

～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 2019 (白)

今回 2 回目のリリースとなるシプレ・ド・トワの白！2019 年は収量に恵まれた当たりで、ブドウも腐敗のないきれいな状態のまま収穫できた。発酵の勢いも良く、10℃に冷やしたジュースから発酵を始めたが、僅か 15 日間で終了。ロドルフ曰く、翌年の 1 月にはすでに瓶詰めできるくらいまでワインが安定していたとのこと。味わいは 2018 年同様シンプルかつフレッシュ & フルーティー！それでいて清涼感のある今回のシプレ・ド・トワは、ラングドックのシャルドネというよりもまるでマコンのような洗練さがある！これが SO<sub>2</sub> 無添加・ノンフィルターだから本当にすごい！

### VdF ル・ブラン デ・ガレンヌ 2018 (白)

前年はグルナッシュブラン主体だが、今回はグルナッシュブランがミルデューによる花流れで収量が取れなく、2016 年同様相対的にヴィオニエが主体となっている。また、前年まで樽発酵熟成を行っていたが、今回は新しく温度管理のできるステンレスタンクを使用し、18～20℃の低温下で発酵を終わらせてから樽熟成を行った。出来上がったワインは、南のワインとは思えないまるでグレープフルーツのような柑橘系のフレッシュさがあるが、アルコール度数を見てビックリ！とても度数が 14%とは思えない清涼感がある！それだけミネラルが強い証拠だが、同時に背後に黒子のように隠れている強かな酸もタイトなワインの味わいに一役買っている！このグレープフルーツのような柑橘系の苦みと塩気のある旨味、そして、アルコール度数と反比例した清涼感は、まさにナチュラルなソルティードックだ！

### VdF ルトゥール・ド・ミラン 2019 (マセラシオン白) 名称の変更あり

前年までデリール・デ・ファゴの名称でリリースされていたミュスカ・プティ・グレンのマセラシオン白。Fagot はフランス語では束柴 (たばねしば) の意味で、デリール・デ・ファゴは束柴の後ろに隠しておきたいくらい「とっておきのもの」という成句なのだが、英語になると Fagot は差別的な用語としてとらえられてしまう可能性があるということがわかり、急遽 2019 年から名称を変更した。今回の新しい名前のルトゥール・ド・ミランは、マセラシオンのワインをつくるきっかけとなったミランのワインサロンからアイデアを得ている。2015 年にミランで行われたワインサロンにフォン・シプレが参加し、その時にイタリアのミュスカのマセラシオンワインに多く触れ感銘を受け、「自分たちもつくれるかもしれない！」とアイデアを持ち帰りつくり上げたことから、Retour de Millan (ミランからの帰途) という名前にしたそうだ。つくり方は基本的に前年と同じだが、マセラシオンの期間を今回は 6 ヶ月とかなり長めにとっている。(ちなみに前年は 3 ヶ月弱だった)。出来上がったワインは、香り高くスパイシーで、新生姜のような優しい辛みと海藻や潮のような旨味、そして紅茶のような優しいタンニンがアルコールを感じる上品なエキスの中で複雑に合い舞う！レティシア曰く、スパイシーでオリエンタルな料理と相性が良いとのこと！個人的には中華やベトナムや、甘いものなら杏仁豆腐などとも合いそうな気がする！

### VdF プルミエ・ジュ 2019 (赤)

今回のプルミエ・ジュはプリムールにこだわった！レティシア自身、このプルミエ・ジュを 2015 年から毎年つくり続けて、発酵が終わったばかりのワインが一番みずみずしく美味しいということを毎回感じていたようだ。元々のコンセプトがヴァン・ド・ソワフであるのだから、一層の事出来立ての一番美味しい状態をそのまま瓶に詰めようと、今回熟成期間を 1 ヶ月に縮めた！フランス国内では去年の 11 月のボジョレー・ヌーヴォー解禁前にはすでにリリースされていたそうだが、日本では他のキュヴェと一緒にオーダーする手前 1 年瓶熟された状態

でリリースすることになった。それでも、出来上がったワインは、ピュアかつ果実味がとても爽やかでプリムールらしさが全開に出ている！また、クランベリーのようなジューシーなエキスにほんのりビターなミネラルと繊細な酸がバランスよく溶け込み、喉越しも心地よい！このピュアで Croquant（パリッとした）な果実味と滋味豊かなミネラルのコントラストが何ともたまらない！レティシア曰く、トマトの煮込やトマトファルシなどトマトを使った料理との相性が抜群とのこと！

