

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°52 ドメーヌ・フォン・シプレ

生産地方：ラングドック

新着ワイン 6 種類♪

VdF ル・ブラン デ・ガレンヌ 2014 (白)

2014年はオイディウムの被害に遭い被害に遭い、前年よりも40%減。特にヴィオニエは厳格な選果により50%減となった…。2013年までは樽熟成の後すぐに瓶詰めを行っていたが、2014年はワインの味わいを安定させるために2ヶ月ステンレスタンクで落ち着かせてから瓶詰めした！香りは最初軽く還元があるが、それが取れるとオレンジやジャスミンのアロマが華やかに香る！口当たりはフルーティーだが、アフターにまるでマセラシオンを施したようなエッジの効いたミネラルの収斂味があり結構スパイシー！

VdF デリエール・レ・ファゴ 2015 (マセラシオン白)

例年だとほとんど乾燥してジュースの取れないミュスカ・プティ・グレン。直接プレスだと皮が硬く肉厚なのでほとんどジュースが取れないが、マセラシオンだと少しは確保できるのではないかという発想でチャレンジした初リリースのワイン！途中マセラシオンで漬けて入っているミュスカ・プティ・グレンの果皮を柔らかくするために、発酵中の白ワイン「ル・ブラン・デ・ガレンヌ」を30%加えている！熟成はヴァン・ドゥ・ナチュレル(酒精強化ワイン)で使われる Bonbonne (ボンボン) と呼ばれる 30 L の丸い大瓶を使用！グラスから香るアロマは控えめだが、口に入れた途端、華やかなフレーバーが増幅し鼻を抜ける！味わいも、分析的には残糖はないが、ほのかな甘さに似た芳醇なエキスがあり、デザートワインとしても十分行ける！

VdF プルミエ・ジュ 2015 (赤)

今回初リリース！醸造方法は独特で、まず除梗したグルナッシュをタンクの中で軽く押しつぶして、その重みから出たフリーランジュースを抜き取り発酵。発酵開始と同時に全房のカリニャンをその中に漬け込み3日間マセラシオンしプレス。その後樽の中で発酵熟成を行っている。レティシア曰く、品種の特徴にこだわらず、ロゼと赤のちょうど中間的な赤のヴァン・ド・ソワフをイメージして仕込んだとのこと！このワインの肝は、ずばりカリニャンのマセラシオン！カリニャンは色素が多く、マセラシオンを長くしすぎると、チャーミングな果実味が消えてしまうため、淡い色合いとフルーティーな果実味をキープするため、状態を小まめに確認しながらマセラシオンの期間を決めたそうだ。気軽な味わいながら実に手の込んだワインだ！

VdF ル・カリニャン ド・ラ・ソース 2014 (赤)

2014年は、結果的に素晴らしい年であったが、ミレジムの的にはオイディウムの影響あるなど、決して楽な年ではなかった。ただ、夏が涼しかったおかげで、ブドウに酸が乗り、ワインの味わい的には重たすぎず、とてもバランスの良いものができた！レティシア曰く、今までのカリニャンの中では一番艶やかでまとまりがあるワインに仕上がったとのこと！すんばらしい～！

VdF ラ・シラー ド・ラ・ピネード 2014 (赤)

2014年は、夏が涼しくオイディウムの被害に遭ったにもかかわらず、しっかりと濃厚な味わいを持った上品なワインに仕上がっている！2014年同様に過度の抽出を抑え、マセラシオンをゆっくり行い、味わいに艶やかさとしなやかさがプラスされている！レティシア曰く、最初出来上がったばかりのワインの中では、一番ワインが硬かったそうだが、1年の瓶熟を経て今やっと味わいに丸みと落ち着きが出てきたとのこと！

AC ル・コルビエール ド・フォン・シプレ 2014 (赤)

2014年は、グルナッシュが残念ながら彼らの目指す味わいのレベルに達しなかったため、アッサンブラージュされていない。だが、ミレジムのにもシラーとカリニャンの品質に恵まれたおかげで、かつてないバランスのル・コルビエールが出来上がった！カリニャンの上品で艶やかな味わいとシラーの重心の低く洗練された味わいのプラスのハーモニーが一体となった至極の逸品！

