

～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 2022 (白)

畑名を直訳すると「大きな正方形」という名前通り、祖父の代から白に適した土地として特別扱いされていた区画がこのル・グラン・カレだ。この大きな区画に早熟品種のシュナン、ヴェルメンティーノ、クレレット、そして晩熟品種のテレットが植えられている。2022年は太陽に恵まれた年だった。アッサンブラージュ比率は早熟品種が日照により収量を大きく落としたため、テレット主体のつくりとなっている。ただ、シュナン、ヴェルメンティーノ、クレレットも猛暑により成熟がブロックされたため、結果的に太陽の年のイメージと真逆の酸を感じる爽やかなワインに仕上がった。味わいはフレッシュで、グレープフルーツのような柑橘系の爽やかな酸があり、石灰土壌から来る潮の風味とチョーキーなミネラルが超心地よい！和食や野菜など素材を生かしたシンプルな料理との相性が良さそうだ。

VdF ヨ・ノ・プエド・マス 2022 (赤)

オック語で「これ以上できない！」という意味のヨ・ノ・プエド・マス。リヨネルは自らをオクシタニア人の末裔と自負するほど民族意識が高く、そのオクシタニアに対するリスペクトをワイン名で表現している。2022年は彼の自信作！収穫直前まで猛暑と日照りにより極度の水不足に苦しめられたが、収穫直前に降った恵みの雨のおかげで一気に収量が回復し、形勢が逆転したミラクルな年だった。醸造は、全て除梗しグルナッシュとサンソー以外は別々のタンクでマセラシオンを施した。そして、マセラシオン後はプレスワインを使わず、ヴァン・ド・グート（フリーラン）のみをアッサンブラージュした。出来上がったワインは太陽の年のイメージとは真逆の、みずみずしく果実味がエレガントな味わいに仕上がっている！前年同様、赤い果実にほんのりオレンジピールを思わせる柑橘のフレーバーがあり、また塩気のある旨味もしっかりとあり全体のバランスが良い！リヨネルが自信作というのも納得の行く魅力的なワインだ！ちなみに、ローマ数字ではミレジムが分かりづらいというクライアントのリクエストが多数あり、この年からミレジムの通常のアラビア数字に変え、エチケットも若干マイナーチェンジを施している。

VdF ナヴィス 2022 (赤)

オック語で「水源を」を表すナヴィス。地下水のようにピュアで自然なワインを表現したいとの思いからこの名前が付けられている。2022年は、猛暑と極度の日照りによりブドウがレーズンのように干上がる寸前だったが、収穫直前の雨に助けられ辛うじて収量を確保できた、ブドウ栽培的には難しい年だった。だが、収穫したブドウは、傷ひとつなくタンニンもまろやかで、酸とミネラルのバランスの良い高レベルな品質だった。醸造は、問題なく教科書のように発酵を終わらせることができた。また、この年は樽を入れ替えるタイミングだったため、熟成に10%新樽が使われている。出来上がったワインは、スマートかつ果実味がとてもエレガント！上品な骨格もあり全体的に味わいがきれいにまとまっている！あと5年くらい寝かせてタンニンがこなれた頃に飲むと、ピノノワールのような色気が出てきそうな…そんなポテンシャルを感じる完成度の高いワインだ！この年からヨ・ノ・プエド・マス同様にエチケットのマイナーチェンジ有り♪

ミレジム情報 当主「リヨネル・モレル」のコメント

2022年は、8月中旬に降った雨の前後の収穫でブドウの収量に明暗が分かれた複雑なミレジムだった。冬は暖かく乾燥していた。春の遅霜はなく、4月にしっかりと雨が降ったおかげでブドウの成長ペースはいつもよりも3週間ほど早かった。5月に入ると一転、雨の降らない乾燥した天候が続いた。開花は順調に終わりブドウの房にも恵まれたが、同時に日照りによるブドウのストレスが心配された。7月は追い打ちをかけるように40℃を超える猛暑が続き、ブドウの成長にもブレーキがかかった。8月に入ると猛暑は落ち着いたが、水不足の極限状態は変わらなかった。限界に達した白のシュナン、ヴェルメンティーノ、クレレット、そして赤の若木のシラーは、干しブドウになる前に早めに収穫したため大幅減収だった…。その直後8月14日に突如予報にない雷雨が降り、その雨が水不足を救った。乾燥に耐えていたブドウは息吹を吹き返し、一気に果汁を溜めこみ完熟に向かった。この雨が降った後に収穫した古木のシラー、グルナッシュ、カリニャン、サンソー、ムールヴェードル、テレットは辛うじてそこそこ満足の行く収量を確保することができた。

