

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

## ◆VCN°52 ドメーヌ・フォン・シプレ

生産地方：ラングドック

新着ワイン9種類♪

### VdF シプレ・ド・トワ 2018 (白)

今回新しく日本でリリースするシプレ・ド・トワの白！以前はドメーヌのグルナッシュ・ブランで仕込んでいたが、年によって収量が安定せず需要が追いつかないため、2018年からネゴスのシャルドネでつくることにした。買いブドウはフォン・シプレの友人のビオのブドウ栽培者タビスタから買っている。エチケットは、以前擬人化されたボトルが隣り合わせに並んだデザインだったが、今回友人のイラストレーター オリヴィエ・ベルトに、ワインのイメージに合わせて新しくデザインを描いてもらった。ワインはシンプルかつフレッシュ＆フルーティー！アフターに広がるグレープフルーツのような柑橘の優しい苦みが心地よい。酒質的にはラングドックのポリュームあるシャルドネと言うよりは、むしろマコンのような清涼感のある洗練された味わいに仕上がっている！これだけのコストパフォーマンスの高いキレイなワインを南で、しかもSO<sub>2</sub>無添加・ノンフィルターでつくるレティシアのセンスに脱帽だ！

### VdF ル・ブラン・デ・ガレンヌ 2017 (白)

2017年は収量に恵まれた当たり年！前年はヴィオニエ主体のアッサンブラージュだったのに対し、今回は豊作だったグルナッシュ・ブランが主体となっている。レティシアが言うには、この年から完熟ワインのスタイルをやめ、収穫を早めるなどしてブドウに酸を残し上品でエレガントなスタイルに切り替えることにしたそうだ！出来上がったワインは、確かに彼女が言うように、スレンダーで洗練されている！いつものピーチネクターのようなフルーツのポリュームと粘着感ほみごとに削ぎ落され、まさにテロワールが剥き出しとなった大人な味わいに進化している！また、香りにはっきりとしたピート香があり、ダシのような洗練された旨味と複雑に絡み合う！まるで上級なウィスキーやラム酒を味わっているみたいだ！

### VdF デリエール・レ・ファゴ 2018 (マセラシオン白)

2018年は、ミュスカ・プティ・グレンのマセラシオン中にル・ブラン・デ・ガレンヌ 2018年を一部アッサンブラージュしている。(2017年は、アッサンブラージュせず100%ミュスカ・プティ・グレンで仕込んだ。)レティシア曰く、ル・ブラン・デ・ガレンヌをアッサンブラージュするのは、マセラシオンによる味わいのクセを和らげる意味と、特に収量が足りない時の補填として付け加えるのだそうだ。ワインは前年同様に完全辛口に仕上がっている。また、今回はブドウの状態が良かったので、マセラシオンは12週間といつもより長めに漬けている。香りはとてもアロマティックで、紅茶やオレンジ、キンモクセイの華やかな香りがグラスを満たす！味わいは、スパイシーかつスマートに洗練されていて、紅茶のような渋みと香水のようなフレーバーとのバランスが絶妙！

### VdF プルミエ・ジュ 2018 (赤)

前年は全房のカリニャンをいつもより1日長く漬けたことにより、香りに落ち着きそして味わいに深みを与えたが、今回はさらにマセラシオンの期間を1日延ばし5日間にした！レティシア曰く、経験的にカリニャンの漬け込みが短いほどマセラシオン・カルボニックから来る香りが目立ち、反対に長く漬けるほど香りが落ち着いていくとのこと。彼女本人は、マセラシオン・カルボニックの香りが控えめな方が好みとのこと、今回色素の抽出が始まるギリギリの5日間にチャレンジした！出来上がったワインは、とにかくジューシーで完全辛口なのにほのかな甘みすら感じる柔らかなエキスの旨味がある！スルスル抵抗感なく飲んでしまうため、気が付いたら1本1人で軽く空いてしまう、それくらい優しいワインだ！

## VdF シプレ・ド・トワ 2018 (赤)

2018年から、エチケットは友人のイラストレーター オリヴィエ・ベルトの描いたデザインに変更！グラスワインを片手に星を眺める男のシンプルな絵が描かれているが、ワイン名となっている「フォン・シプレはあなたのワイン！」と「Si pres de toi? (隣りに居ていい?)」の掛詞の意味が、遠い星からワインが注がれることにつながるイメージとなっている！2018年はミルデューの被害によりグルナッシュの収量が少なかったため、量を補填するために若樹のシラーが30%アッサンブラージュされている。ワインは上品でまろやかな果実味が染み入るように柔らかく、アルコール度数が13.5%もあるのに味わいに涼しさがあり、飲んでいて全く飽きがこない！レティシアの位置づけとしてシプレ・ド・トワはデリーワインだが、正直デリーワインにはもったいないくらい完成度が高い！開けたては少しガスが残っているのでカラフをすることをおススメ♪

