

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°16 ル・マス・ダガリ

生産地方：ラングドック

新着ワイン4種類♪

VdF ヨ・ノ・プエド・マス 2012(赤)

2012年は酸の優れた年！瓶詰めされて2年以上経たワインは、驚くほど落ち着きがあり、既に美味しさが十分引き出されている！カリニャンとシラーが主体だが、ブラインドで飲めば品質の高いローヌのグルナッシュと勘違いしそう、全てのバランスがパーフェクト！個人的には、食事なしで1本にゆっくり時間をかけて飲みたいようなワインだ！久々に鳥肌の立つワインに出会えた！

VdF ヨ・ノ・プエド・マス 2013(赤)

2012年同様ブドウに酸が乗った年！2012年よりもミレジムが若い分ワインが引き締まっているが、「ひょっとして2012年の美味しさを超えるのでは！？」と思わせるフィネスとポテンシャルをビシビシ感じる！リヨネル自身も、「2013年は自分が仕込んできたワインの中で一番の出来だ！」というくらいだから、これからの瓶熟に十分期待できる！ジェネリックでこんなにレベルの高いワインはそうそうないので、絶対におススメ！！

VdP コトー・デュ・サラグー・ナヴィス 2012(赤)

ヨ・ノ・プエド・マス 2012年の美味しさにも十分感動したが、やはりナヴィスは別格だ！飲み比べると、ワインの力強さ、骨格とフィネス、余韻の長さに格段の差がある！2011年のナヴィスと比べても、2012年はより全体の要素が上品に整っており、リヨネルが当たり年と言うのも十分うなずける。今飲むとしたらぜひジビエ料理と！ワインを瓶熟させるのなら5年以上は寝かせてみたいワインだ！

VdF ル・グラン・カレ 2013(白)

赤のヨ・ノ・プエド・マス同様、例年より酸にボリュームがあり、フルーティーでストラクチャーがはっきりとしている！力強く旨味がぎっしり詰まっているが、ワインの構成がしっかりしているので、全く飲み疲れしない！味わいに潮のような風味があり、魚介類にはピッタリなワインだ！

ミレジム情報 当主「リヨネル・モレル」のコメント

2012年は、夏が涼しかったこともありブドウに酸がしっかりと乗った当たり年だった！春の開花前までは雨が多かったのだが、6月に入りほとんど雨が降らなかった。開花は非常にうまく行ったのだが、水不足の影響でブドウの房が小さく、途中から成長もストップしてしまった。収穫直前に降った雨のおかげで一気に成長スピードを上げ、結果的には例年よりも酸のあるアルコール度数の抑えられたバランスの良いブドウを収穫することができた！

2013年は、良質共に満足の行く当たり年だった！春の気温が穏やかで、時折寒さもあり湿気も適度にあり、ブドウの成長もゆっくり始まる良いスタートだった。開花は1週間で順調に終わり、この時点でブドウの房もたくさん付いていた。6月終わりから一気に気温が上がり、ブドウの成長にアクセルがかかり始めたと同時に、雑草も一気に伸び始め、雑草のもたらす湿気がミルデュー、オイディウムなどの病気を誘発した。この時期の約1ヶ月は草刈りと散布に毎日奔走した。夏時期の昼間は暑かったが、夜の気温が例年よりも涼しかったおかげで、結果ブドウに酸が残り、糖分が乗りすぎる前にフェノールも熟した最高のブドウを収穫できた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回の訪問で、一通り日本でリリースするワインを試飲させてもらったが、リヨネルのワインはますます洗練され、明らかに美味しさが増している！赤は南のワインゆえ重心が低くパワーがあるが、ヴィンテージの影響もあり、酸の輪郭がはっきりしていてフィネスを感じる！白はミネラルが味わいの骨格を支え、南とは思えぬ清涼感をビシッと感じる！

彼はこれらのワインの変化について「2008年以來コンビを組んでいるエノローグのおかげ」と謙遜するが、私は彼の真面目な性格が大きくプラスに影響していると思う。実際、マス・ダガリを訪問してみると、彼のカーヴはとてもきれいに整頓され清潔感が漂っている。畑を見学した時も、テロワールの説明をしながら、ブドウの木のまわりの細かい雑草に気になり、終始手で抜くなど、とにかく気がつき、細かく対処をしている。また、彼自身いつも時間厳守で、無計画に行動することが大嫌いという、南仏の人らしからぬ！？何とも実直な性格の持ち主なのだ。

しかしその性格も時として裏目に出てしまうようで、例えば「醸造中トラブルがあるとすぐに不安になってしまう。以前はそれが原因で、発酵が遅いとタンクの温度を上げたり、ボラティルの数値が上がりはじめるとすぐSO₂を入れたり、フィルターをしっかりとかけたり、過剰なほど用心深くなっていた。でも、今はヴァンナチュールに理解あるエノローグのサポートにより、たとえボラティルが上がってもあわてて対処せず、一緒にワインの味わいを見てギリギリまでSO₂を使わない対処法を模索するようになった！」と彼は言う。確かに、彼の真面目さゆえに狭まっていた視野を広げてくれたという意味では、エノローグのサポートは大きく、心強い存在なのだろう。

何はともあれ、マス・ダガリのワインが毎年どんどん美味しくなっていることは、紛れもない事実だ！果たして彼はこれからどのように進化していくのか！？これからの成長がますます楽しみだ！

(2015.6.19.ドメーヌ突撃訪問より)