

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN° 59 ノー・コントロール

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン4種類♪

VdF ビュレット・ダン・タ・テット 2015 (ロゼ泡)

ヴァンサンがつくる初めてのペティアン！スパークリングというよりは、ほんのり甘口のロゼが瓶内再発酵してクリスピーさを出したというような優しい泡立ちだ。残糖がありデゴルジュマンをしていないので、これからさらに泡が出来上がる可能性はあるが、でも、瓶内ですでに18ヶ月以上経っているので、恐らく微発泡のまま収まるだろう。ヴァンサン曰く「画鋏 (Bullette) がチクッと刺したくらいのペティアン」とのこと！ちなみに、畑はヴィエーユ・ヴィーニュのガメイを主体に40年のシャスラまで様々な品種が混植されている。

VdF ロカイユ・ビリー 2015 (赤)

ヴォルヴィックの水源の一つである旧火山ピュイ・ド・ラ・バニエールの麓にロカイユ・ビリーの畑がある。その山の頂にマリア像の立つ象徴的な大きな岩があり、オーヴェルニュの方言でその岩のことをRochailleと呼び、ワイン名は、これとロカビリーをかけてRockaille Billyと名付けられた！ボジョレー品種のガメイとガメイ・ド・オーヴェルニュのアッサンブラージュだが、畑は混植ではなく区画が互いに隣接し合っている。ヴァンサン曰く、ワインはスパイシーで開けたては少しガスがあり、そのガスがタンニンの収斂味を増幅させるので、カラフをしてガスを抜くか、しばらく放置しておいた方が飲みやすくなるとのこと。確かに、ガスが抜けると収斂味は和らぎ、今度は硬質なミネラルの旨みが表に出てくる！長期熟成に耐えそうな予感のするワインだ！

VdF トールノエル・ライオット 2015 (赤)

ワイン名のTournolは標高600mの場所にある12世紀に建てられた中世の要塞で、その要塞のすぐ下にピノの畑がある。畑はDomaine sous Tournol所有で、自身のワインのスタイルは正反対であることからRiot (暴動、革命)と例えている！（いかにもロッカーらしい！）ワインは、ロカイユ・ビリー同様に開けたては少しガスが残っているのでカラフをおススメ！ガスがある間は香りも閉じ気味で味わいも素朴だが、ガスが抜けると桃やシャクヤクの華やかな香りが余韻にまで続き、味わいも官能的な側面を見せてくれる！

VdF ラ・クウレ 2015 (赤)

ワイン名は7500年前にオーヴェルニュで最後に噴火した火山の溶岩が流れた場所に畑があることからCoulee (de lave)「溶岩流」と名付けられている！ヴァンサン所有の自社畑で、ヴィエーユ・ヴィーニュのガメイにセレクション・マサールのシラーが混植されている（来年はさらにリースリングとトゥルソーを混植する予定）。ヴァンサン曰く、バラの花弁の香りや野趣に富む果実味はまるでピノドニスを彷彿させるとのこと！ちなみに、2014年のマグマ・ロック（シラーとガメイのアッサンブラージュ）とラ・クウレの畑は全く違う畑とのこと。

ミレジム情報 当主「ヴァンサン・マリー」のコメント

2015年は、ブドウの量も質も完ぺきな最高の当たり年だった！春のスタートは霜もなく適度な雨のある順調な出だしだった。次に、5月の終わりから雨がほとんど降らない乾燥した天候が続いた。そして、6月の開花はあっという間に終わり、この時点で豊作が期待された！畑の病気は全くなし！だが、5月の終わりから続く日照りの影響で、房は多く実っているが、水不足でブドウの粒の大きさが縮小しているのが見て取れた。加えて、夏の猛暑でブドウの成長にブレーキがかかり始めた。このまま日照りが続くとブドウが未熟のまま収穫に突入する心配があったが、幸いにも8月18日、20日、30日とまとまった雨が降ってくれたおかげで、再びブドウの成熟にアクセルがかかった！そのまま9月も好天に恵まれ、最終的に1 ha 平均 40 hLの完熟したブドウを取り込むことができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

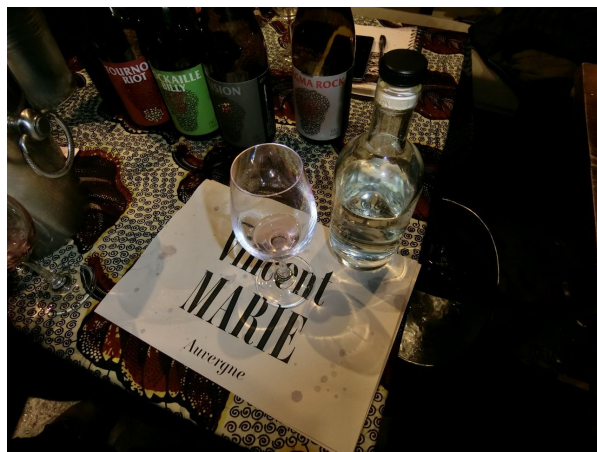


写真① パリのワインサロン

今回ヴァンサンの誘いで、パリの theatre des bouffes du nord で催された小さなワインサロンに足を運んだ♪

(写真①) 会場に入ると 10 数名ほどの生産者が劇場の輪に沿うようにスタンドを組んでいて、その中にはヴァンクールが取引しているローラン・サイヤールやラボエムの姿もあった。「どのようなコンセプトなの？」とヴァンサンに聞いてみると、主催者が La buvette というパリのワインバーで、そこと取引のある有志が集まったファミリー的なサロンと彼は説明してくれた。このサロンで面白かったのは、各生産者がそれぞれ現在リリースするワイン以外に、彼らのお宝を持参していたことだ！例えばラボエムのパトリックは

キュヴェ・ラボエムの 2003 年、2008 年、2009 年、2011 年の垂直試飲を用意していたり、ローランは非売品のマセラシオンをサービスしたりと、普段のサロンにはないサプライズがあった！そんな中ヴァンサンが用意したのは、彼のマールでつくったジン！（写真②）作り方は、ガメイとピノのマールを 2 回蒸留し、2 回目の蒸留の時にジュニパーベリーとオレンジ、レモンの皮を加え、出来上がった原酒を 40 度に薄める際にアルコールを攪拌しながら水をドリップで加えるという手の込んだものだ！彼自身、自ら作ったジンを「Grappa a Gin」と呼ぶように、通常のジンよりも味わいはむしろグラッパだが、余韻にじわつ



写真② ヴァンサンのジン

と、口に広がる柑橘の皮の華やかなフレーバーが何ともクセになる美味しさを演出している！その他のお宝は、1 樽しかつくっていない 18 ヶ月ウイヤー・ジュなしのシャルドネ Les Crosses 2015！「2015 年はワインが力強くボリュームがあるので、飲みやすくするためわざとゆっくり酸化させた」と彼が言うように、味わいは複雑で旨味もぎっしりと詰まっているが、アルコールの重さを感じさせないスッキリとした後味のワインに仕上がっている！Les Crosses 2015！もジンも分けてもらえるか相談したところ、元々少量のためプライベート消費を考えてつくったものなので、残念ながら難しいとのこと…。「これらはまだ試験段階で数も少量だが、経験を積んで正式に商品化できたらと思っている」とこれからの展望を語ってくれた。

小さなサロンであまり期待はしていなかったが、予想以上にスペクタクルなサロンだった！

(2017.4.10.パリのワインサロンより)