに仕上がっているとのこと。確かに、ワインはいつもよりもピュアでチャミング！香りは、バラやフランボワーズなどの華やかなアロマがあり、スレンダーな果実味に溶け込む滋味豊かなミネラルが心地よい！近年のヨ・ノ・プエド・マスは、収穫のタイミングやブドウに負荷をかけない醸造に切り替えたことで見違えるほどエレガントになったが、この年はミレジムがさらに上品さのレベルを上げている！カリニャン主体のアッサンブラージュとは思えないとてもキラキラとしたワインだ！

VdF ナヴィス 2021 (赤)

2021 年は、雨に恵まれたワインの仕上がりエレガントな年。前年はシラーが主体だったが、今回はシラーが霜に当たったため収量が少なく、相対的にグルナッシュが主体のアッサンブラージュとなっている。醸造は、発酵がスムーズで、ヨ・ノ・プエド・マスのようにボラティルの上がる心配がなかったので SO₂ は一切添加していない。また、前年同様にタンニンのエグミが強調されないように贅沢にヴァン・ド・グート(圧搾の工程の際に、ワイン自身の重さと、果帽の重みにより流れ出てくるワイン)だけで仕込んでいる。出来上がったワインは、いつもよりも色のトーンが明るく、ふくよかでチャミング！ジューシーな果実味に溶け込む滋味深いミネラル、繊細なタンニンとのバランスも良く、ワイン全体に一体感がある！リオネルが、「今回はラングドックの粗野な田舎臭さが無い」と自賛するように、ブラインドだとローヌ、まるで良い作り手のシャトーヌフ・デュ・パプを彷彿させるような…そんな力強さとフィネスを兼ね備えている！

ミレジム情報 当主「リヨネル・モレル」のコメント

2021 年は、南仏には珍しく年間を通して雨が多く涼しい年だった。冬は暖かく乾燥していた。芽吹きはいつもよりも早かったが、4 月 8 日にそれを狙い撃ちするかのように霜が降りた。マイナス 4 度まで気温が下がる霜は今まで見たことがなく、シラーなど一部標高の低い畑は被害に遭ったが、幸い標高のある畑はほとんど影響がなかった。だが、この寒波によりブドウの成長に一時的にブレーキがかかり、成長のサイクルはここ近年で最も遅いスタートとなった。天候も不安定で涼しく、5 月、6 月は雨の日が多かった。湿度も高く、途中ミルデューが畑に出始めたが、ボルドー液などで事前に適切な処置を施し蔓延を防いだ。7 月から夏らしい暑さが戻り、ブドウの成長にアクセルがかかり始めた。7 月、8 月も定期的に雨が降ったおかげで、水不足の心配は一切なかった。最終的に、収穫したブドウはどれも房が大きく、酸と果汁がたっぷりと含まれていた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

8 月の下旬、恒例の夏の南訪問に合わせてマス・ダガリを訪問した。2023 年はブドウが早熟で、訪問した時にちょうど収穫が始まっていた。これはこの日収穫したサンソーの写真。(写真①) ケースに入ったブドウは、見た目的にもどれも腐敗なくきれいだった。今年は品質的に期待できるのでは？とリヨネルに訊ねたら、彼は難しい顔をして「Complicé (ややこしい年)」！とひと言。彼曰く、2023 年はスタートの水不足、5 月の雨によるミルデューの被害、7 月の冷夏、そして 8 月下旬の猛暑と、まるでジェットコースターのように気候が極端に乱れ、そのペースについて行けないブドウの多くは、病気やブドウ焼けなどにより厳格な選果を余儀なくされた

とのこと。「このケースに入っているサンソーも、収穫の時点で収穫者が選果している。恐らく 3 割近くのブドウが畑で落とされているはずだ」と彼は言った。ちょうど私が訪問した日は快晴で気温もほどほどに暑く、南仏の青い空のイメージときれいなサンソーを見て、勝手に豊作のイメージを膨らませていたが、現実はどうやらそうではなく、2023 年はなかなか一筋縄ではいかない予感…。



(写真①) 収穫で運ばれたブドウを確認するリヨネル



(写真②) テーブルの上で厳格にブドウを選果する作業風景

これは収穫したサンソーをタンクに入れる前に選果している様子の写真。

(写真②) リオネルがケースに入ったブドウを選果テーブルに広げて、5〜6 人の選果者がハサミを使いながら葉や腐敗果を丁寧に除いていく。この厳格な選果は、まさにル・マス・ダガリのセールスポイント。リヨネルの真面目な性格が作業に表れている。



(写真③) 収穫を手伝うリヨネルの息子エリ君

そんな選果者に交じってひとり 20 歳に満たない若者が、リヨネルの横でアシスタントのようにせわしく動いていた。そう、リヨネルの息子 Elie (エリ) 君だ。(写真③) 彼は除梗機の操作からトラクターの運転までとても器用にこなしているのでビックリ！彼がトラクターを運転する時は、心配なのか、写真のようにリヨネルが毎回付き添って細かく指導をしていた。将来はお父さんの仕事を継ぐのか？とエリ君に訊ねてみたが、彼は意外にもビニョロンには興味がないらしい。ただシンプルにメカニックが好きで、将来は国の公共事業に携わりたいと思っているようだ。リヨネルも、将来が見えないビニョロンの仕事を息子に継がせるつもりはないと言う。「今起こっている気候変動の影響は毎年厳しさを増すばかりで、ビニョロンとして明るい将来が見えない。南仏は特に深刻で、ここ近年は極度の干ばつもしくは洪水という極端な気象現象が続いている。今年は、土壌のバクテリアを活性化させる天然の肥料を撒いたり、夏季選果を行なったりと、毎年訪れる異常気象にどうにか対応しようと、毎回微力ながら畑仕事に工夫を凝らし頑張っているが、気候が極端すぎるとそんな努力も焼け石に水というような絶望的な気持ちになる」と彼は語った。後日、彼にその後の収穫状況を電話で訊ねたが、どうやら今年はヨ・ノ・プエド・マスはつくらないようだ。彼が言うには、私の訪問の後から連日 40℃を超える猛暑が続き、シラーやグルナッシュがブドウ焼けにより房がほとんど干しブドウのように萎んでしまったそうだ…。辛うじてブドウ焼けに耐えたカリニャンとサンソーで、今はどのキュヴェを仕込もうか思案中とのこと。

今回日本でリリースするル・マス・ダガリ 2021 年の品質が飛びぬけて良いだけに、2023 年の収穫結果が本当に残念でならない。リヨネルには、これにめげずに頑張ってもらいたい！

(2023.8.14. ドメーヌ突撃訪問 & 11.13 突撃生電話より)

※弊社HP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