2025 年 12 月吉日

～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 6 種類♪

VdF ル・ブラン デ・ガレンヌ 2024（白）

グルナッシュ・ブランとグルナッシュ・グリ主体のドメーヌを代表する白ル・ブラン・デ・ガレンヌ。2022 年までは樽を半分使用していたが、より安定した酒質とフレッシュな風味を求め、前年からはすべてステンレスタンクで熟成させるスタイルに変更した。2024 年はブドウの早熟に加え、3 年連続の干ばつがブドウの育成を苦しめた試練の年だった。だが、ロドルフ曰く、干ばつの影響でフェノールの熟成にはやや難があったものの、小ぶりな房に凝縮した果実が、ピュアでありながらミネラル感の際立つワインを生み出したという。出来上がったワインは確かに、果実味がややスレンダーな分、ミネラルがむき出しのように際立ち、アルコール 13%とは思えないほどのクリスタルな透明感とタイトな輪郭を感じさせる仕上がりとなっている！ロドルフによれば、現時点ではワインがまだ若く、日照りによるストレスの影響で味わいがやや閉じ気味だが、数年の熟成を経ることで、ル・ブラン・デ・ガレンヌ本来の華やかなフレーバーとふくよかなハーモニーが十分に開花するとのこと♪

VdF ルトゥール・ド・ミラン 2024（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。2024 年は、2022 年の霜害と干ばつの影響を受け、収量が激減した試練の年だった。スタート時点からすでにブドウの房数が少なかったことにより成熟スピードが加速し、8 月末の早期収穫にもかかわらず、潜在アルコール度数は 16%に迫る勢いで上昇した。醸造は、度数の高いブドウのエネルギーに負けないようにマセラシオン期間を 6 ヶ月と長めに醸しを施した。出来上がったワインは、香りが華やかかつ味わいがふくよかで、アルコール由来のまろやかな甘みを感じるくらい、重厚で厚みのある仕上がりとなっている！力強くパワフルなスタイルながら、その豊かなボリュームを支えるミネラルとタンニンがしっかりと骨格を形成し、立体感とメリハリの効いた味わいを生み出している！ロドルフ曰く、今飲むなら食事と一緒に楽しむのがおすすめ。そうでなければ、あと 5 年ほど寝かせて、タンニンとミネラルがこなれた完成形をぜひ味わってほしいとのこと！ちなみに、フォン・シプレの近隣の友人にタイ人が営む中華レストランがあり、レティシアによればルトゥール・ド・ミランは中華料理との相性が抜群なのだそうだ♪

VdF ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム 2023（赤）

モノポールのように畑のまわりが雑木林に囲まれ、砂の含有量が多い石灰粘土質土壌がエレガントさを生むボワ・サン・ジョーム。2023 年は、ブドウが早熟で、日照りにより収量は減ったが、水不足のストレスにより途中成熟がブロックされたことでブドウにしっかりと酸が残った。収穫したブドウは粒が小さく、アントシアニン（タンニン）を多く含んでいた。醸造は、タンニンが抽出されすぎないよう配慮し、マセラシオンは 18 日といつもよりも少し早めに切り上げた。出来上がったワインは、上品で滑らかな質感とコクのあるフルボディながら、しっかりとした酸味が重さを和らげ、フレッシュで若々しい印象を保っている！レティシア曰く、今このワインを楽しむなら、酸味と収斂味のあるコクに寄り添う野禽系のジビエ料理がピッタリ。だが、できればタンニンの収斂味がほどよくこなれるまで、5 年ほどの熟成するのがベストとのこと♪

VdF ル・カリニャン ド・ラ・ソース 2023（赤）

畑の地下を流れる水源の恩恵により、常にエレガントなスタイルに仕上がるル・カリニャン・ド・ラ・ソース。…であったはずが、2023 年は長引く日照りにより、ついに水源が干上がってしまった。だが幸い、夏は昼夜の寒暖差があったことと、水不足のストレスにより途中成熟がブロックされ、結果 pH の低いブドウが収穫できた。

