

～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 2024 (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。約1.6haの単一区画は複数の畑に区切られ、そこに早熟のシュナン、ヴェルメンティーノ、クレレットと、晩熟品種のテレットがそれぞれの畑に分けて植えられている。2024年は、ラングドックでは珍しく猛暑が控えめで雨の多い一年となった。途中ミルデューの繁殖があったものの、ル・グラン・カレの畑は風通しが良く、病害の影響をほとんど受けなかった。結果、収量は比較的良好で、また品質的にも上質な酸を備え、潜在アルコール度数が抑えられた清涼感のあるブドウを収穫することができた。醸造は、この年からシュナン、ヴェルメンティーノ、クレレットのアッサンブラージュに用いる樽を、従来の225Lから樽香の影響が穏やかな500L樽へと切り替えた。出来上がったワインは、フレッシュでグレープフルーツのような柑橘の清涼感と、石灰土壌から来るチョーキーなミネラルが心地よい爽やかな味わいに仕上がっている！潮の風味を帯びたピュアなエキスとフレッシュな酸は、南の白にありがちな野暮ったさが一切なく、ブラインドだとロワールやアルザス北のワインを彷彿させる！まさに和食や素材を生かしたシンプルな魚介料理と合わせたくなる一本だ。

VdF ヨ・ノ・プエド・マス 2024 (赤)

オック語で「これ以上できない！」という意味を含め、当時IGP Coteaux du Salagou (コトー・デュ・サラグー)の認証を落とされた際に命名されたのがこのヨ・ノ・プエド・マス。ル・マス・ダガリの赤のスタンダードに位置づけられるワインだ。2024年は、ラングドックでは珍しく猛暑が控えめで雨の多い一年となった。途中ミルデューが繁殖し、一部のカリニャンとグルナッシュが被害を受けたものの、全体としては房付きが良く、収量に恵まれた年だった。醸造は、これまでは品種ごとに別々に仕込み、熟成後にアッサンブラージュを行っていたが、今回はワインの調和を高めるため、マセラシオン後すぐにアッサンブラージュを行なった。出来上がったワインは、雨に恵まれたミレジムらしいチャーミングな酸と果実味がエレガントな味わいに仕上がっている！リオネルによれば、前年よりカリニャンの比率はやや少ないものの、徐々に降水量に恵まれたおかげで、他品種よりもカリニャン本来の白コショウのアロマや味わいの深みがより際立ったスタイルにまとまったという。エレガントな酒質に野趣ある果実味のアクセントが加わった、まさに野禽やシカなどのジビエとの相性にピッタリなワインだ！

VdF ナヴィス 2024 (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。ヨ・ノ・プエド・マスとの違いは、グルナッシュとカリニャンの中でも最も成熟の早い区画のブドウをセクションし、さらにムールヴェードルを加え、100%樽熟で長熟タイプに仕上げている点にある。2024年は、ラングドックでは珍しく猛暑が控えめで雨の多い一年となった。途中ミルデューが繁殖し、一部のカリニャンとグルナッシュが被害を受けたものの、全体としては房付きが良く、そのおかげで収量減は最小限に抑えられた。醸造は、リオネルによると、発酵が順調でほとんど触る必要がなかったほど理想的に進んだとのこと。出来上がったワインは、果実味がスマートで上品なまとまりがあり、アルコール度数13.5%とは思えないほどのエレガントさと、余韻をタイトに引き締めるタンニンの骨格を備えている！グルナッシュをベースに、カリニャンやムールヴェードルといった野趣あふれる品種を、マセラシオン・カルボニックではなくクラシックな醸造で仕込みながら、これほどの上品さを引き出すのは至難

の業であり、その完成度には思わず唸らされる！リオネル曰く、現時点ではまだワインが硬さを残しているため、今飲むのであればタンニンが脂を切ってくれる牛肉や鴨などの赤身肉との相性がベストだという。理想を言えば、さらに5年ほど熟成させ、タンニンがきれいに融け合った頃に味わってほしいとのことだ。

