

継承、進化、これから…

【畑の作業】

ベースの思想はアニエスとルネから継承。「畑を丁寧に耕し」、「適正な剪定」、「適正な収量」、「質の良いブドウを収穫」。「ワインの洗練度、上品さは畑の土壌やブドウの質のおかげ」。



【ジョゼフとシルヴェストルの役割分担】

ジョゼフ	二人で話し合い決定	シルヴェストル
・剪定、誘引、パリセ等 トラクター以外の畑作業 ・収穫中は畑を担当	・醸造における細やかなタイミング (マセラシオンやスーティラージュなど) ・新たな試み (スキンコンタクト、フー ドル、木桶長期熟成など)	・土起こしや散布など トラクターでの畑作業 ・収穫中はカーヴ担当

【醸造】

息子たちが 100%醸造を手掛けたのは 2014 年から。ルネの完熟ブドウから、熟成により真価が発揮されるワイン造りの流れは、仕事の中で身に付いていったが、実は息子たちの醸造方法は、ルネよりも、フレデリック・コサール、ブリュノ・デュシェン、チリ、南アでのやり方に影響を受けている。

目指すのは【白：バランスの良いエレガントな辛口】【赤：タンニンが柔らかく優しいワイン】。辛口のため、ワインがより安定。近年、フードルや木桶タンク熟成を取り入れ、また長期熟成やシュナンのマセラシオンなど、新しいアプローチにも取り組んでいる。

【収穫日】

ルネ： 収穫日の決定は、主に潜在アルコール度数の数値により決定。完熟を待つため遅めの収穫

息子達： ブドウの味わいを重視。辛口でエレガントなワインが好きなのは、糖を残すよりも酸を生かした辛口に仕上げることに重点。そのため、収穫日がルネの時よりも相対的に早い。

【ドメヌとネゴスのコンセプトの進化】

ルネのネゴスは、地元ブドウだけだったが、2016年の凶作から、ネゴスはアンジュ以外の地域まで広げた。現在ネゴスは、主に不作時における補填の役割を担っているが、今後コンセプトを明確に分け仕込む予定。

今後のドメヌ

- アンジュの品種
- テロワール重視
- フィネスと骨格
- 熟成に耐えるワイン(2021年完成予定の新カーヴでは、2年以上寝かせる)



今後のネゴス

- アンジュの品種、他の地域の品種
- 飲みやすさ重視
- 果実味と軽快さ
- 品種の特徴を生かしたワイン

【2017、2018、2019 ヴィンテージ】

2017年：春に霜とミルデューの被害。夏は猛暑に見舞われ、その影響でブドウの酵母が少なく発酵に苦勞。

2018年：気候は完璧。2015年に続き大豊作に恵まれ、醸造も完璧。ネゴスはほとんど仕込まなかった。

2019年：2016年に次ぐ凶作。春に2回霜の被害に遭った。夏に40度を超える猛暑と日照りがありブドウ焼けもあった。収量は激減。ネゴスを多く仕込んだ年。