収穫したブドウは粒が小さく、アントシアニン（タンニン）を多く含んでいたため、マセラシオンは 18 日といつもよりも少し早めに切り上げ抽出を抑えた。出来上がったワインは、フルボディで上品ながらも、アルコールのボリューム、酸、タンニンのメリハリが効いた、長期熟成を予感させる仕上がりとなっている！さすがフォン・シプレの手にかかると、南のカリニャンに特有の野趣味はほとんど感じられず、ブラインドでは骨格のあるローヌのグルナッシュを思わせるようなエレガントな佇まいを見せる。レティシア曰く、豊かなコクに加え、例年よりも際立つ酸を備えていることから、ジゴ・ダニョー（骨付き仔羊のもも肉のロースト）との相性がベストとのこと。ただ、ボワ・サン・ジョーム同様に、あと 5 年ほど熟成させてタンニンがこなれた頃に飲むと、もっと真価を発揮しそうな、そんなポテンシャルの高い逸品だ！

VdF ラ・シラー ド・ラ・ピネード 2023（赤）

早熟なシラーに、北向きの畑を背にした糸杉が午後にほどよく影を落とすことで、完熟と清涼感のバランスが自然に保たれるラ・シラー ド・ラ・ピネード。2023 年は、ブドウがかつてないほど早熟で、水不足のストレスにより途中成熟がブロックされたことでブドウにしっかりと酸が残った。醸造は、発酵に少し時間を要したが、マセラシオンを少し長めに取ることで問題なく終わらせることができた。出来上がったワインは、しなやかかつマイルドなコクとウェットなタンニンが染み入るように優しい味わいに仕上がっている！きれいな酸のおかげで重たさがなく、飲み心地はとてもスムーズ！レティシア曰く、ドメーヌではカスレを食べる時には、決まってラ・シラー・ド・ラ・ピネードを合わせるのが定番とのこと♪

手作りカスレ♪♪

VdF ル・コルディエール・デ・ザンド 2023（赤）

コルビエールのアペラシオン申請をやめ Vin de France にしたため AC コルビエールが名乗れず、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！醸造は例年通り、マセラシオン終了後ボワ・サン・ジョームのグルナッシュ、ラ・ソースのカリニャン、ラ・ピネードのシラーのピュアなヴァン・ド・グートだけをそれぞれタンクから 12ｈL 分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なった。出来上がったワインは、滑らかで上品なコク、ウェットなタンニン、落ち着いた酸が三位一体となり、まろやかで調和のとれた味わいに仕上がっている！さすがアッサンブラージュ文化が根づくコルビエールらしく、3 品種それぞれの持ち味が見事に融合し、ワイン全体を一段上の次元へと引き上げている！レティシアによると、地元料理のカスレや鴨のコンフィはもちろん、普段は滅多に口にしないが、リエーブル・ア・ラ・ロワイヤルとの相性が抜群とのこと♪

ミレジム情報

2023 年は、ブドウが早熟で水不足により収量が減少した試練の年だった。冬のスタートは暖かく、春は寒波もなく発芽も順調だったが、冬春共に降雨量が少なかった。開花は順調。5 月から 6 月にかけガール県、エロー県、ピレネー＝オリエンタル県に雹や洪水をもたらすような大量の雨が降った。一方、フォン・シプレのあるオード県は十分な降雨量がなく、畑は常に日照りによるストレスを抱えていた。幸い、夏は猛暑日が少なく、また昼と夜の寒暖の差があったおかげで、ブドウは極度の乾燥の中辛うじて品質を保ったまま水不足を乗り切ることができた。

2024 年は、前年同様にブドウが早熟で、干ばつにより収量が減少した試練の年だった。冬の開始は比較的暖かく、雨が多かった。春は例年より早い芽吹きで始まったが、4 月中旬の霜や局地的な雹により、一部の区画では結実不良が見られた。開花期の天候も不安定で、初期段階から生育にストレスがかかる年となった。夏は 3 年連続となる干ばつが続き、7 月末には 30℃を超える猛暑が 1 週間続いたが、8 月には再び穏やかな晴天が続いた。常時水不足が続いていたなか、8 月 17 日に 20 ㎜の降雨があり、その恵みの雨によってブドウは再び活力を取り戻した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