## VdF ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム 2017 (赤)

2017年は、収量が50hL/haとかつてないほどの大豊作に恵まれた当たり年！前年まで熟成には600Lの古樽を使用していたが、今回は新しく手に入れた40hLの縦に長い木桶タンクで熟成を試みた。レティシア曰く、600Lの樽は熟成後樽から出してアッサンブラージュする際にワインを動かしてしまうが、木桶タンクはまとめて一つのタンクで熟成させるので、熟成後ワインを動かす必要がなく、さらに樽と同じく酸素を通す効果もあるので、出来上がったばかりのワインのハーモニーの質が全く違うとのこと！確かに、ワインは煮詰めたジャムのような濃厚さがあるが、テクスチャーがとても滑らかで上品な果実味が口の中をスルッとすり抜けるようにしなやか！また、余韻に残るタンニンの収斂味もキメが非常に細かく、ボリューム豊かなワインを飽きさせないひとつの重要なアクセントとなっている！今開けるにはもったいない、熟成にポテンシャルを秘めた素晴らしいワインだ！

## VdF ル・カリニャン ド・ラ・ソース 2017 (赤)

2017年はかつてないほど収量に恵まれた！また、ワインの品質的にもエレガントな酸に恵まれた当たり年だった！レティシア曰く、発酵は酵母に勢いがあり何も問題がなかったが、ただこの年はリンゴ酸がいつもよりも多かったため、マロラクティック発酵を終わらせるのに時間がかかったとのこと。結局、マロが終わるのに1年の歳月がかかった。ワインは、確かにレティシアの言う通り、骨格を支える酸がボディーの後ろにあり、そのおかげで味わいがダレることなく凛としている！滑らかでコクのある凝縮味とのバランスも素晴らしく、濃厚なワインが染み入るように口の中で溶けていく！ワイルドなカリニャンをエレガントに仕上げる彼女の女性的なセンスを感じるワインだ！

## VdF ラ・シラー ド・ラ・ピネード 2017 (赤)

2017年は収量に恵まれた当たり年！レティシア曰く、今までのラ・ピネードの中で一番の出来だとのこと！彼女曰く、シラーはブドウの熟しが早く1日2日収穫が遅れると、あっという間に完熟し果実味が甘く濃厚になりがちだが、今回のラ・ピネードは収量が多かったことで熟すスピードがいつもより遅く、収穫のタイミングを計りやすかったとのこと。ワインは、アルコール度数が13.5%あるが、ブドウの酸味をしっかりと残した完璧なタイミングで収穫できたとのこと、結果的にスマートで清涼感のあるバランスの良い味わいに仕上がっている！ちなみに、このラ・ピネードはボルドーでよく売れているそうだ！確かに、今回のラ・ピネードはボルドーのようなクラシックなワインの愛好家にも愛されるようなフィネスと俊逸さがある！

## AOC コルビエール ル・コルビエール 2017 (赤)

レティシアとロドルフが赤の全ての樽を試飲しその中から一番美味しいと感じた樽をそれぞれ選んでアッサンブラージュしている良いとこ取りのトップキュヴェ！2017年は、グルナッシュ、カリニャン、シラー共に豊作に恵まれたため、いつもの倍の量をコルビエールのセレクトに回した！出来上がったワインは、アルコール度数が14%もあるのにとてもスマートでフィネスがあり、濃厚なのに清涼感すら感じる！3つのワインがほぼ同じ割合でアッサンブラージュされているのだから、それぞれの品種の個性のどれかが際立っても良さそうなものだが、アッサンブラージュされるとまるで全てが昇華されたように全く別の個性を醸成するのが何とも不思議！個人的には今までのコルビエールの中で一番好きかもしれない♪

## ミレジム情報 当主レティシア・ウリヤックのコメント

2017年は、収量と品質に恵まれた当たり年だった。冬のスタートは雨が多く1年の半分の雨量が1月から3月にかけて降った。3月の終わりから暖かくなった気温に合わせてブドウの芽が一気に成長を始め、例年よりも1週間~2週間ほど早いペースで伸びていったが、4月の終わりにラングドック・ルーション全域に霜が降り一気に成長のスピードにブレーキがかかった。幸いドメーヌの畑は霜の被害がほとんどなかったが、300m先にある隣人の低地の畑は霜でほぼ壊滅…。AOCとそうでない畑の明暗がはっきりと分かれた寒害だった。その後は一転、雨の降らない乾燥した天気が8月中旬まで続いた。7月から8月にかけて40度を超す猛暑にも何度か見舞われたが、冬に降った雨のおかげで辛うじて水不足は逃れることができた。さらに、収穫直前に降った通り雨のおかげでブドウは一気に完熟のスピードを上げ、いつもよりも1週間早い収穫となった。

