

～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 2022 (赤)

2022年は、ブドウが早熟で、収穫はドメーヌ史上一番早かった。前年、試しに短い期間で除梗したシラーを仕込んでみて、バランス良くチャミングに仕上がった結果に好感を得たマチュは、この年も同様にシラーは全て除梗を試みた。5日間の短いマセラシオンを経てプレス。今回は別々に仕込まずに、全房で醸し中のグルナッシュにプレスした発酵中のシラーをアッサンブラージュした。熟成は、ステンレスタンクに入り切らなかった一部のワインは古樽を使用した。出来上がったワインは、アルコール度数13%なのに果実味がみずみずしくジューシー！マチュ曰く、2022年は極度に乾燥した年だったにもかかわらず収量に恵まれ、品質的にもテロワールをしっかりと感じられる素晴らしいワインに仕上がったとのこと。確かに、口当たりはとてピュアで優しいが、中盤から余韻にかけて徐々に酸と鉱物的なミネラルが立体的にせり上がり飲みごたえがある！酒質がピュアゆえ今飲むべきワインというイメージがあるが、意外に骨格がしっかりとあり、あと数年寝かせても面白そうだ。開けたては若干還元があるのでカラフをすることをおススメ♪

#### VdF ヴァン・ルージュ 2021 (赤)

2021年は、ブドウが晩熟で、近年の南ローヌには珍しくブドウのフェノールがしっかりと熟したと同時に酸が残った年だった。「ここは南ローヌなのに、2021年のヴァン・ルージュはまるで北ローヌやブルゴーニュのようにエレガント」とマチュが言うように、アルコール度数14%を全く感じさせない超エレガントでフィネスのあるワインに仕上がった！収穫時に腐敗したブドウはほとんどなく発酵も順調。醸造もまるで教科書のようにノートラブルだった。個人的に試飲しても、正直今までのヴァン・ルージュの中で一番を付けたいくらいワインが整っていて驚いた！マチュ曰く「この年はたまたま冷涼な気候に恵まれ早くからベストな飲み頃に整っただけ。他のミレジムも瓶熟を経ることで、同じような、いやそれ以上の感動を得られる！」と力説する。とにかく、2021年はマチュの持つ畑のテロワールとワインのポテンシャルが分かりやすく出た傑作であることは間違いない！

#### ミレジム情報 当主「マチュ・デュマルシェ」のコメント

2021年は、春の霜の被害により収量は減ったが、夏が涼しかったことで久しぶりに清涼感のあるワインが出来上がった当たり年だった。冬は暖かく空気も乾燥していた。前年同様に発芽も早く、温暖な気候を利用して新梢も勢いよく伸びた。だが、4月8日にローヌ全域に-4℃を下回る寒波が降り、早く発芽した主芽がほぼ全滅した。その後すぐに気温は上昇し、適度な雨も降ったおかげで副芽が2週間遅れで芽を出したが、この時点ですでに30%収量が落ちた。4月から6月までは例年よりも雨が多く、途中ミルデューが猛威を振るったが、キャノピーマネージメントや的確な散布を行なうことでどうにか被害を防ぐことができた。7月に入っても不安定な天候は続き、ミルデューに代わり今度はオイディオムが猛威を振るうなど、畑の管理は収穫の直前まで予断を許さなかった。8月に入りようやく夏らしい気温の高い天気が回復し、ブドウ成長も徐々にギアを上げていった。最終的にブドウの成熟が遅れ糖度が例年よりも上がらなかったが、フェノールのしっかりと熟した、近年のローヌには珍しい酸のある健全なブドウが収穫できた。

2022年は、9月6日、7日に降った雨を境に、その前と後で二つのキャラクターの異なるブドウが収穫できたとても興味深い年だった。冬は暖かく、雨も比較的多かった。その後は、全体的に水不足で、日差しの強い日が8月頭まで続いた。幸い、5月の時点で日照りを予測し、表土の水分を保つために雑草は刈らずに折り倒し絨毯のように敷いた。また、日差し防止のため葉をなるべく残すようにした。その効果もあり、夏の極度の乾燥による水不

