

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

## ◆VCN°49 ドメーヌ・レ・ドゥーテール

生産地方：アルデッシュ

新着ワイン3種類♪

### VdF ラドレ 2015 (白)

2015年は、2000年に植樹した若木のヴィオニエが40%入っている！収量は若木のブドウが30 hL/haと豊作だったが、一方、樹齢20年のヴィオニエは黒痘病と夏の乾燥の影響で17hL/haと前年の3割減だった。だが、とれたブドウとワインの品質は、マニユエル曰く、ドメーヌ立ち上げて以来最高の出来だとのこと！ワインは、ヴィオニエ特有の花やフルーツの香りがとにかく華やか！ピュアながらも下にまとわりつくネクターのような濃厚なエキス、そこに溶け込んだほんのりスパイシーな苦みが舌を刺激し食欲を誘う！ヴィオニエの魅力が余すところなく引き出された文句なしの逸品だ！

### VdF ジグ・ザグ 2015 (赤)

なかなか完熟しないシラーが日照量に恵まれたこともあり、しっかり熟すことができた当たり年！2014年までアッサンブージュは発酵終了後にしていたが、今回はマセラシオンが終わり次第すぐにアッサンブージュし、その後静かに最後の発酵を終わらせることでワインの一体感が増している！味わいはまろやかながらしっかりとしたミネラルの旨味を感じる上品でスマートな味わいに仕上がっている！口当たりはラ・ルブールと似ているが、やはりミネラルを柱とした味の密度は断然ジグ・ザグの方が格上だ！

### VdF ラ・ルブール 2015 (赤)

2015年はカベルネソーヴィニヨンの畑の3割を伐根したので、セパージュ比率はカベルネ、メルロー、グルナッシュが各1/3ずつになった。前は全てのブドウをマセラシオンカルボニックで仕込んだが、今回はルブールの理想のコンセプト、つまり果実味が艶やかで飲みやすい、でも旨味も十分感じられるワインを仕上げるために醸造を細かく工夫している！例えばカベルネは青さを相殺するためにマセラシオンカルボニックで仕込み、グルナッシュは果実味に艶やかさを加えるためにスミマセラシオンカルボニック、そしてメルローは味わいにコクを与えるため、除梗してクラシックな仕込みで臨んだ！何て手の込んだヴァン・ド・ソワフなのだろうか！このコスパをぜひ皆さんの舌で味わってほしい♪

### ミレジム情報 当主「マニユエル・クナン&ヴァンサン・ファルジェ」のコメント

2015年は日照量に恵まれた年で、例年よりもブドウの熟しが早かった。年の始まりは比較的暖かく、暖冬のまま春を迎えた。春に入ると、今度は雨の多く降る不安定な状態が続き、黒痘病の繁殖が勢いを増し始めた。病気に繊細なグルナッシュやヴィオニエなどは、葉や枝に黒痘病感染し始め、その影響で15%～20%の減収にあった。ブドウへのさらなる感染を防ぐために、春の間はボルドー液の散布に余念がなかった。幸い、6月初めから雨が上がり、強い北風が10日間ほど続いたおかげで、黒痘病の勢いも収まった。夏に入ると一転、天候は快晴に向かい、アルデッシュらしい日差しの強いカラッと晴れた天気が収穫の終わる9月いっぱいまで続いた。途中、暑さによりブドウの酸が落ちることを心配したが、7月の中旬と8月上旬に適度な雨が降ってくれたおかげで、最終的にしっかり完熟しかつバランスのとれた最高のブドウを収穫することができた！

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① カーヴ外観

新年早々ドゥーテールを訪問♪フランスには日本のような正月連休というものはなく、2日から仕事を開始する人たちがほとんどだ。ちょうどクリスマスバカンス明けで、大抵のヴィニョロンがゆっくりと仕事をスタートさせることもあり、実は訪問するタイミングとしてはベストなのである！

これがドゥーテールのカーヴ♪(写真①) 建物は坂の一段低いところに建てられていて、2階にも入り口のような大きな扉があり、そこから収穫したブドウを取り込むことができるようになっている。次に、これはカーヴ内の写真。(写真②) 天井まで吹き抜けとなっていて、2階に少し踊り

場のようなスペースを設け、白やロゼはそこにプレス機を置いてポンプを使わず重力でジュースを下ろしたり、赤はブドウを上からタンクに直接入れられるようにしている。彼らのワインは、SO<sub>2</sub>無添加がほとんどなので、酸化を避けるため、なるべくポンプを使わない工夫がなされている。

次は、熟成カーヴの写真。(写真③)

熟成カーヴは醸造カーヴの奥にあり、ちょうど坂をくりぬいた地中に部屋があるので、温度は年間を通して比較的安定している。

そして、ワインをストックする倉庫。(写真④) 部屋内は空調が効いていて温度は13℃に保たれている。



写真② 醸造カーヴ



写真③ 熟成カーヴ

これら写真を見ても分かると思うが、ドゥーテールのカーヴはとても清潔感が保たれている。ヴァンサンもマニユも、醸造で一番重要なことは、仕込みのテクニックではなく、まずはカーヴ内が清潔であることを強調し、ましてやSO<sub>2</sub>無添加でノンフィルターワインをつくる上では最低条件だと考えている。「せっかく手をかけて育てたブドウを劣悪な環境で仕込み、ブレタノミセスやボラティルのきついワインなど、ブドウ本来の味わいと違うワインになるのは全くナンセンス。我々は造り手であるが、同時に飲み手でもあるので、自分たちが素直に

美味しい

と思えるような状態でワインを提供したいと思っている！」とヴァンサンは言う。「何気ないことだが、これがワインの味わいに大きく影響する」と彼らに言われた時、ふと自分の家の散らかりようが頭に浮かび恥ずかしくなった…。

(2017.1.2.ドメーヌ突撃訪問より)



写真④ ストック用倉庫