

～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 2022 (白)

SO₂ 無添加で仕込むフォン・シプレのワインの入り口となるシプレ・ド・トワ白。シプレ・ド・トワのシャルドネの畑はベジエの近郊にあり、今まで収穫したブドウを 1 時間かけてドメーヌまで運んでいた。だが、2022 年から、なるべくブドウがフレッシュな状態でワインを仕込めるように、畑のすぐ近くに新しく小さなカーヴを借りた。2022 年は、豊作に加え太陽に恵まれた当たり年。ワインは前年よりもふくよかに仕上がっているが、一方で、夏の猛暑により成熟にブレーキがかかりきれいな酸が残ったおかげで、絶妙なバランス！

VdF ル・ブラン・デ・ガレンヌ 2021 (白)

2021 年は、春の遅霜によりヴィオニエとルーサンヌがほぼ全滅。グルナッシュブランが主体となった。ロドルフ曰く、彼が当時植えたグルナッシュブランはセレクションマサールで、期せずして 2 割ほどグルナッシュグリの苗木が混ざっていて、今回は色合いに普段は目立たないグルナッシュグリの影響が出たとのこと。今回ヴィオニエが少ないので香りは控えめだが、味わいはル・ブラン・デ・ガレンヌらしい力強くボリューム豊かなワインに仕上がっている！

VdF ルトゥール・ド・ミラン 2022 (マセラシオン白)

ミラノでのワインサロンに参加し、イタリアのミュスカのマセラシオンワインに感銘を受け、そのアイデアを持ち帰りつくり上げたことから Retour de Millan (ミラノからの帰途) と名付けたフォン・シプレのオレンジワイン。2022 年は、日照りと猛暑の年だった。それにもかかわらず比較的収量に恵まれた。醸造は、アルコール度数が高くブドウのエネルギーが強かったのも、それに負けないようにマセラシオン期間を 7 ヶ月と前年よりも 4 ヶ月長く醸している。出来上がったワインはスパイシーで、ハーブリキュールのような複雑な味わいがとても魅力的！

VdF プルミエ・ジュ 2022 (赤)

収穫したグルナッシュを直接プレスしたジュースに全房のカリニャンを漬け込みアンフュージョンのように仕上げたフォン・シプレのヴァン・ド・ソワフ。2022 年は、日照りと猛暑が続く厳しい年だった。だが、9 月初めに降った雨のおかげで糖度が一気に下がり、最終的に果汁をしっかりと溜めこんだみずみずしいブドウを収穫することができた。前年同様にプリムールのフレッシュさを出すために熟成を樽からセメントタンクに変えた。通常は発酵が終わった時点ですぐに瓶詰めするが、今回は還元臭が残っていたので、消えるまで少し熟成期間を長く取った。出来上がったワインは還元が完全に消え、赤い果実の酸味と旨味が弾けるようなチャーミングな味わいに仕上がっている！

VdF シプレ・ド・トワ 2022 (赤)

ロドルフが愛称で「Le Petit Corbières」と呼ぶ、SO₂ 無添加で仕込むフォン・シプレの入り口となるシプレ・ド・トワ赤。前年までシラーが主体だったが、今回はドイツのインポーターの PB ワインにシラーを全て回したため、グルナッシュとカリニャンのアッサンブラージュとなった。出来上がったワインは、いつものシプレ・ド・トワよりも骨格があり、グルナッシュの滑らかなコクとカリニャンの武骨さが前面に出でいて飲みごたえ十分！また、この年は日照りと猛暑によりブドウの成熟にブロックがかかり、結果きれいな酸が残ったおかげで味わいにメリハリのある輪郭のはっきりとしたワインに仕上がった！

VdF ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム 2021 (赤)

2021 年は、ロドルフの自信作！ミレジムのには、夏が例年よりも涼しくブドウが晩熟の年だった。開花時に一部花ぶるいに遭い、収量が例年よりも 10%ほど減った。だが、品質的には、収穫をじっくりと待つことができたおかげで、フェノールの熟した酸のある高品質なブドウを確保することができた。醸造は、前年が豊作だったためブドウが木桶タンクに入りきらず、マセラシオンはセメントタンクを使用したのに対し、今回は通常通りマセラシオンも熟成も全て木桶タンクで行なった。出来上がったワインは、涼しさの中に上品な深みと力強さを兼ね備えている！ロドルフ曰く、久しぶりに酸とフィネスと奥行きのある長熟を予感させるに味わいに仕上がったとのこと！

VdF ル・カリニャン ド・ラ・ソース 2021 (赤)

2021 年は南仏には珍しく春に寒波が降りた。カリニャンは芽吹きが遅いので霜による直接の被害はなかったが、寒波の影響によりそもそもの房の量が、スタートから少なかった。加えて、夏が涼しかったことにより例年よりも収穫が 3 週間ほど遅かった。だが、その分フェノールがしっかりと熟し、きれいな酸の残ったブドウを収穫することができた。醸造は、前年が豊作だったためブドウが木桶タンクに入りきらず、マセラシオンはセメントタンクを使用したのに対し、今回は通常通りマセラシオンも熟成も全て木桶タンクで行なった。ワインは、いつもよりもエレガントで上品な酸がある！長く熟成させるとピノのような色気が出てきそうな予感がする！

VdF ラ・シラー ド・ラ・ピネード 2021 (赤)

