

～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

新着ワイン情報

VdF ラドレ ヴィオニエ 2012 (白)

2012年はミレジムの大変厳しかったにもかかわらず、ヴィオニエは32 hL/haと例年並みの収量が確保できている！実際に、南のヴィオニエとは思えないフィネスと洗練されたストラクチャーが感じられる！マニュエル曰く、2012年は酸がしっかりとあるので、味わいが軽快でフレッシュに感じるかもしれないが、実際は2011年よりも骨格がしっかりとっていて、ワインのエキスが詰まっているとのこと！

VdF ラ・ピティ 2012 (ロゼ)

2012年は残糖が3 g/Lあり、万が一ワインが再発酵した場合を考えてペティアン瓶&王冠キャップを使用！（だが、2014年1月現在、ガスはほとんど精製されておらず、スティールワインのまま）白い果実やハーブの香りが華やかで、フルーツの旨味が口に染み入るようなとてもチャーミングな味わいに仕上がっている！

VdF ブリック・ア・ブラック 2012 (赤)

2012年という厳しいミレジムの中で収量が何と42 hL/ha！マニュエル曰く、この区画のシラーが一番健全なブドウで、唯一例年以上に収量が確保できたとのこと！Bric a Brac「雑多な骨董品（不安定なワイン）」という名前に相応しくない!?ほど味わいが安定している！現時点で最高のパフォーマンスにある！

VdF シレーヌ メルロ 2011 (赤)

2011年は全房のブドウと手で除梗したブドウを交互に重ねて合わせ、ほぼスミマセラシオンに近い状態で仕込んでいる！メルロとは全く想像できないほどワインはみずみずしく繊細でとてもチャーミングな味わい！ウエットで柔らかいエキスがスッと染入るような感覚は本当にクセになる！

ミレジム情報 当主マニュエル・クナン&ヴァンサン・ファルジエ

2012年は、アルデッシュ全域で雨が多く、うどん粉病、ベト病、黒痘病などありとあらゆる病気が発生した大変厳しいミレジムだった。我々の畑も何度か病気が蔓延のリスクがあったが、幸運にも開花時期に雨に当たらなかつたり、ボルドー液散布のタイミングがうまく的中したりしたおかげで、病気の被害を最小限に抑えることができた。

また、霜や雹の被害がなかったため、最終的には2011年と同じくらいの収量を確保できた。実際は、もっと収量を増やせたのだが、品質向上のために、未熟なブドウや腐敗したブドウは選果台の上で徹底的に取り除いた。一方、厳しいミレジムとは対照的に、醸造面は全く問題なく、スムーズ発酵を終わらせることができた。2012年のワインは、総じて果実味がチャーミングで酸があり、発酵が終わった時点ですでにワインとして完成されたフィネスとエレガントさを備えている。

2011年は試練の年。6月までは天候にも恵まれ、ブドウの成長も順調だったが、7月から一転雨の多い日が続き、ミルデューが蔓延する厳しい時期だった。8月初めに天候が回復し、そこでブドウの成熟が一気に早まったが、収穫直前の9月からまた雨に悩まされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ドゥーテールのこだわり…それは、常にベストのコンディションでワインをリリースすることだ！彼らはリリース直前に必ずワインをテイスティングし、還元臭やオートリーズ（酵母臭）のあるものは基本的にリリースを止めドメーヌで再ストックするほどワインの状態に気を使っている。だが、特にSO₂無添加のワインは状態が変化しやすく、たとえその時のコンディションが良くても、別の日に開けたらワインが不安定だったりする。でも、そういうワインほど状態の良い時の感動は計り知れないから、みんなこの矛盾にジレンマを抱えてしまう。先日訪問で試飲したリーパイク 2012 年もその時は超ド還元だったが、1ヶ月後に家で試飲してビックリ！香りがとても官能的で艶やかなワインに変身していたのだ！このあまりの美味しさに新年から思わず唸ってしまった！

今回リリースするワインも現地ではベストのコンディションで出荷されている！日本に着いた時も最高の状態であることを願ってやまない！

(2013.12.5.のドメーヌ突撃訪問より)