

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°8 ラ・トレユ・ミュスカ

生産地方：ラングドック

新着ワイン情報

カトリーヌは2013年に14年続いたドメーヌを閉め、ワイナリー業から身を退くことになった。今回リリースされる4種類のワインが、正真正銘「ラ・トレユ・ミュスカ」のラストワインとなる！ぜひ、お付き合いください！！

AC コルビエール ラ・フジティヴ 2010 (白)

2011年の4月に始めて試飲した時は、オートリーズ（酵母臭）が余韻に残り、それが当時はかなり引っかかっていた。だが、3年経った今あらためて試飲してみると、オートリーズはすっかり消え、角が丸くなり、ツヤと照りのある、どっしり安定したワインに変貌を遂げている！前はタンクで熟成したのに対し、今回はワインの味わいを安定させるために228Lの古樽で熟成させている。

AC コルビエール ベル・ガスウ 2010 (赤)

2006年ミレジムから実に4年ぶりの登場！2010年は100%マセラシオン・カルボニックで仕込んである！完全ドライの赤ワインなのにほのかな甘さを感じるくらい果実味がふくよかでボリュームがある！今飲んでも美味しいが、熟成によって更なる真価が発揮されそうな、そんな予感のするワインだ！

VdP ククニャン ラ・フィーユ・ド・レール 2010 (赤)

2012年10月に一度リリースしているが、これが最後のおかわり！前回変わらずワインはスパイシーでアフターにタンニンの収斂味があり、肉汁滴るジューシーなお肉やフォアグラソテーと良く合いそう！開けたてのワインも十分美味しいが、3日目以降の角が取れてまろやかになったワインも捨てがたい！

VdP ククニャン レフロンテ 2010 (赤)

2012年10月に一度リリースしているが、これが最後のおかわり！前のリリースから約1年の瓶熟を経ており、ワインが落ち着き、ボリュームのある果実味と細かい酸がバランス良く融合している！カリニャン特有のしなやかさとワイルドさが絶妙な按配で調和しつつあり、これからどんどん美味しくなっていくような予感がする！

ミレジム情報 当主カトリーヌ・マラン・パステルのコメント

今回日本でリリースするワイン2010年のミレジムについて語る。

2010年は、ワインの品質的には当たり年のだった！毎年、夏の日照りによるブドウの水不足に悩まされるのだが、2010年は春に雨が降ったおかげで、夏の乾燥にも耐えることができた！しかも、夏がいつもよりも涼しかったので、例年よりもブドウに酸を残すことができた！

収穫は9月8日のマカブーから始まり、10月15日のカリニャンで終了。1ヶ月にも渡る収穫の中で、途中熟したブドウをイノシシに食い荒らされる被害にあったが、最終的には収量20 hL/haと例年並みの収量に収まった。

醸造の方も、発酵が途中で止まるような問題がなく、どのキュヴェもスムーズに終わらせることができた！2010年のワインは、どれもスマートでまとまりがあり、果実味と酸のバランスがとれた、今はもちろん熟成させても十分に楽しめるものに仕上がっている！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回が最後のワインとなるトレイミュスカのワイン！カトリーヌがドメーヌを閉めた理由は、過酷な畑仕事に身体がついて行かなくなったことからだった。今回、彼女がドメーヌを閉めたのは本当に残念なことであるが、コルビエールでもどちらかと言うとラングドックよりもルーションに近い、ピレネー山脈のプレートが突き出る岩盤むき出しのブドウ畑を、女手一つで管理してきた彼女には、素直に敬意を表したい。かつて「トレイユ・ミュスカのワインは熟成により真価を発揮する！」と絶賛していたティエリ・ピュズラも、今回の彼女の引退を本当に残念がっていた。

熟成の真価と言え、2012年10月に一度リリースした「ラ・フィーユ・ド・レール2010」と「レフロロンテ2010」も今回おかわりしている！今回あらためて試飲しなおしてみたが、約1年の熟成を経て、かつてよりもさらにフィネスと洗練されたミネラルが前面に出ている印象を受けた！

有終の美を飾る、当たり年で取り揃えられた彼女のラストワイン！ぜひご賞味あれ～！

(2014.1.11.ドメーヌ突撃生電話より)