2018年は、かつて経験したことのないくらいミルデューが猛威を振るった厳しい年だった。冬のスタートは暖冬で雨も多かった。前年同様に芽吹きは早く、例年よりも2週間ほど早かった。春に入ると、気温が上がりブドウの成長に勢いが付いた。だが、天候自体は不安定で、断続的に降り続いた雨の影響により、畑はまるで亜熱帯のような高い湿気に覆われ、ミルデューが猛威を振るった。南仏ではオイディオムが猛威を振るうことがあっても、ミルデューが猛威を振るうことは極めて珍しく、慣れていないことが原因で対処が後手に回ってしまった。6月初めまでに被害は30%~60%に拡大。6月中旬に入ると、雨は完全に止み乾燥した天気が続いた。ミルデューの勢いも収束。7月の終わりから8月上旬にかけ数日間猛暑に見舞われたが、全体的に夏は穏やかだった。被害に遭った葉やブドウはほとんど乾き落ち、残ったブドウは品質の良い状態を保ったまま成熟を早めて行った。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 木桶タンク（写真左）の効果に手応えあり！

これはフォン・シプレのカーヴ内の写真。（写真①）今回ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム 2017年はセメントタンク醸造&樽熟成から40hLの木桶タンク醸造&熟成に醸造方法を変えたが、写真左にある背丈の高い木桶タンクがその使用されたタンクだ。ロドルフ曰く、グルナッシュは還元しやすい品種のため、樽熟成だと樽によって還元が強かったり、そうでなかったりと状態がまちまちなことが多く、アッサンブラージュの時によくレティシアと頭を悩ませていたそうだ。「今までは樽からスーティラーージュする際、還元のきついワインは別に避けて、空気を十分通す「アエラシオン」をしてからアッサンブラージュしていたのだが、空気を通したワインと通さなかったワインとのギャップに違和感を覚えることがよくあり、納得する味わいに落ち着かせるまで時間を要することが多かった。」と彼は振り返る。だが、今回新しく40hLの木桶タンクを導入したおかげで、その還元問題はクリアできたと二人共実感しているようだ。ちなみに、今回の2017年も少しワインに還元があったので瓶詰前に十数分アエラシオンをしている。理論的には樽で仕込んで木桶タンクで仕込んでどちらも結果は同じように思えるのだが、彼らは圧倒的に後者の方が出来上がるワインの収まりが良いと感じている。この結果に手ごたえを感じている彼らは、将来的には樽で仕込む全てのキュヴェを木桶タンクに変えたいと思っているようだ。

これは、カーヴの一番奥にあるセメントタンクの写真。

(写真②) シプレ・ド・トワやキュヴェ G、S の仕込み、またはアッサンブラージュの際にこのセメントタンクが使われる。奥に見えるホースの付いた銀のボールはワインに空気を通すアエラシオンを行うときに使われる容器だ。このボールにワインをジャバジャバ注ぎ空気に直接接触させ、隣にあるポンプを使ってまたタンクにワインを戻す。ルモンタージュと同じような作業を繰り返しながら、還元臭を飛ばすのがアエラシオンだ。ロドルフ曰く、アエラシオンは長くやりすぎると酸化でワインを痛めてしまうし、空気を通さないと還元が飛ばないし、その塩梅を見極めるのがとても難しいとのこと。特に、彼らのポリシーは SO<sub>2</sub> 無添加、ノンフィルターなので、酸化にはとても敏感で気の遣い方も半端ない。「SO<sub>2</sub> 無添加、ノンフィルターで美味しいワインをつくるには、確かにアエラシオンの塩梅なども大切だが、それは単にテクニカルの問題。それよりも個人的にはカーヴの清潔さを注目してほしい！」と、しつこくテクニカルの質問をする私をなだめるように彼は言った。確かに、写真を見ても分かるようにフォン・シプレのカーヴは常に清潔感に溢れている！木を見て森を見ずではないが、細部の質問にこだわりすぎて途中ロドルフに諭されたのが何とも恥ずかしかった…。ワインの品質は9割方ブドウの品質とカーヴの清潔さで決まると断言するロドルフ。この清潔なカーヴの写真からフォン・シプレの仕事に対する高い意識とこだわりが伝われば幸いだ！



写真② ワインの品質はブドウとカーヴの清潔さで決まる！

(2019.8.25.のドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの高い鮮明な写真をぜひご覧くださいませ