### VdF シプレ・ド・トワ 2019 (赤)

2019 年は、グルナッシュ、シラーに加え新たにカリニャンがアッサンブラージュされている。カリニャンの仕込みには定評のあるフォン・シプレがシプレ・ド・トワに今回カリニャンをアッサンブラージュしたと聞いてちょっと出来上がりを期待していたが、結果的に期待を上回る進化に驚いてしまった！ワインはスマートかつコクのある果実の凝縮味に上品なストラクチャーがあり、ジェネリックワインとは思えない風格が感じられる！また、控えめでキュートな酸が果実の凝縮味に隠れるミネラルとタンニンを引き上げ、味わいに絶妙なハーモニーと複雑さを与える！2018 年も完成度が高かったが、2019 年はカリニャンを加えることでさらに洗練された感がある！フォン・シプレの赤の試飲の一発目がこれだったので、あまりのレベルの高さにいきなり面を食らってしまった！

### VdF ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジーム 2018 (赤)

2018 年はミルデューの被害により収量が少なかった。通常、収量が少ないとブドウの熟すスピードも相対的に早まるのだが、レティシア曰く、2018 年はミルデューにより光合成に必要な葉がかなり落ちてしまったためブドウの糖の生成にブレーキがかかり、結果的にアルコールの重たさを感じさせない酸のあるスマートなワインに仕上がったとのこと。熟成は 600L の樽を止め、前年同様に 40hL の縦に長い木桶タンクを使用。出来上がったワインは、確かにアルコール度数が 14%にもかかわらず口当たりは非常に滑らかで、かつ口の中で果実のコク、ミネラル、タンニンが完璧なハーモニーを奏でる！口に含んだとたん思わず唸ってしまうくらいの美味しさだ！これだけ優雅で上品なワインがアルコール度数 14%もあるのだから、いかに酸が素晴らしい黒子の役割を果たしているかが良く分かる！今飲んでも最高に美味しいが、5 年以上経ってタンニンのこなれたワインも飲んでみたい…そんな想像力の掻き立てる鳥肌モノのワインだ！

### VdF ル・カリニャン ド・ラ・ソース 2018 (赤)

2018 年はミルデューの被害により収量が少なかった。レティシア曰く、カリニャンはグルナッシュよりも葉が残っていたので光合成がしっかりと働き、ワインにボリューム感があるとのこと。同時に pH の値が 3.32 と低く酸もしっかりとあるおかげか、アルコールのボリュームがあっても全体的なバランスは良く、酒質もとても柔らかくしなやか！余韻に残る洗練されたミネラルと上品なタンニンも心地よく、ワインのエレガントさ、バランス、構成全てにおいて 100%カリニャンでつくるワインのレベルの高さがもうハンパない！少し味わいにマメのような SO2 無添加ゆえの危うさもあるが、それを軽く凌駕する濃厚で上品なテクスチャーが全てを優雅に包み込む！こんなワインをゆっくりと時間をかけて食事と楽しみたい…そんなゾクゾクするワインだ！

### VdF ラ・シラー ド・ラ・ピネード 2018 (赤)

2018 年のシラーは、フォン・シプレのドメーヌの畑の中で一番ミルデューの被害が大きかった。レティシア曰く、シラーは収量が少なかった分一つ一つのブドウが真っ黒な色になるくらいタンニンが凝縮したとのこと。熟成は前年まで Ch.ムートン・ロートシルトの古樽 225L を使用していたが、今回から樽熟を止め 40hL の木桶タンクに変えた。出来上がったワインはスマートでストラクチャーがあり、まるでローヌのエルミタージュのような奥行きと風格がある！タンニンがしっかりとあるので、今飲むのであればそれに負けない牛や羊、もしくは内臓料理と相性が良さそうだ。でも、もし待てるのであれば、あと数年寝かせてタンニンがこなれた頃にじっくりと時間をかけて味わってほしい、そんなポテンシャルを感じさせるワインだ！

## AOC コルビエール ル・コルビエール 2018 (赤)

今までのコルビエールは、レティシアとロドルフが赤の全ての樽を試飲し、各セパージュの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たが、今回はグルナッシュとシラーが樽熟から木桶タンク熟成に変わったため、600Lの樽熟カリニャン2樽分1200Lに合わせて、同量のグルナッシュとシラーをアッサンブラージュし仕上げている。出来上がったワインは、アルコール度数が14%もあるのにとっ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つの品種がほぼ同じ割合でアッサンブラージュされ、それぞれの品種の個性がアッサンブラージュにより全て昇華されたように全く新たな世界観を見せてくれるのが何とも不思議！ワインは驚くほどしなやかで、コクのある果実の凝縮味がスッと口の中で溶けていく！それでいてしっかりとした旨味とミネラルが最後の余韻にまで感じられる！今回は単純に3つのワインをセクションせずにアッサンブラージュしているが、かえってセクションしないシンプルなアッサンブラージュの方が良いのでは！？と思わせるくらい素晴らしく飲み口の心地よいワインに仕上がっている！もう正直今までのコルビエールとはひとつ違う次元に達していると言っても過言ではない！