ミレジム情報

2024年は、ラングドックでは珍しく、冷涼感と調和の取れたミレジムとなった。冬は雨量の少ない乾いた状態でシーズンが始まった。萌芽は3月20~25日頃と例年並みだったが、春に入ると4月、5月の気温が上がらず、ブドウの成長は遅かった。5月初旬から6月半ばにかけては定期的に雨が降り、湿度の高い天候が続いたものの、気温は上がらず、グルナッシュとカリニャンの一部でミルデューが発生した。7月に入ると一転して暑さが増し、特に中旬以降は強い熱波が訪れ、ブドウの生育が一時的に停滞した。日照りのストレスを軽減するため、7月初旬にグルナッシュ、サンソー、ムールヴェードル、カリニャンの摘房をおこなった。だが全体的に例年の夏に比べて猛暑日が少なく、ブドウの成熟もゆっくり進んだ。結果的に、ブドウは健全で、酸と糖のバランスの取れた状態で収穫を迎えることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

8月終わりに、恒例の夏の南仏訪問に合わせてマス・ダガリを訪問した。例年この時期に訪れると、ちょうど収穫作業のど真ん中にぶつかることが多いのだが、今回は収穫のピークもひと段落し、落ち着いたタイミングで訪問することができた。

カーヴに入り、さっそく醸造中の2025年ヴィンテージを一通り試飲させてもらった。(写真①)、(写真②)驚いたことに、赤も白もすでに発酵を終え、ワインとして仕上がっていた。収穫開始からまだ3週間も経っていないことを思えば、異例の早さだ。リオネルによると、2025年は猛暑とミルデューによる病害の影響で収量こそ減ったものの、十分な雨量に恵まれたことでブドウの状態は良好で、発酵もこれまでにないほどスムーズに進んだのだという。



(写真①) 常に清潔に保たれているマス・ダガリの醸造所

(写真②) 2025年の白をタンクから試飲するリオネル

2023年ヴィンテージはボラティルの影響で、ほとんどのワインを泣く泣く廃棄せざるを得ず、大きな損失を被った。それ以降リオネルは、温暖化の影響を避けるべく収穫を早め、よりライトなスタイルのワインに適した酸とアルコールのバランスを重視する方針へと切り替えた。また、土壌の窒素不足を補うため、馬の糞を使った自家製肥料を畑に施すなどの工夫を重ねた結果、今回は発酵を完璧に終わらせることができたようだ。

「2025年は例年よりも雨に恵まれた。だが、6月終わりから8月中旬まで続いた猛暑により、危うく水不足のリスクに陥りそうになった。南の畑の慢性的な水不足は、我々ワイン農家にとって深刻な問題であり、ブドウ栽培も醸造も、そしてワインのスタイルそのものも、温暖化に合わせて再び見直していかなければならない時期に来ている」と、試飲をしながらリオネルは静かに語った。

2025年ヴィンテージと、その後にボトルから試飲した2024年ヴィンテージについて率直な意見を述べると、ワインのスタイルが以前よりも一段とエレガントで洗練された印象があった。かつてはカリニャン、シラー、ムールヴェードル由来の野趣がどうしても味わいに表れていたが、今回のワインはいずれもマセラシオン・カルボニックで仕込んだかのような上品な果実味をまとい、さらに深みも備っていて、個人的には非常に好みのスタイルだった。リオネル本人はコクのあるマッチョなワインを好むため、収穫のタイミングも醸造方法も、どうしても自身の嗜好に引っ張られがちになるのはよく理解できる。だが今回、彼が思い切って早摘みのスタイルへと舵を切ったのは、温暖な環境に適応するという点において、きわめて的確な判断だと感じた。しかも、除梗をしたブドウでこれほどエレガントなワインを生み出せるのだから、カーヴを常に清潔に維持する彼の几帳面さを考えると、将来的には全房でのマセラシオン・カルボニックにもチャレンジしてほしいと思ったりもした。



(写真③) 醸造所に隣接する半地下の熟成カーヴ

これは醸造カーヴから半地下に下がった熟成カーヴの写真。(写真③) リヨネルによると、2025年のワインは予想以上に発酵の終わりが早かったため、今は樽の準備に追われて慌ただしくしているという。これまで使用してきた225L樽は徐々に手放し、この年からは樽香が控えめな500L樽へと完全に切り替える予定だという。「この500L樽への移行も、ワインの酒質に合わせて思い切って決めた」と彼は笑顔で語った。これ以外にも、ブドウの完熟の早まりにより、現行のスタイルとの乖離が生じているシラーとシュナンを今年から徐々に伐根し、スタイルの再構築に本気で取り組み始めたリヨネル。これからどんな進化を見せてくれるのか、ますます期待が高まる！

(2025.8.29.ドメーヌ突撃訪問より)

※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