

～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7種類♪

VdF マジック・オブ・ジュジュ 2019 (白)

2019年は、4月初めに襲った霜により特に白のブドウが壊滅的な被害に遭った。そして、夏に入った時点で収量の大幅減が確定。元々、フェイ・ダンジュの買いブドウは複数年契約をしているので手に入れることができたが、それでも当期を乗り切るには圧倒的にブドウが不足していた。ジョゼフとシルヴェストルが困っているのを知った南の友人ヴィニヨロン達。ピンチを救うために率先してブドウの提供に協力してくれた。これにより実現したワインが今回のマジック・オブ・ジュジュだ！ブドウの内訳は、ソーヴィニオンがフェイ・ダンジュ、そしてシュナンはリムー、ミュスカデルはガイヤックから。醸造は、シュナンがステンレスタンク、そしてソーヴィニオンとミュスカデルは樽で発酵熟成させ、最後にアッサンブラージュしている。出来上がったワインは、透明感のあるエキスがフレッシュかつ口当たり滑らかで、ハーブのような心地よい苦みとのバランスが超絶妙！何よりも北と南の買いブドウを使ってきちんとジョゼフ&シルヴェストルのつくるモスの白の味わいに収まっているところがスゴイ！

Vin de la Communauté Européenne ゴールデンアイ 2019 (白)

本邦初リリース！このゴールデンアイも、今回のマジック・オブ・ジュジュと同じく友人ビニヨロンたちの支援から生まれたワインだ。味わいのコンセプトは大体マジック・オブ・ジュジュと同じ。「南のブドウと北のブドウのコラボによる化学反応」を期待して仕込んだと彼らは言うが、ただ、今回北フランスは霜の影響で全く彼らの目にかなう買いブドウを見つけることができなかった。そこで考えた彼らは、フランスに留まらず探す範囲を広げて、オーストリアの友人クリストフ・ヘイスに声を掛けた。クリストフは快く承諾。折しもドメーヌの収穫が始まり多忙を極める中、シルヴェストルは急遽ブドウを探しにオーストリアまで収穫に出かけた。そして、摘み立てのブドウをとんぼ返りで運んで仕込み、最後にガイヤックのワインとアッサンブラージュしてきたのがこのゴールデンアイだ！まさに若くフットワークの軽い彼らだからなせた業だ！醸造は全て樽で発酵熟成を行っているのだが、キリっとした酸があるからか樽を全く感じさせない！ワインは軽快でありながら、それでいてしっかりと余韻にまで残るミネラルの旨味を感じる！これはまさに繊細な和食料理と合わせてほしいワインだ！

VdF シュナン 2019 (白)

ジョゼフ曰く、2019年は久々に父親ルネがつくるようなパンチのあるワインができたとのこと。ミレジムの的には、2016年2017年同様に遅霜の被害により60%減収…。加えて、夏に2度40℃を超える歴史的な猛暑に当たり、収穫したブドウは予期せずして潜在アルコール度数が15%近くまで上がった。仕込み当初は、彼も完全に発酵しきれず残糖のあるワインになるだろうと多少の懸念があったようだ。だが、実際は酵母にそれなりの勢いがあり、またpHも3.1とアルコール度数の割に低かったこともあり、ボラチル上昇や発酵のスタッグもなく無事辛口に仕上げることができた。ワインは、ジョゼフの言う通り、アルコールからくる甘みを十分に感じるくらいのボリューム感があるが、後ろに背骨となるミネラルの骨格と酸があるおかげで、むしろ清涼感すら感じるストラクチャーのはっきりとした味わいに仕上がっている！正直上のクラスのキュヴェが脅かされそうなくらいポテンシャルの高いワインだ！

VdF ラ・ジュット 2019 (白)

本邦初リリースのワイン！ラ・ジュットは区画名だが、フランス語で騎士槍試合という「決闘」の意味が

ある。2019 年は霜の被害により大幅減収…。当初はシャルドネ単体のキュヴェをつくる予定であったが、シャルドネの量が多すぎたので、同じ区画のシュナンをアッサンブラージュした。今回の VdF シュナン 2019 年がルネのスタイルであれば、このラ・ジュットは、まさにジョゼフ&シルヴェストルのスタイルそのもの！ジョゼフ曰く、シュナンもシャルドネも同じ区画なので、シャルドネの完熟に合わせてシュナンも同時に収穫したのだが、彼の頭の中では当初シュナンが若干早熟だったのではと思ったようだ。だが、熟成スピードの早い 2019 年の環境の中では、シャルドネの熟成に合わせた収穫が結果的に彼らのイメージするワインスタイルに叶ったようだ！つまり、若干熟しすぎたシャルドネと若干未熟で酸のあるシュナンを La joute (決闘 = アッサンブラージュ) することで絶妙なバランスが整ったということ！これが区画名と相まって最終的に「ラ・ジュット」という名前になった！出来上がったワインは、上品かつエレガントでフィネスがあり、ブルゴーニュのピュリニーを彷彿させるようなキレのある酸と真っ直ぐなミネラルがある！彼ら自身も、2019 年の仕込みで一番の出来と自負しているスーパーワインだ！

