

～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

新着ワイン情報

VdF ムサムセット 2012 (ロゼ泡)

潜在アルコールが例年より控えめだったので、発酵はスムーズで、丁度いいタイミングで瓶詰めができた。残糖0gの完全辛口、例年同様デゴルジュマンせず仕上げています！白桃の皮のような清涼感のある甘みと、ほのかな渋みが特徴。SO₂無添加、ノンフィルター！

AC サヴニエール・アレナ 2011 (白)

2011年のアレナは日照量に恵まれ、ブドウの中身もしっかりと詰まっていた当たり年とのこと！実際のアルコール度数も13.9度とワインにボリュームがあり、それでいて緻密に溶け込んだチョコのようなミネラルを感じる！長熟が期待できるワインだ！

AC アンジュ テンダネス 2010 (白中甘口)

本来上級キュヴェのボンヌ・ブランシュとなるべき予定だったワイン！SO₂含有量がトータルで34mg/Lと中甘口にしては少ないからか、飲み口がフルーティで非常に柔らかい！デザートに合わせるのも良いが、甘さの中に骨格のあるしっかりとしたミネラルがあるので、ソースを使った魚や甲殻類の料理とも良く合いそう！

VdF ル・シャン・ブコー2010 (白甘口)

収穫日が11月16日とブドウの凝縮を待ちに待った逸品！しかし、「色と味わいが酸化傾向にある」との理由でACコトー・デュ・レイヨンの認証が却下されてしまった・・・。SO₂の含有量がトータルで58mg/Lと甘口ワインにしてはかなり抑えられていて、実に良くできていると思う！INAOの審査とは反対で、これは評価したい！

VdF ボワ・ルージュ 2012 (赤)

2012年のボワ・ルージュは例年に比べてライトな仕上がり。フレッシュでやさしい旨味があり、グラスがどんどん進む！まさにヴァン・ド・ソワフの王道だ！SO₂無添加、ノンフィルター！

AC アンジュ 2011 (赤)

2010年と比べて、酸がしっかりあり、スリムな仕上がり。赤い果実の香りよりもナツメグやクローブなどの香辛料の香りが立ち、タンニンにも適度な締めりがある！SO₂無添加、ノンフィルター！

当主アニエス&ルネ・モス ミレジム情報

今回日本でリリースするワインのミレジムについて語る。

2010年は全体的にうまくブドウがまとまった年。開花も問題なく終え、病気の被害もなく完熟したブドウを収穫することができた。平均収量も理想としている30hL/haを確保でき、夏が通常よりも涼しかったおかげで、良質な酸がブドウにのった！

2011年は全体的にブドウの成長サイクルが早く、収穫は例年よりも10日から2週間早かった！ブドウの収量は平均で25hL/haで、序盤は比較的乾燥した天気が続き、ブドウも病気がなく好調だった。だが、収穫直前に長雨に当たり、ブドウは腐敗が急速に進み、最終的に選果を余儀なくされた。

2012年はブドウの収量的に非常に厳しい年だった…。2月と4月に下りた霜、開花時期の長雨など、不安

定な天候は8月中旬まで続き、この時点で収量は3割以上減ったが、8月終わりには雨が止み、収穫は比較的うまく行った。ワインは全体的にライトなスタイルに仕上がっている。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回日本でリリースするワインの中で、特にテンダネスは要チェック！本来、「レ・ボンヌ・ブランシュ」になるべきワインだったが、ブドウのポテンシャルがありすぎたため、途中で発酵がストップし糖が残ってしまい、別のワインでリリースされることになった。ワイン名の Tenderness (テンダネス) は、「優しさ、柔らかさ」の意味があり、残糖分から連想して名付けたそうだ。

レ・ボンヌ・ブランシュの畑はオペレーション的にはACコトー・デュ・レイヨンの土地で、彼以外の生産者は全員当たり前のように甘口をつくっているそうだ。ルネは「INAOの基準通りに、コトー・デュ・レイヨンの甘口として仕上げることはできるが、この土地にて、リッチで奥行きのある辛口ワインを造りたい」という強い信念を持っている。今回は彼の意に反して甘口に仕上がってしまったが、ある意味とっても貴重で、とにかく、コストパフォーマンスは抜群だ！ぜひお試しあれ！

(2013.10.4.のドメーヌ突撃訪問&12.2.の突撃生電話より)