

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°52 フォン・シプレ

生産地方：ラングドック（コルビエール）

新着ワイン 1 種類♪

VdF フォン・シプレG 2018（赤）

2018 年は、グルナッシュにとって試練の年だった。開花の時期にミルデューが蔓延し 4 割のブドウがミルデューにやられた。醸造面でも、アルコール度数が高いゆえに発酵がなかなか終わらず、結局終わるのに 6 ヶ月を要した。途中マロラクティック発酵がアルコール発酵の前に終わるというリスクを負ったが、熟成中スーティラージュを行い、タンクを移し変えるなどしながら何とかボラティルの上昇を抑えた。出来上がったワインはアルコール度数が 14.5%もあるが、果実味がとてもジューシーでエレガント！ちなみに、ロドルフは夏の間はこの G を氷の入ったバケツに冷やして飲むそうだ！「キンキンに冷やしてアペリティフから始まり、ワインの温度が上がってくる頃に食事と一緒に飲むのがパーフェクト！」と彼は言う。後味にキメの細かいタンニンの収斂味があるが、確かに彼の言う通り温度を低めに冷やして飲んででも美味しい！

※キュヴェ S はしばらく 2017 年となり、シャソルネイ・ドゥ・スッド名義となります

ミレジム情報 当主「ロドルフ・ジャネジニ」のコメント

2018 年は、ミルデューの被害が蔓延した年。ミルデューの影響によりグルナッシュとカリニヤンの収量が減ったが、それ以外は素晴らしいミレジムだった。冬のスタートは暖冬で始まり雨が多かった。春も雨は時々降ったが、比較的天候には恵まれ気温も高かった。だが、4 月後半から 5 月中旬にかけて、雨が多く降った訳でもないのに、冬の多雨と高い湿度により畑全体にミルデューが一気に蔓延し始めた。開花の早いシラーや白品種はミルデューが蔓延する前に結実が終了。ミルデューの被害は葉のみでブドウにまで及ばなかった。だが、病気に弱いグルナッシュや晩熟のカリニヤンなどは、開花時にミルデューの被害に遭い収量が激減した。その後は、雨の降らない乾燥した天候が 8 月まで続いた。8 月の中旬には 2 回ほど適度な雨も降り、最終的に残ったブドウは傷ひとつないきれいな状態のまま収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① S, Gの新ラベル

今回の 2018 年ミレジムからシャソルネイ・ドゥ・スッドはフォン・シプレ SG と名前が変わる！エチケットのデザインは、Chassorney du Sud から FOND CYPRES に名前が変わり、フォン・シプレのロゴマークである風見鶏が小さく付け加えられたが、他は基本的に以前のスタイルと変わらない。(写真①) もちろん味わいのスタイルもシャソルネイ・ドゥ・スッドのままだ！

フレッドのエレガントな南のワインスタイルを完全に継承したロドルフ。当初はフレッドも毎年南に下り、収穫のタイミングや醸造のテクニックなどこと細かくアドバイスしていた。だが、年々ロドルフの仕事に信頼を置く彼は、

徐々に南に下りる数を減らしロドルフの自主性に任せるようになった。そして、2015年にSとGをミネルヴォワのバデンスの畑からコルビエールのフォン・シプレの畑に移行して以降は、ほぼ完全にロドルフが単独でワインを仕込み、フレッドができたワインをチェックだけするという体制になっていた。

元々フレッドが掲げたシャソルネイ・ドゥ・スッドのコンセプトは、フレッドがブルゴーニュ以外の地域のポテンシャルのある畑を見つけ、シャソルネイのようなエレガントなワインをリーズナブルな価格で提供するというものだった。その一方で、彼は埋もれたまだ無名の才能ある生産者とコラボすることで、その生産者の地位を向上させるというもう一つの目標も持っていた。今回、無事そのフレッドの目標が達成され、ロドルフはシャソルネイというのれんを外し独り立ちする！（ちなみに、フレッドはまた新たな畑と新たな才能を見つけ、新しくコラボワインをリリースする予定だ！）

今回ロドルフが仕込んだ2018年S、Gも、シャソルネイズムをしっかりと継承したキレッキレのワインに仕上がっている！ぜひこれからもSとGの応援よろしくをお願いします！

(2019.8.25 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