8 月 28 日、情報収集のためフォン・シプレを訪問したところ、偶然にもその日が 2025 年ヴィンテージの初収穫のタイミングと重なった。収穫されていたのはル・ブラン デ・ガレンヌに使用されるグルナッシュ・ブランで、畑では活気ある作業風景が広がっていた。ロドルフによれば、2025 年は気温が 40℃を超える未曾有の猛暑が 2 度もあり、さらに 4 年連続の干ばつに見舞われたことで、2023 年を上回る収量減が予想されているという。加えて、ブドウの成熟が揃わず、収穫のタイミングの見極めが非常に難しい年でもあるとのことだ。幸いにも、収穫作業は毎年近隣に住むベテランのロマたちが担っているため、急な収穫にも一定の人手を確保できているが、彼らも高齢化が進んでおり、将来的には若い収穫者の確保が徐々に難しくなるのではないかと、ロドルフは懸念を示していた。

フォン・シプレの収穫では、ケースは使用せず、(写真①)のような「Benne」と呼ばれる大型の荷台を用いている。この Benne はトラクターでの運搬が可能で、収穫したブドウは全てこの中に入れられ、そのままカーヴへと運ばれる。ロドルフによれば、カーヴが畑に隣接しているため運搬に時間を要さず、さらに赤・白を問わず収穫したブドウはすべて除梗機にかけるため、ケースよりも一度に大量のブドウを運べる Benne の方が効率的であり、作業時間の短縮によってブドウの鮮度も保たれるのだという。

（写真①）収穫したブドウの入った Benne 越しから見た収穫風景　↑　　（写真②）ブドウを除梗機に掛けている風景↓

これがブドウの実と梗を分離する除梗機。（写真②）フォン・シプレでは、カーヴの裏側が収穫ブドウの搬入口になっていて、建物よりも高い位置にある。タイヤ付きの青い荷台は、先ほど収穫されたグルナッシュ・ブランが入った Benne で、底部はスクリュー構造となっている。トラクターのエンジンを使いスクリューを回すことで、ブドウが下部にある開閉口から押し出される仕組みだ。押し出されたブドウは除梗機を通過し、実と梗がきれいに分離された後、太いホースを通って重力によってプレス機へと送られる。

20 年前、当時まだ私がドメーヌ・ペッシュ・ロリエで働いていた頃、同じメーカーの除梗機を扱ったことがあるが、当時は品質があまり良くなく、分離されない梗が 3 割近く混じっていたのを思い出す。それと比べて現在のマシーンは、梗がほとんど混じらないだけでなく、果粒も潰れることなく美しく分離されており、技術の進歩に驚かされた。

（写真③）除梗されたブドウをプレス機に乗って待つロドルフ

（写真④）ロドルフと息子のアンベール

そして、重力によって押し出されたブドウは、このようにホースを伝ってプレス機に運ばれる。（写真③）ブドウが一杯になった時点でプレスをかけ、そのジュースは直ぐにポンプでダイレクトにステンレスタンクに運ばれ冷却される。この一連の作業が、ロドルフと息子のアンベールの二人(写真④)だけで無駄なく流れるように行われていた。「南仏の白で、酸化防止剤を使わずにフレッシュな味わいに仕上げるのは至難の業。酸化防止剤を使わないというリスクを、我々は敢えて選択している。ゆえに、収穫からプレス、ジュースの冷却までの工程は、まさに時間との勝負。作業が滞りなく進むよう、カーヴの設計も最適化されている。また、品質向上のため、除梗機・プレス機・ポンプはすべて最新の設備を導入した。あとは『ワインが美味しくなってほしい』という私たちの思いが無駄のない作業遂行へとつながっている」とロドルフは白に対する独自のこだわりを語ってくれた。

今回、一連の作業を見て、かつてワイナリーで働いていた頃の思い出がよみがえってきた。彼らの現場で汗をかきながら機敏に動く姿に、胸が自然と熱くなる。理想を言えば、ただボトルに詰められたワインの評価にとどまらず、彼らの情熱や仕事への熱量が、グラスに注がれたワインを通して伝わってほしい…そんな思いを抱く今日この頃だ。

（2025.8.28.のドメーヌ突撃訪問より）

※弊社ＨＰ資料にて、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