ミレジム情報 当主レティシア・ウリヤックのコメント

2014年は、オイディウムの影響で厳格な選果が必要だったが、総じて素晴らしいミレジムだった。冬は比較的暖かく寒波のないまま春を迎えた。ブドウの萌芽も早く、春の霜を心配したが、何事もなく順調に5月が過ぎた。また、開花時期も雨に当たらず3日間ほどで順調に終わらせることができた。6月に入ると一時不安定な天候が続き、初夏も例年に比べるといくぶん涼しかったが、ブドウは病気もなく健全な状態を保った。7月に入り再び天候が崩れ、晴れ間と雨が交互に続いたため、ブドウのヴェレゾン前にオイディウムが猛威を振り始めた。だが、8月に入り天候に恵まれたのと、適切な散布をしたおかげでどうにか病気の拡散は防ぐことができた。そのまま順調にブドウが熟し、収穫まで無事たどり着くことができたが、高品質なワインを目指すために、オイディウムにやられた部分を粒単位で落とす徹底した選果を行った。

2015年は、天候、ブドウの品質、収量全てに恵まれた当たり年だった。晩冬から春にかけてのスタートは穏やかで、適度な雨にも恵まれ、ブドウの木は夏に向けての水を十分に蓄えることができた。開花も無事に終わり、この時点で病気は一切なく豊作が期待された。6月に入ると雨はほとんど降らず、乾燥した天気が8月上旬まで続いた。幸い、冬に降った雨の貯蓄のおかげで、ブドウは日照りにどうにか耐えることができた。8月15日に恵みの雨が降り、再び息を吹き返したブドウはそのままバランス良く完熟し、無事収穫までたどり着くことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① グルナッシュ・ブランの畑

フォン・シプレのアドバンテージは、ドメーヌの周りに畑が隣接している所！写真は植樹5年目のグルナッシュ・ブランの畑。(写真①)ここはドメーヌのすぐ目の前にある畑で、緩やかな傾斜になっているが、そのすぐ50m先の杭の途切れた所からはACミネルヴォアの地域となる。写真で見ても分かるように、フォン・シプレはまさにミネルヴォアとコルビエールの境界線に畑があるのだ！そのためワインはコルビエールでも、ピレネーの麓にあるコルビエールと違い、レティシア曰く、ミネルヴォアの影響をかなり受けているとのこと。例えば、今回のシラーやカリニャンにある甘みにも似た滑らかな果実の凝縮味は、どちらかというミネルヴォアのワインの特徴で、一方、

アフターにある酸や緩やかに締まりのあるキメの細かいタンニン、ミネラルはコルビエールの特徴を受けているとのこと。

次の写真は、グルナッシュ・ブランの植樹の隣にあるル・カリニャン・ド・ラ・ソースの畑。(写真②)目の前に見える貯水プールが、名前の元となっている水源(Source)で、後ろの丘から地下を通して流れ出てくる。そして、その奥に見えるブドウの木が樹齢50年を超えるカリニャンだ。彼女曰く、カリニャンが常にエレガントで清涼感があるのは、この水源が畑の下を通っているからだと言う。

次の写真は、水源プールのさらに上にあるカリニャンの畑。(写真③)写真のように丘の麓に沿ってテラス状になっているのが、フォン・シプレの畑の特徴。

今回、新たにブルミエ・ジュというヴァン・ド・ソワフをリリースするレティシアだが、彼女は既存の5キュヴェをドメーヌの心臓と考えている。彼女にとって、せっかく写真のような恵まれた畑を持っているのだから、全てのワインをヴァン・ド・ソワフにするつもりはなく、時代に流されない、10年20年経ってもあり続けるワインを残すのがヴィニョロンの使命だと思っている。「今回のブルミエ・ジュは、フォン・シプレのメインのワインを知ってもらうための入り口としてつくってみた。我々のワインをヴァンナチュールの愛好家の中には『品が良すぎる』と敬遠する人もいるが、逆に全てゼロで



写真② カリニャンの畑の貯水槽



写真③ 上部のカリニヤンの畑

これだけ洗練されたクラシックなワインをつくることがどれだけ難しいことか、我々のワインを飲んでぜひ感じてもらいたい！そして、ヴァンナチュール次のステージである熟成によるワインの美味しさを実感してほしい！」と彼女はその思いを語った。

ちなみに、今彼女のワインは意外にも保守的なボルドーでひそかな人気を博しているという！去年からボルドーの1つ星 Le Pressoir d'Argent-Gordon Ramsay をはじめ多くのガストロノミー・レストランにオンリストされているそうだ！ヴァンナチュールを敬遠しがちなボルドーから多くのオファーがあるのは驚きだが、時代の流れ的にフォン・シプレのような「品

格+ヴァンナチュール」にスポットライトが当たりつつあるのかもしれない。「エキスは強く、やさしく、美しく！」フォン・シプレのワインはワインのあるひとつの理想形にして最終形のような気がしている。

(2017.1.3.のドメーヌ突撃訪問より)