### ミレジム情報 当主レティシア・ウリヤックのコメント

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月上旬にかけて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。

2019年は、春の遅霜、フランス全土が40℃を超える記録的な猛暑、日照り等に見舞われた奇異な年にもかかわらず、フォン・シブレはドメーヌ始まって以来の豊作に恵まれた当たり年だった。冬は暖冬でスタートし、ブドウの芽吹きも早かった。4月4日から7日に渡り寒波が襲来。ラングドックの北の方は霜の被害に遭ったところも見受けられたが、幸いフォン・シブレの畑は風の通りが良く被害を免れることができた。ただ、この寒波の影響により、ブドウの成長ペースは一時的に落ちてしまった。4月の中旬以降から再び天気が回復。6月中旬まで雨の適度に降る理想的な天候が続いた。ブドウの成長ペースも徐々に回復。開花も問題なく順調に終わり、この時点ですでに豊作が期待された。6月下旬と7月下旬に気温が40℃を超える記録的な猛暑に見舞われたが、フォン・シブレの畑が全て北向きに位置したおかげで、猛暑によるブドウ焼けの被害は辛うじて免れることができた。また、6月下旬から収穫の終わりまで雨がほとんど降らなかったが、春に降った雨の蓄えがあったおかげでブドウが水不足に陥ることはなかった。最終的に腐敗のない完璧なブドウを収穫することができた！

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

私自身、フォン・シプレを訪問する際に、仕事以外に個人的に楽しみにしていることがある。それはレティシアのお母さんの作るカスレを食べることだ。カスレと言えば、白インゲンをガチョウや鴨、豚の肉と一緒に煮込んだカルカッソヌを代表する料理だ。カルカッソヌから車で 20 分もかからない場所に両親とドメーヌで同居するレティシアにとっては、カスレは子供のころから慣れ親しんでいる、いわゆる家庭料理。今回、私がドメーヌを訪問するというので、私のカスレ好きを覚えていた彼女が前もってお母さんに頼んでくれていたようだ。(写真①)これがそのスペシャルカスレ！(写真②)



写真① レティシアのお母さんの豪快な特製カスレ



写真② トマトベースのカルカッソヌ風カスレ

レティシア曰く、この Cassole (カソール) と呼ばれる 5 人前のカスレをつくる専用土鍋は、彼女のおばあちゃんから代々使われているものだそうだ。いわゆるカスレは、カステルノダリィー風、カルカッソヌ風、トゥールーズ風の 3 種類があると言われているが、彼女曰く、今はそんなに厳格な区別がなく、強いて言えばトマトを効かせたカスレがカルカッソヌ風と認識している人が多いそうだ。お母さんのカスレもベースはカルカッソヌ風で、ガチョウの脂とトマトの煮込んだ甘みがマメにたっぷりしみ込んでいてとても美味しかった！この日はカスレにアントワヌ・リエナルトのジュヴレ・シャンベルタン、フォン・シプレのカリニャン、コルビエールを合わせてみたのだが、やっぱりカスレのようなパンチのある料理は、それに負けないカリニャンやコルビエールのようなワインが良く合った。特にコルビエールは、カスレの脂味を流してくれるのと同時に肉の美味しさを引き立ててくれて最高に美味しかった！

今回一緒にテーブルを囲んだのは、彼女以外にロドルフそして、息子のアンベールとその友人(写真③)ちなみに、アンベールは写真一番右の好青年。現在 18 歳だ。現在カルカッソヌにあるワイン学校に友人のエリックと一緒に通っている。学校のカリキュラムで授業とワイナリー研修を 2 週間ずつ行っていて、研修先はミネルヴォワのジャンパティスト・セナで働いている。アンベールに「将来的にはフォン・シプレを継ぐのか？」と尋ねてみた。彼ははにかみながら「今はそのつもりはない」と答えた。彼には海外のワイナリーで研修をしてみたいという夢があり、コロナが落ち着けばオーストリアやニュージーランドなどに行ってみよう。もうひとつ「フォン・シプレのワインは好きか？」と彼に聞いてみた。彼は間髪入れず「特にグルナッシュとコルビエールが好き！」と答えた。その時のロドルフとレティシアの嬉しそうに微笑む顔がとても印象的だった。



写真③ 現在 18 歳の息子アンベール、好青年！