VdF アレナ 2018 (白)

今回、好評につきおかわりとなるアレナ！2018 年はモス始まって以来の大豊作に恵まれた年！ただ、シルヴェストル曰く、収量が多いゆえ、全てのブドウの完熟を計った収穫のタイミングが難しかったとのこと。今回のアレナは、ワインのバランス的にはトップ級の仕上がりだが、辛口にこだわるジョゼフとシルヴェストルには少し収穫を待ちすぎた感があるようだ。結果、ル・ルシュフェール同様に、ブドウのポテンシャルに対し酵母の勢いが追いつかず、わずかに残糖が 4g/L 残ってしまった。だが、実際の味は、レ・ボンヌ・ブランシュに匹敵するフィネスがあり、そして、残糖のおかげなのか、モスのシュナンらしい上品な芳醇さが加わり、個人的には、このアレナのバランスが最高に良く、まさにモスのワインの理想形を体現しているような気がした！

VdF ビズ 2019 (赤)

前回「ル・グロ」としてリリースされたビズ！VdF カベルネフランとは真逆のコンセプトのもとつくられたヴァン・ド・ソフだが、今回は自社畑の全ての赤のブドウを使用。収穫はグロローの完熟に合わせて同日に一気に行い、全てのブドウを同じタンクで混醸。ただし、カベルネフランだけは未熟だったため直接プレスしてジュースを醸しに混ぜている。前回、熟成はタンクと樽の半々に分けたが、今回は全て樽を使用。出来上がったワインは、果実味がチャーミングで生き生きとした酸があり、まるでフレッシュなイチゴエキスを飲んでいるような軽快なみずみずしさがある！

VdF カベルネフラン 2018 (赤)

2018 年は、質量共に恵まれた当たり年。直近では 2015 年がカベルネの当たり年だったが、ジョゼフ曰くそれを超えるポテンシャルがあるとのこと。醸造は、マセラシオン・カルボニックを行わず全てブドウを除梗した。また、熟成は樽を使用せず、新たに手に入れた蓋付きの 40hL の密閉木桶タンクを使用。彼ら曰く、木桶タンクはフードルのように最初から大きなスペースでゆったりとワインを熟成させることができるというメリットがあり、今後豊作の時は木桶タンクで熟成させるとのこと。出来上がったワインは、2015 年のような濃厚さはなく、むしろスマートでバランスが良い！それでいてしっかりとカベルネのコクを感じ余韻に残る洗練されたミネラルとタンニンが長熟を予感させる！今飲むのであればジビエなどの肉料理と、そうでなければあと 5 年くらい寝かせればとんでもないワインに化けそう！

ミレジム情報 当主「ジョゼフ&シルヴェストル」のコメント

2018 年は、久々に収量に恵まれた当たり年！また、前年同様収穫が例年よりも早かった。冬は暖冬で春の芽吹きは早かったが、遅霜がなくスタートは順調だった。6 月まで雨が多く、途中ミルデューが猛威を振るい、ブドウの房に 1 割程度影響はあったが、ただ、全体的に房の数が多かったため、結果として収量には大きな影響がなかった。開花時も雨の影響なく順調に終わった。6 月からは一転、雨の降らない乾燥した天気が続いた。雨は収穫の終わる 10 月終わりまでほとんど降らず、また、7 月の終わりから 8 月初めに猛暑に見舞われ、一時は 2015 年のような日照りによるブドウの果汁減が心配された。だが、実際蓋を開けてみると、春に降り

