

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°36 マチュ・デュマルシェ

生産地方：ローヌ

新着ワイン2種類♪

VdF レオン・エ・セラファン 2019 (赤)

2019年は、記録的な猛暑と日照りに見舞われた厳しい年だった。ブドウはいつもよりも小ぶりで果汁も少なかった。だが、ブドウが早くから完熟したこともあり、果実味は非常にまろやかで照りがあり、タンニンも滑らか！アルコール度数14%と力強く、味わいスパイシーで飲みごたえのあるボリューム感はあるが、トータル的なバランスの良さや滑らかさは、さすがマチュが仕込むワインだけあって安定感がある！最初開けたては、醸造したてのちょっと青臭い感じはあるが、しばらくするとイチジクや熟した赤い果実の香りがどんどん開いてくる！今飲むのであれば香りを開かせるためにカラフをオススメ。そうでなければ、あと数年寝かせてから飲んでみたいワインだ。味わいのアクセントに心地よいスパイシーさがあるので、エピスやハーブの効いた肉料理や酸味のあるシェーヴルチーズとの相性が良さそうだ。

VdF ヴァン・ルージュ 2018 (赤)

「これぞまさに The ローヌの赤ワイン！」という意味を込めたヴァン・ルージュ！2018年はグルナッシュとカリニャンがミルデューに遭ったため、前年よりシラーのアッサンブラージュ比率が相対的に高い。そのためワインの味わいも前年よりシラーのしっとりとしたコクが感じられる。マチュのヴァン・ルージュの良さはズバリ酒質の滑らかさ！アルコール度数14.5%とは思えない、まるでピロードのように滑らかなテクスチャーがあり、飲みごたえと飲み心地の両方の欲求を満たしてくれる！今回のワインもコクのある凝縮した果実味が染み入るようにしなやかで、何杯飲んでも全く飲み疲れしない！ワイン自体は上品だが、一方で血肉のような野趣味溢れる風味もあり、牛や赤肉やジビエとぜひ合わせてみたい！

ミレジム情報 当主「マチュ・デュマルシェ」のコメント

2018年は、品質的には当たり年だが、収量的にはミルデューと動物の被害に遭い、収量の少なかった2017年をさらに下回る厳しい年だった。冬は暖冬で多雨。4月終わりに寒波が降りグルナッシュがほんの一部が霜に遭ったが、収量にはほとんど影響がなかった。断続的に降る雨は春の終わりまで続き、5月初めの時点ですでに例年1年間に降る降水量に達していた。5月中旬から天候は回復したが、冬から春にかけて降り続いた雨の影響で湿度が高く蒸し暑い日が長く続いた。この亜熱帯のような気候の影響により畑ではミルデューが猛威を振り始めた。開花時にミルデューに当たったグルナッシュは例年の半分以下の収量、カリニャンも開花後に一部ミルデューの被害に遭った。その後の夏の天候は、比較的穏やかで日照りもなく収穫まで良い天候に恵まれ、最終的にブドウは傷ひとつない健全な状態のまま収穫することができた。

2019年は、歴史的な日照りに見舞われた2017年に匹敵する水不足の年だった。冬は久しぶりに寒く春の発芽も例年より10日ほど遅かった。4月5日に寒波が下りたが、幸い霜の被害はなかった。だが、4月終わりに襲った強風により1割ほどの新梢が根こそぎへし折られてしまった。5月の終わりまで豪雨や強風など天候が不安定で気温も涼しかったが、6月に入ると一転、雨の降らない暑く乾燥した天候が続いた。特に6月と7月の終わりに気温が45℃を超える歴史的な猛暑が2回あり、一部ブドウが焼けてしまったり、また、植樹したが木が水不足により枯れてしまうなどの被害があった。8月に入ると猛暑は落ち着いたが、水不足はそのまま収穫終わりまで続いた。収穫したブドウは、日照りにより全体的に房が小さく皮も厚めでタンニンを多く含んでいた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

コロナ禍以来久々の南仏訪問♪今年も南がミルデューの被害で大変だという話を聞いていたので、マチュのいるローヌの状況も気になり、さっそく訪問に出かけた。



写真① 葉も青々としたシラーの畑



写真② 所々黄色い斑点が見えるシラーの葉

左は、マチュのシラーの畑。(写真①) 葉も青々としていて、見た目は全くミルデューの被害に遭ったようには見えない。右はシラーの葉の部分の写真。(写真②) 黄色くシミのようになっていところがミルデューの跡。もうすでに乾いていてこれ以上広がることはなさそうだ。今年も、彼のところも5月6月と湿気が多く、一時ミルデューが猛威を振るったが、ボルドー液散布に加え、キャノピーマネージメント(摘葉)によりブドウまわりの風通しを良くしたことで、ミルデューはブドウまで届かず葉の部分だけの繁殖に抑えることができたようだ。しかも、摘葉もひと工夫されていて、猛暑によるブドウ焼けを避けるために、西日の当たる側の葉は残し、東側のブドウの周りの葉だけを落としたようだ。(写真③) もちろん、作業は全て手作業。現在、マチュは5haの畑を所有しているが、全ての作業をたった一人で行っているのだからスゴイ！



写真③ 風通しとブドウ焼け防止のため東側のみ摘葉



写真④ 酸を残すための摘芯されていないシラーの畑

また、彼は今年ブドウに酸を残すためにシラーはRognage(摘芯)を行っていない。(写真④) 摘芯の代わりに写真では見づらいが、パリセ時に長く伸びた枝同士を上で編み込んでいる。彼が言うには、摘芯しないと糖がブドウに集中するエネルギーを葉に分散でき、また葉の光合成の割合が増えることにより酸も多く生成されるメリットが期待できるとのことだ。

ちなみに、これらは全て温暖化対策として彼が今年から新たに取り入れた作業だ。これ以外にも、数年前から土起こしの代わりに鋤入れに変えたり(畑に浅く鋤を入れることで、水撒きと同じ効果が得られる)、ブドウの房を多く残すため長めに剪定をしたりと、地味ではあるがすでに多くの対策を試みている。「近年ますます顕著になってきた地球温暖化に我々自身も真剣に適応して行かなければならない時が今まさに来ている。かつてのローヌの生産者

は、ブドウの糖度を上げるために、仕立てを低くし、熱の放射効率の高いガレ・ルレ（丸い小石）の土地をブドウの栽培地を選ぶなど知恵を絞った。その昔の英知は10年前まではまだ十分通じていた。だが、近年続く猛暑から分かるように、昔の考えは段々通用しなくなりつつある」と彼は危機感を募らせていた。

今年も去年に続き夏の猛暑と日照りに見舞われたローヌ。この訪問の日も日中の気温は40度近くまで上がった。各地で川の水位も下がり、水源や地下水がどんどん枯渇していく危機的状況が続いているフランス…。このまま温暖化が続くと近い将来 AOC の地図が変わってしまうかもしれない!

(2020.7.23.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