足のストレスにもブドウはある程度耐えることができた。最終的に、レオン・エ・セラファン  
のブドウ収穫日は8月下旬とかつてない早さだった。そして、収穫したブドウは、夏の猛暑の影響で成熟にブレーキがかったこともあり、ミネラルよりも果実味と酸が豊かだった。それに対し、ヴァン・ルージュのブドウは、50mmを超える雨が降った後の収穫で、収穫日に約2週間の乖離があった。結果、取り入れたブドウは、猛暑と日照りを感じさせず、みずみずしさの中に豊富なミネラルが詰まっていた。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) 隠れ家のようにひっそりと佇むマチュのカーヴ

今回リリースするワインと試飲と情報取りのために9月終わりにマチュのドメーヌを訪問した。

これはマチュのカーヴの写真。(写真①) 彼のカーヴは、南ローヌはドローム県 La Baume-de-Transit 村と Bouchet 村の間にあるトリュフの樅畑とラベンダー畑の陰に隠れてひっそりと佇んでいる。隣接する住宅や建物が一切ない上に目印となる看板もなく、しかも訪問は取引先以外一切断っているため、プロのヴィニョロンの間でもどこか神秘的で近寄り難いドメーヌと見られているところが面白い。

早速中に入ってみると、マチュはちょうどデキュヴァージュの作業を行っていた。(写真②) 去年はエアコン装備もなく、タンクは古いホーロしか使用していなかったが、今現在は、半袖だと肌寒いくらい冷風の効いたエアコンと、新品のステンレスタンクが整備されていた。マチュは、自らの仕事にフォーカス、畑拡大やネゴスには一切手を出さず、2006年のドメーヌ立ち上げから一貫して同じ5haの畑を管理し続けている。その中で利益が出た分を毎年少しずつカーヴの設備投資に当て、常にワインの品質向上に努めている。マチュ曰く、今回新たにエアコンとステンレスタンク、そして真空式のポンプ購入という大きな投資を行



写真② (デキュヴァージュの作業を行なうマチュ)

なった結果、醸造が以前よりもさらに安定し、加えて、SO<sub>2</sub>の添加量をほんの少し減らすことができたとのこと。何か新しいことを次から次と展開するのではなく、自分の畑のポテンシャルを信じて同じ畑にいつも真剣に向き合い、更なるワインの品質向上のために努力を重ねる姿はどこか修行僧みたいなところがあり、本当に頭が下がる。



(写真③) 樽熟カーヴで行なう全キュヴェの試飲風景

カーヴの見学の後、樽の置かれたワインの熟成カーヴに移り、今回リリースするワインとマチュのラインナップを一通り試飲させてもらった。(写真③) 彼が、今回リリースするワインで一番注目してほしいところは、近年温暖化の影響がどんどん厳しくなる中でも、ワインは年々反比例するようにエレガントになっている点だ。「自分のつくる5年前のワインは飲み頃に数年かかったが、今のワインはすぐに飲んで美味しいと感じるフィネスがある」と語るマチュ。それはもちろんミレジムの影響もあるが、確かに彼の言う通り、最近暑い年でもワインに涼しさがありエレガントだ。彼自身、醸造方法を変えた訳ではなく、また畑を変えた訳ではない。「今あるテロワールと地道な畑作業と少しずつ改善する醸造環境の変化、そして『このワインを絶対に美味しく仕上げよう』という信念が徐々にワインのステージを上げている」と彼は自信を持って語る。

情報発信に関心がない上にプライドも高く、また新たな訪問者を受け入れない気難しさもある職人氣質なマチュ。世界的にはまだまだ知名度は低いですが、ことフランスに目を向ければ、意外にも生産者に絶大な人気のあるヴィニョロンだ。個人的には彼のワインが日本で日の目を浴びてほしいと思う反面、他の国ではまだまだ神秘的なヴィニョロンでい続けてほしいと思う今日この頃だ！

(2023.9.26.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」にて、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