「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。前年同様に2024年もブドウが早熟で、訪問した時にちょうど収穫最中だった。記憶を振り返ると、以前は8月下旬に訪問してもまだ収穫が始まっておらず、いつも収穫直前のブドウ畑を案内してもらっていた。だが、温暖化の影響なのか、ここ直近5年くらいは収穫日が1~2週間早まっているため、訪問日と収穫が重なってしまうことが多い。収穫中リヨネルはカーヴから離れることができないため、今回も畑の訪問はできなかった。

さっそくカーヴ内を訪問。(写真①) リヨネルのカーヴの掃除が終わるタイミングに伺ったのだが、まだ最後の掃除が終わってない様子だった。でも、見てくださいこの清潔なカーヴを！午前中の収穫を終えたばかりなのにほぼピカピカ。



(写真①) 収穫後毎日掃除を行なうマス・ダガリ

彼曰く、今年から午後の収穫を止め、午前中の涼しい時間に終わらせ、午後はこのように徹底した掃除と醸造作業に時間を使うというサイクルに変えたようだ。元々きれい好きでいつもカーヴ内を清潔に保っているリヨネルだが、2023年の醸造失敗が彼の衛生に対する意識をさらに高めたようだ。

「2023年は、猛暑と日照りにより収量はガタ落ち、加えて醸造の難しい試練の年だった。白は無事ワインに仕上げることができたが、赤は残念ながら全て破棄してしまった。シラー、グルナッシュ、カリニャンは収穫した時点ですでにレーズンのように干乾びていて、果汁がほとんどなかった。さらに醸造は、ブドウの窒素不足により酵母の働きが弱かったため発酵が思うように進まず、その間にバクテリア汚染があったためポラテイルが上昇し、ほぼヴィネガー化してしまった。赤をメインにつくるドメーヌにとって2023年は経営的にも精神的にも大きな痛手だった」と語るリヨネル。以降、同じ轍を踏まないと決意した彼は、午後の暑い時間の

収穫を止め、午後はカーヴの掃除、そしてホースやポンプは使用する度にSO₂水で洗浄するなど、手間は今まで倍かかるが、とにかく衛生管理の徹底に努めているようだ。「こういうところも見逃してはいけない」と彼が指差すのは排水溝。(写真②)以前までは排水溝の詰まり始めが掃除のタイミングだったが、今は毎日溝に挟まったブドウの粒を一つ一つ手で掻き除いているのだそうだ。

「2023年は、もしかしたらこのようなブドウの粒一つからバクテリアが繁殖し、タンクをまるまる廃棄する結果につながったのかもしれない。毎日の徹底した掃除は体力的にもしんどいが、タンク一つダメにするダメージに比べたらそう大したことがない」と彼は笑顔で語った。



(写真②) この排水溝をブドウの粒がなくなるまできれいに掃除する予定



(写真③) 2024年の発酵が終わったばかりのグルナッシュ

今回の訪問は日本でリリースするワインの試飲がメインだったが、ついでに収穫醸造中のワインも試飲させてもらった。これは収穫して6日経った醸造中のグルナッシュ。(写真③)色がいつもより淡くすでに美味しそう！リヨネル曰く、2024年は発酵が順調でこのグルナッシュもほぼセックの状態なのだそうだ。飲んでみたがとても繊細で果実味がチャーミング！酸もしっかりとあり南とは思えない涼しさがある。これはもしかしたら当たり年かもしれない!?彼に2024年ミレジムの特徴を聞いてみたところ、幸い、2023年と違い夜が涼しく、昼夜の気温に寒暖の差があったおかげもあり、今のところ

収穫したブドウはどれも冷涼感あふれる酸があり、品質的には満足しているようだ。だが、実際収量的には厳しい年だったようだ。「近年の気候は極端すぎる」と彼が言うように、2024年の前半は雨が降り止まず、開花時の花ぶるい、そしてミルデューの猛威によりブドウが減り、後半は逆に40℃を超える猛暑と日照りにより減収…。最終的に50%を超える減収が予想されるとのことだ。「C'est la vie (これも人生)。ヴィニヨロンになると決めた以上、この現実を受け止めなければならない」とまた笑顔で語ってくれた。

2年連続不作に苛まれきっと精神的にも辛いだろうが、こうやって辛さを見せずに笑顔で前向きに語るリヨネルがとても頼もしく見えた。ワインの品質はもちろん、これからも長く応援していきたい生産者の一人だ。

(2024.8.22.ドメーヌ突撃訪問&2025.1.25 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