2021 年は南仏には珍しく春に寒波が降り、低地の部分の畑が一部の遅霜の被害に遭った。だが、品質的には夏が涼しかったことと、ブドウの収穫をいつもよりも長く待てたことで、フェノールのしっかりと熟したエレガントなワインが出来上がった！醸造は、いつも通りマセラシオンも熟成も全て木桶タンクで行なった。出来上がったワインは、ロドルフ自身が「傑作」と評した前年と同じく、コクがあるのに酸が乗っていて涼しさを感じる上品な味わいに仕上がっている！もう酒質のレベルは、ラングドックのシラーというよりも、サン・ジョゼフやコルナスなどローヌのフィネスあるシラーを彷彿させる！

VdF ル・コルビエール・デ・ザンド 2021 (赤)

以前はコルビエールのアペラシオン申請をしていたが、2020 年から申請を止めて Vin de France にした。VdF にするとコルビエールが名乗れないため、トンチを効かせたロドルフが Le Corbieres の「b」を「d」に変え Le Cordieres des Andes (アンデス山脈)と言葉遊びのようにコルビエールに掛け新たに名前付けした！前回同様に、マセラシオン終了後グルナッシュ、カリニャン、シラーのピュアなヴァン・ド・グートだけ 1200L 分それぞれタンクから抜いてアッサンブラージュし、その後 40hL の木桶タンクで熟成を行った。2021 年が涼しい年であったことと、そしてヴァン・ド・グートのみで仕込んだだけあり、出来上がったワインは超エレガント！間違いなくグラン・ヴァンの風格がある！

ミレジム情報

2021 年は、ブドウが晩熟の年で例年よりも収量が少なかった。春に気温がマイナス 0 度を下回る寒波が襲い、グルナッシュブラン、ヴィオニエ、ミユスカ、サンソー、シラーが霜の被害に遭った。その後は春から夏にかけて気温が涼しかった。加えて 4 月中旬から 8 月中旬まで雨が全く降らず、畑は極度に乾燥していた。幸い、夏が涼しかったことでブドウにかかる水不足のストレスは猛暑の年ほどはなかったが、それでも房は例年の半分くらいの大きさだった。8 月中旬からようやく気温の高い真夏日が戻ってきた。9 月の収穫前に雨が降ったことにより、乾燥しきっていたブドウは一気に果汁を溜め込み完熟に向かった。

2022 年は、ブドウは早熟の年で例年よりも収量が多かった。春は寒波もなく発芽も順調で、雨も 4 月上旬まで適度に降っていた。だが、4 月中旬から雨はぱったりと止み、8 月の終わりまでほとんど雨の降らない厳しい水不足が続いた。幸い日中の気温は暑くても夜が涼しかったことにより、辛うじてブドウは水不足のストレスに耐えることができた。7 月は極度の乾燥と猛暑により一時成長にブレーキがかかったが、8 月中旬と 9 月初めに降った雨のおかげでバテ気味のブドウも一気に復活。記録的な干ばつだったにもかかわらず例年以上の収量が確保できた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2023年8月15日、いつものように収穫直前の畑を見にドメーヌを訪問した。

左の(写真①)は樹齢12年のサンソーの畑。フォン・シブレの中では白ブドウ同様に一番低地に位置する畑で、今年も房が沢山ある様子。ただ、前年に比べてブドウの実が小さく、また葉が水不足のストレスにより黄色に変色しているのが気になるところだ。ロドルフが言うには、今年のフォン・シブレは6月から雨がなく深刻な水不足に悩まされているようだ。



(写真①) ドメーヌの一番低地にあるサンソー

2023年のラングドック・ルーシオンは局地的な雷雨が相次いだ地域と、雨の全く降らない地域が両極端に分かれるような異常気象に見舞われた。例えばモンペリエ周辺など局地的な雷雨に当たった地域のドメーヌは、水不足こそ免れたが、その代わりに洪水、雹、ミルデューなどの甚大な被害に及んだところもあったようだ。一方で、フォン・シブレを含め多くの地域は2年連続に渡り厳しい日照りの年となった。

次に、左下(写真②)はサンソーよりも一段標高の高い中段に位置するラ・ピネードのシラーの畑。サンソー同様に水不足により葉が裏返っていたり、黄色く変色しているのが見て取れる。ロドルフは水不足対策として、月に2回トラクターで畑の表面を鍵爪のような形をした鋤でひっかく作業を行っている。彼が言うには、乾き切った表土でも鋤でひっかくことにより、雨が降ったのと同じ効果を期待できるのだそうだ。「去年は日照りでもまだ地下水のストックが多少あったので心配はなかったが、今年はブドウの葉が警戒アラートを出しているように、2年連続日照りが続いているので、畑の下にある地下水が枯渇するリスクがある」と彼は心配顔で語った。



(写真②) ドメーヌの中段に位置するシラー



(写真③) ドメーヌの一番高い場所にある古樹のグルナッシュ

最後に、右上(写真③)が一番標高の高い場所にあるボワ・サン・ジョームのグルナッシュの畑。サンソーやシラーと比べ、さすがは樹齢が古いだけあり、黄色く変色した葉もなく水不足にもしっかりと耐えている。いつもは枝の先端を切る夏季剪定を行なうのだが、今年は日照りにより枝の長さが短く、例年の半分くらいしか伸びなかった。それでも光合成のために短い枝に密集して葉を付けるブドウの生命力には驚かされる。

今回、ロドルフと一緒に畑の下段、中段、上段と一通り畑を見て回ったが、日照りという極限状態の中でそれぞれ場所や品種、樹齢によって状態に違いや差が見えたのがとても興味深かった。ちなみに、後日電話でロドルフに収穫状況をメールで聞いたところ、8月の終わりに恵みの雨が降り、バテ気味だったブドウも一気に息を吹き返したそうで、2023年のワインも期待ができそうだ♪

(2023.8.15.ドメーヌ突撃訪問&11.27 メールより)

※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