

～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 2023 (赤)

2023年は、果汁に恵まれた上に昼夜に寒暖の差があったおかげで、ブドウのフェノールがしっかりと熟した当たり年だった。前年同様に、色の抽出とコクを出すために除梗したシラーを最初に仕込み、そこに上品な果実味とフィネスを与えるためにグルナッシュを加えた。今回、醸造には、新しく購入した温度管理できる最新のステンレスタンクを使用。発酵温度は20℃前後と低く抑えた。出来上がったワインは、いつもよりも香りが華やか！注いだ途端赤い果実や甘い花の香りがグラスに立ち込める。味わいはエレガントで、ピュアな果実味にビロードのような滑らかさを感じる。今すぐ飲んで最高に美味しい！フレッシュな果汁に恵まれた2023年らしいとてもチャームングで魅力的なワインだ！

VdF ヴァン・ルージュ 2022 (赤)

2022年のヴァン・ルージュは、マチュのセンスの良さがふんだんに詰まっている！この年は、日照りと猛暑により収穫のタイミングを決めるのが難しかった。9月6日に天気が崩れるとの予報を知ったマチュは、その前に完熟しきった早熟のシラーと熟したばかりのグルナッシュの半分を収穫。そして、グルナッシュの残り半分は、雨の後ブドウが果汁で満たされたタイミングを狙って収穫した。雨の前後でグルナッシュの収穫を分けるという機転を利かせたことで、結果、太陽の年にもかかわらず、果実味がしなやかでフィネスあるワインに仕上げることができた！タンニンも柔らかく、果実の凝縮味と滋味深いミネラルとの塩梅が超絶妙！マチュ曰く、料理と合わせるのであれば鴨、羊、豚肉料理がベスト。もしくは、ワイン単品で飲むのであれば、この年は果実味とタンニンのバランスが非常に良いので、熟成させるよりもフレッシュなうちに楽しんでほしいとのこと！

ミレジム情報 当主「マチュ・デュマルシェ」のコメント

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、日差しが強い日が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で、夏の猛暑の影響で成熟にブレーキがかかったこともあり、ミネラルよりも果実味と酸が豊かだった。ヴァン・ルージュのブドウは、9月1日にシラーと2日にグルナッシュの半分を収穫し、50mmを超える雨が降った直後の9月8日に残りの半分のグルナッシュを収穫した。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。

2023年は、太陽にも雨にも恵まれた当たり年だった。冬のスタートは暖冬で全く雨が降らず、地下水の枯渇が心配なくらい乾燥していた。だが、春になると一転、雨の多い不安定な天気が続いた。水不足は解消されたが、5月から気温が上がると同時にミルデューの蔓延に警戒しなければならなかった。6月に入ると雨は止み、再び乾燥した天気が8月中旬まで続いた。日中は猛暑が続いたが、幸い夜は涼しく、日中夜に寒暖の差があったおかげで、ブドウはバテることなく健全に成長を続けた。そして、収穫直前の8月終わりに雨が降り、この雨のおかげで果汁の多く含んだフレッシュなブドウを収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・きは、お休みです m(__)m