

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°56 ル・クロ・デュ・テュ・ブッフ

生産地方：ロワール

### 新着ワイン6種類♪

#### VdF ロモランタン フリリュース 2018 (白)

2018年は太陽に恵まれブドウが早熟だった年。ティエリ曰く、終盤のブドウの熟しが想像以上に早く、いつものロモランタンよりもリッチなワインに仕上がったとのこと。発酵も15ヶ月と長引き、結局完全に終わらなかったためリリースが1年遅れてしまった。発酵しきれなかった残糖が7g/Lあるが、シャープな酸そして洗練されたミネラルがワインの骨格を支え、最終的に伸びのある酸と甘みのバランスが絶妙なワインに仕上がっている！また、余韻も長く、ほのかな甘みに隠れた塩気のあるミネラルがポテンシャルの高さをうかがわせる！個人的にはブラインドで飲むとムニョピノと答えそう！

#### AC トゥーレーヌ ドリア 2018 (白)

本邦初リリースのドリア♪ドリアとは古代ローマ時代に商品の保管や輸送に使用されていた大きな焙器 Dolium (ドリウム) のラテン語名。今回使用した10hLのドリアは、砂岩を1300度の高温で焼き上げた焙器でシリスを多く含んでいる。ティエリ曰く、シリスを含んだ焙器はアンフォラの粘土よりもよりロワールの土壌に近いということと、アンフォラよりも使い勝手が良いという理由から今回新しく取り入れたとのことだが、彼自身はワインの出来上がりによりの手ごたえを感じている！また、彼曰く、ドリアで仕込んだワインは、樽やアンフォラと違い浸透性がないため酸素交換がなく、結果ワインにクリスタルな透明感が出て、さらにシリスがワインのミネラルと反応し味わいが真っ直ぐシャープになるのが特徴とのことだ！出来上がったワインは、確かに水のようにピュアで透明感がある！それでいて、味わいはまるでソーヴィニヨンのミネラルエキスだけが抽出されたような塩辛い旨味がぎゅっと詰まっている！まさに和食と良く合いそうなワインだ！

#### VdF クヴェヴリ・ソーヴィニヨン 2018 (白)

2018年はブドウが早熟の年。今回敢えていつもよりもブドウを完熟させてから収穫したため、ブドウの潜在アルコール度数は15%近くまで上がった。グヴェヴリでの醸造を5年行った経験から、やはりグヴェヴリはブドウに酸を残すよりも、ジョージアのように土器の熟成にある程度耐え得るようなポテンシャルがブドウにあった方が良く悟ったティエリ。2018年は太陽に恵まれた年でもあり、ブドウの完熟にこだわった。醸造は前年同様にプレスしたジュースに30%ブドウ滓を入れフュージョンのように仕込んでいる。出来上がったワインはハービーで、薬草を漬け込んだリキュールのようなボリュームと心地よい苦みがあり、まるでマセラシオン100%で仕込んだような適度な色合いとはっきりとしたストラクチャーがある！ティエリ曰く、まだワイン自体が若いので理想はあと数年寝かせてから飲んでほしいとのこと。今飲むのであればハーブの効いた豚肉料理、もしくは中華調理などとも相性が良さそうだ！

### ミレジム情報 当主ティエリ・ピュズラのコメント

2018年は、ミルデューがあり、ブドウが早熟の年だった。冬は暖冬で春の芽吹きは早かった。開花は順調。6月から天候が崩れミルデューが猛威を振るった。テゼのソーヴィニヨンやシュヴェルニーのロモランタンのようにボルドー液散布が適切なタイミングで行われた畑は辛うじて一部の被害を抑えることができたが、マレイユ・シュル・シェールのソーヴィニヨンなどは散布が間に合わなかったため被害が大きかった。7月の終わりからは一転乾燥した天気が続く。一時日照りが心配されたが、結局冬と春に降った雨のストックがあったおかげで水不足は逃れることができた。収穫日は例年よりも2~3週間早い。収穫したブドウはきれいだったが全体的に窒素が足りなく酵母に勢いがなかった。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① シリス入り砂岩の炆器ドリリア 2 種類

前回ヨシのつぶやきで紹介した炆器のドリリア (Dolium) で仕込んだドリリアが今回本邦初リリースとなる！

この (写真①) で、ティエリの横に写るのが Dolium、フランスでは Jarre (ジャー) と呼ばれる炆器だ。左の小さなジャーが 300 年前に作られたスペインの Dolium、そして右の大きなジャーが最新のイタリア製の Dolium だ。どちらも原料はシリスの混ざった Gres (砂岩) で作られていて透水性がなく、イタリア製の方は叩くと鈍い金属のような清音がする。

彼曰く、Dolium はクヴェヴリと違い素地がガラスや金属のように緻密で透水性がなく、酸の効いたフレッシュなロワールワインを仕込むのに非常に適しているとのこと。「2020 年で 3 回目の仕込みとなるが、最初からイメージ通りの安定した

ワインが出来上がっているのととても満足している。特に、シリスの効果は絶大で、ソーヴィニヨンの持つ本来のミネラルが上がり、果実のボリュームがジャーを通した熟成によって限りなくクリスタルになっていくのが実感できる！」と、彼はジャーに練りこまれたシリスが与える効果に魅力を感じているようだ。

一方で、2013 年から毎年試行錯誤を続けているクヴェヴリ。これは 2020 年のクヴェヴリをティエリが試飲のためピペットで引き上げている写真。(写真②) 彼自身クヴェヴリ 7 年の仕込み経験から学んだことは、土器のアンフォラは炆器のジャーと違い透水性が高く、また樽以上に空気の交換がなされるため、醸造するブドウも粘土の素地と酸化に負けないそれなりに強いポテンシャルのある状態、つまりブドウをしっかりと完熟させてマセレーションで仕上げた方がワインの収まりが良いということだった。



写真② クヴェヴリからピペットでワインを引き上げる所

ドリリアとクヴェヴリのイメージについて、彼は「ドリリアは熟成により無駄なものを落としながらワインが洗練されていくというイメージに対し、クヴェヴリは反対に熟成によりどんどんエネルギーが集中されていくイメージがある」と言う。なので、ワインを開けてからの飲み頃も異なり、「ドリリアは開けてすぐに真価が発揮されるのに対し、クヴェヴリは集中されたエネルギーを開放するために時間をかけた方が良い」というのが彼の意見だ。

試行錯誤の末やっとアンフォラのスタイルを確立したティエリ。2 つの素地の異なるアンフォラの性質を見事に捉え形にした今回のワインは、アンフォラを知る意味で非常に興味深く勉強になった！

(2021.1.5.の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