

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°46 ドメーヌ・モス

生産地方：ロワール

新着ワイン3種類♪

AC アンジュ 2014 (白)

2014年は春の冷害と水不足により、収量が例年の40%減だった。早いうちからブドウの房が少なかった分、エキスの密度が濃く、出来上がったワインはボリューム豊かでメリハリのある素晴らしいものに仕上がった！アルコール度数は13.5%で、さらに残糖は4 g/Lある濃厚でパワフルなワインだが、シスト土壌からくるタイトなミネラルが背骨を支えているので、まったく重くないどころかむしろ清涼感すら感じる！

VdF ボヌ・ブランシュ 2014 (白)

アンジュ白同様に春の冷害と水不足により収量20 hL/haと30%減だった。アルコール度数は13.5%でかなり近いボリュームを感じ、残糖も3.6 g/Lあるが、さすがはボヌ・ブランシュ！洗練されたミネラルと凝縮した旨味がワインの隅々まで詰まっているので、アルコールが高くてバランスが良く上品でフィネスを感じる！アンジュ白が子供に思えてしまうほどの圧倒的なスケール感とポテンシャルがある！

AC サヴニエール アレナ 2014 (白)

2014年の白が水不足により収量が恵まれなかった中で、唯一収穫前にピンポイントで雨が降るという奇跡のミクロクリマが働き、結果30 hL/haと平均収量を確保できた！アルコール度数は13%と適度なバランスに落ち着き、残糖も1.7 g/Lとほぼ完全辛口に仕上がった。ワインは上品でストラクチャーがあり、ミネラルの旨味がしっかりと感じられる。ちなみに2014年現地はすでに完売！ルネ曰く、今回のアレナは、フランスではビストロだけでなく、星付きのレストランにも多く入っているようだ！

ミレジム情報 当主「アニエス&ルネ・モス」のコメント

2014年は、2012年、2013年にも増して収量の少ない年だった…。特にシュナンとカベルネ、グロローの収量が厳しく、シュナンは開花前から続いた冷害、そしてカベルネとグロローはショウジョウバエのスズキによるブドウ腐敗が主な原因だった。4月はまるで初夏のような天候に恵まれブドウの成長も早かったのだが、5月に入り一気に気温が下がりそれが長く続いたため、シュナンは防衛本能を働かせ、結果多くの房が開花を待たずに蔓に変わってしまった…。おまけに、夏は猛暑こそなかったが、6月から8月にかけて水不足だったため、収穫したブドウは果皮が厚く、果汁が思うように得られなかった。一方、赤は開花がうまく行き、房こそ小さめだがそこそこの数が実っていた。だが、収穫直前の10月の初めにショウジョウバエのスズキが突如襲来し、一部畑に甚大な被害をもたらした…。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

新年早々初詣ならぬルネ詣に出かけるため、アンジュまで足を運ぶ♪今回は朝早くまだ気温がマイナスの中での訪問だ。私が到着すると、ちょうどトレードマークの野球帽をかぶったルネがどこかに出かけるために車を温めている姿が確認できた。ルネが私に気づき、新年の第一声が「ヨシ！ヴァンクールの買う量が年々減っているのはどういうことだ！俺たちは大いに不満だ！」だった。私は一瞬「何を冗談言っているの！？ワインの数が少ないのはあなたたちでしょ！？」と面を食らったが、でもこれがルネだ！去年の今頃は、大病を患い、体重が激減し意気消沈していた彼の姿があったが、その元気のない姿に比べると、多少悪態を

つくくらいの方が良い！このルネ節が出るという事は元気になった証拠なのだ！



写真① アンジュ・ブランの畑

息子のシルヴェストルに畑に連れてってもらった。これはシュナンの畑(アンジュ・ブラン)で、ルネのドメーヌのすぐ向かいにある。(写真①) 遠くにはシストの岩石が剥き出しの尾根が連なる。このシストが長い年月をかけてレイヨン川に浸食され粘土と混ざり、あの骨格のしっかりとしたミネラリーな白を生み出す土壌となっている。

(写真②) 剪定は主に兄のジョゼフが担当。以前は、剪定をした枝はそのまま地面に落とし、後からトラクターで細かく砕いて土に混ぜていたが、近年黒痘病が蔓延するようになってからは、再感染を防ぐために全て燃やしているとのこと。

剪定方法はギュイヨ・サンプル。(写真③) 2016年の霜

の被害を教訓に、今年はもう一芽多く6~7芽残すようにしている。畑の土起こしは、今現在、cavaillonnage (カヴァイオナージュ) という、トラクターでブドウの木の足元に土を盛る作業を行っている。ジョゼフ曰く、この作業を行うことによって、木のまわりの雑草を除去するのはもちろん、冬の寒害からブドウの木を守る効果もあるとのこと。

寒い中黙々と剪定作業を繰り返す兄のジョゼフ。彼は性格的に物静かであるのに対し、弟のシルヴェストルは明るくとても社交的。シルヴェストルの担当は主にカーヴの仕事と書類管理、試飲の対面サービスという風にうまく兄弟ですみわけができています！



写真② 長男のジョゼフ



写真③ 剪定後のシュナン

2014年から息子の代に変わり、彼らはルネとほとんどやり方を変えていないというが、明らかにワインがエレガントになり、今回改めてワインはつくり手の個性が反映されることを再認識させられた！ルネも息子たちのつくるワインが大好きで、最近はおっぱら息子のワインをプレゼンすることに喜びを感じている様子。アドバイスも遠くからという感じで、基本的に彼らのやりたいように自由にさせているようだ。

今回の訪問でつくづく感じたのは、彼ら家族は人がとても暖かいということ。ルネは相変わらず毒舌だが、愛があるのだ。彼らを見ていると暖かい愛情がひしひしと伝わり、なぜか幸せな気分になる！モスのワインの美味しさはそんなところから来ているのかもしれない！

(2017.1.6.ドメーヌ突撃訪問より)