

～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3種類♪

VdF シプレ・ド・トワ 2024 (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買いブドウ畑はフォン・シプレから1時間ほど離れたベジエの近郊にあり、フレッシュな状態でワインを仕込めるように2022年から畑のすぐ近くに新しく小さなカーヴを借りて仕込んでいる。2024年は、日照りにより途中成熟にブレーキがかかったため、ブドウに酸がしっかりと残った。ロドルフ曰く、この年はブドウの完熟度合いを分析数値で見極めるのが難しかったため、数値ではなくブドウの味わいを信じて収穫日を決めたとのこと。出来上がったワインは、フレッシュ&フルーティーで酸の効いた爽やかな味わいに仕上がっている！アルコール度数は12%と南にしては低いが、味わいのバランスは絶妙で、豊かな香りとまったりとしたエキスに溶け込む塩気を帯びた滋味深いミネラルが、ブドウの完熟の度合いをしっかりと伝えてくれる！そもそも、これだけ精巧なワインがSO₂無添加、ノンフィルターであること自体が驚き！ブラインドだと北マコンのような、エレガントで味わい深くコストパフォーマンスに優れたワインだ！

VdF プルミエ・ジュ 2024 (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。2024年は、開花期の不安定な天候による結実不良に加え、3年連続で続く厳しい日照りの影響も重なり、収量が大幅に減少した。ロドルフによると、通常はグルナッシュの後にカリニャンを収穫するのだが、今回は収量が少なかったこともあり、同じ日に一気に収穫を終わらせたとのこと。醸造では、ブドウ一粒、一粒が小さく凝縮していたため、色（アントシアニン）の抽出を抑える目的で、カリニャンのマセラシオン期間を3日間と短めに調整した。また、味わいにフレッシュさを残すために、熟成はステンレスタンクを使用し、熟成中は温度を20℃に保ったそうだ。出来上がったワインはピュアかつ果実味がチャームングで、酸のほどよく効いたキュートな味わいに仕上がっている！余韻を優しく引き締めるタンニンも心地よく、まさに今が飲み頃のエレガントなヴァン・ド・ソワフだ！

VdF シプレ・ド・トワ 2024 (赤)

ロドルフが愛称で「Le Petit Corbières」と呼ぶ、100%自社畑のブドウを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。2024年は、3年連続で続く厳しい日照りの影響も重なり、収量が大幅に減少した年。前年はグルナッシュ主体だったが、今年はグルナッシュが結実不良で収量が少なかったため、結果としてシラー、グルナッシュ、カリニャンがほぼ3分の1ずつという、トップキュベのル・コルディエール・デ・ザンドに近いスタイルのアッサンブラージュに落ち着いた。醸造は、シラーに始まり最後はカリニャンまで、同じセメントタンクに収穫順でブドウを重ね入れ、そのままマセラシオンと発酵を行った。出来上がったワインは、アルコール度数12.5%とは思えないほどの凝縮味と、それを支える酸味との絶妙なバランスが見事な、飲みごたえのある味わいに仕上がっている！コストパフォーマンスが非常に高く、レティシアによると、今飲むのであれば牛レバーなどワインに負けない濃厚な味わいの料理と合わせるのがおススメ。ただ、ワイン自体がまだ若いため、できれば数年寝かせてタンニンが溶け込んだ頃に開けるのがベストとのことだ。

ミレジム情報

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20mm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

フォン・シブレと言えばカスレ(写真①)。特に赤は、カスレによってその真価が最も際立つと言って過言ではなく、どのキュヴェも驚くほど相性が良い。カスレは白インゲン豆と肉の煮込みで、カルカッソヌからトゥールーズにかけての地方に根づく郷土料理だ。「カスレ一皿で冬を越せる」という言葉があるほど、一般的には冬に食される高カロリーな料理だが、カスレをこよなく愛するフォン・シブレ、いや、季節など関係ない。夏でも客をもてなす料理として、毎回誇らしげにカスレを提供してくれる。



(写真①) 伝統的な Cassole (カソール) で煮込まれたカスレ

調理に手間と時間がかかるため、近年ではカスレを一から作る家庭は少なくなってきたが、もともとは南西地方で「おふくろの味」と呼べるような家庭料理であり、かつてはどの家にもそれぞれ独自のカスレ・レシピが存在していた。ラングドック愛の強いロドルフは、いつも「カスレはカルカッソヌ風が一番だ」と言って譲らない。だが、今回一緒に食したこのカスレは、実はレティシアの母が作ったもので、どちらかと言えばトゥールーズ風だった。ちなみに、カルカッソヌ風とトゥールーズ風の違いを大まかに説明すると、カルカッソヌ風は羊肉や、時にはウズラや鳩肉を使うどこか野趣を帯びた力強いスタイルで、トマトを加えて豆をしっかり煮込むのが特徴であり、それに対し、トゥールーズ風は鴨のコンフィとソーセージが主役で、ガチョウの脂の甘みとコクが煮込んだ豆と深く絡み合う、よりリッチな味わいが特徴だ。「母は鴨のコンフィとソーセージが好きなので、煮込みの具はトゥールーズ風だが、味付けにはカルカッソヌ風のトマトを加えている」と、後からレティシアがさりげなくフォローを入れていた。ロドルフの地元愛のプライドを傷つけまいと気を遣う、そのさりげない優しさが何とも愛らしい。

カスレの取り分けが始まると、息子のアンヴェールとその友人たちもぞろぞろと集まってきた。ロドルフによるとカスレの良さは、料理の美味しさはもちろん、それ以上に土鍋 Cassole (カソール) を囲み、家族や友人と一緒に食べることにあり、つまり、カスレが家族や友人をひとつの輪にする「団欒の場」へと変えることにあるという。カスレは、昔は農家が冬を越すための一般的な家庭料理だった。だから子どものころは、各家庭をまわり、友人の家のカスレをご馳走になりながら、自然と友達の輪を広げていった。その魂やノスタルジーとも言える自分の原点がカスレにある」とロドルフは熱く語った。ちなみに、日本におけるカスレの総本山とも言える、東京・代官山の Restaurant Pachon のオーナー、アンドレ・パッションは、ロドルフとレティシアの親の代から続くカスレを通じた親しい友人で、前回の来日の時に久々の再会を果たし感動を分かち合っていた。

カスレを食べた後、フォン・シプレの流儀では、必ずサラダとチーズが供される。カスレだけでも重たいのに、さらにサラダ&チーズとなるとさすがにお腹がはちきれそうになる。だがロドルフによると、そんな時にこそ、最後までたらふく美味しく、満足のいくかたちで食事を終わらせるマジックがあるのだという。それがフォン・シプレのワインだ。(写真②)

「ヨシ、良く聞け。フォン・シプレのワインは食事と最高に合うように出来ている。まず、アペリティフの魚介やパテでフォン・シプレの白やブルミエ・ジュを飲み、次にシラー、カリニャンでカスレの美味しい肉の脂を流し込み、次にチーズとグルナッシュを合わせる。最後に食後酒としてマセラシオンで締める。後は酔っぱらって寝るだけ」と冗談交じりに語ってくれた。



(写真②) カスレに合わせてシラー・ド・ラ・ピネードを開けるロドルフ

この訪問の時も、気づけば空いたワインは6人で11本。フォン・シプレのワインは確かにカスレとの相性が抜群で、あの時はお腹がはちきれそうだったが、今思い返しても、またあの組み合わせを味わいたくなるほどの中毒性があり、正直かなりデンジャラスだ。

(2025.8.28.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