続いた雨のストックが地中に十分あったおかげで水不足に苦しむことなく、結果的に腐敗ひとつない、果汁をたっぷり含んだ素晴らしい品質のブドウを収穫できた！

2019年は、春の遅霜とオイディオム、そして歴史的な猛暑に見舞われるなど一筋縄では行かない厳しい年だった。冬のスタートは暖かく芽吹きも早かった。4月5日と15日、例年よりも早く芽が出たところには霜が襲った。この遅霜により主芽はほぼ全滅…。幸い副芽がその後ブドウを付けてくれたが、それでもシュナンは50%、赤は30%減収した。その後の開花は順調だったが、6月に入りオイディオムが蔓延し始めた。6月と7月の終わりに襲った歴史的な猛暑によりオイディオムは収まったが、この病気の影響によりさらに10%ほど減収した。夏の猛暑により一時はブドウの成長にブレーキがかかったが、8月に入ると天候は安定し、また収穫前の適度な雨もありブドウは一気に完熟に向かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ジョゼフとシルヴェストルは兄弟二人して本当に仲が良い。いつ訪問しても必ず二人が出迎えてくれる。今回も試飲の間も、まるで親友同士のように終始冗談を言い合って盛り上がっていた。そんな中の良い姿を写真に収めようと携帯のカメラを密かに取り出して撮ったところ、シルヴェストルに見つかり「撮った写真をチェックするので見せてほしい」と彼の検閲が入ってしまった…。



これが二人を撮った写真。(写真①) 私自身、実は大のカメラ音痴なので、自分の撮ったポートレート(人物写真)を人に見せるのがあまり好きではない。ましてや、カメラを向けられるのが好きではない生産者を、気づかれないようにきれいに撮るのは至難の技。大体撮った写真がピンボケなのは分かっているので、彼に見せるのがかなり恥ずかしかった…。執拗に迫られ観念した私は撮った写真を彼に見せると、案の定ダメ出しが入ってしまった…。「ヨシは良い携帯カメラを持っているのに宝の持ち腐れだ！」とシルヴェストルが、私の携帯のカメラ設定をちょこちょこいじって、兄

のジョゼフにカメラを向けた。そして、これがシルヴェストルの撮ったジョゼフの写真。(写真②) メチャメチャきれいに撮れている～！

シルヴェストルは、ジョゼフが言うには、若者ということもあり色々最新のモノや機械関係に詳しいガジェットオタクのようだ。そして、ジョゼフも携帯など何か新しいものを手に入れた時は、必ずシルヴェストルに聞いて操作の方法などを教わるそうだ。また、彼は手先がとても器用で機械関係の操作の飲み込みも早く、暇さえあればトラクターでもなんでも一人でブリコラージュする趣味もあるようだ。

一方、兄のジョゼフは、ガジェットやブリコラージュにはほとんど興味がなく、趣味は漫画やアニメという本物のオタク気質があるようだ。ちなみに、彼の好きな漫画は深夜食堂、ワンピース、アニメはアキラ、カウボーイビバップ、ドラゴンボールなど。鬼滅の刃はチェック済みだが、まだ翻訳が回っていないため見ていないとのこと。

オタクだけあって、休日あまり外に出ず家で、一人で過ごすのが好きというジョゼフ。それに対し、休日はサッカーを楽しんだり、彼女とどこかに出かけたりと常にアクティブに動き回るのが好きというシルヴェストル。二人の性格はまるで磁石の両極のように異なるが、これが仕事になるとうまく棲み分けができていくか



ら面白い！例えば、今現在のドメーヌの仕事は、アウトドア派のシルヴェストルが畑の剪定、そしてインドア派のジョゼフがウィヤージュなどカーヴの仕事を担当。他にも、ワインサロンなどの国内外のイベントは通常シルヴェストルが担当し、ジョゼフは主にドメーヌに来た訪問客を相手にするなどうまく性格に合った役割分担ができています！

ただ、ジョゼフ曰く、そんな彼らでも唯一共通する点があるそうだ。それはワインの味覚。ドメーヌのワインでも他の生産者のワインでも、好きなワインはほぼ同じだと彼は言う。この共通の味覚のおかげもあって、今のところ醸造面で二人の意見が食い違ったことは一度もないそうだ。また、興味深いことに、彼らの味覚はとても柔軟で、父親ルネの好みではないSO₂無添加やきわどいワインも、バランスの良いものであればプライベートでも一緒に好んで飲んでいるようだ。例えば、今回のリリースするワインは全てノンフィルターだが、若い彼らには全く抵抗がない。なんでもシステムティックにフィルターやSO₂を使うという考えは、彼らにはないようだ。



彼らのワインを試飲していてつくづく思うが、こういう二人の相性がまさに現在の素晴らしいワインの味わいに現れているような気がする！

最後に、シルヴェストルから写真をきれいに撮るコツを教えてもらった。これがその写真。(写真③) 本当に二人ともナイスガイだ！

(2020.11.19 ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