

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°43 ノエラ・モランタン

生産地方：ロワール

新着ワイン5種類♪

VdF ペティアン・ナチュラル マリー・ローズ 2017 (ロゼ泡)

以前はロゼのスティルワインとしてリリースしていたマリー・ローズ。ノエラ曰く、今回はブドウが未熟でライトだったこともあり、スパークリングとして仕上げるのが適切と判断したとのこと。2017年は、遅霜の被害により収量が20hL/haと50%減。その後、夏の猛暑や日照りによりブドウの成熟にブレーキがかかるなど、カベルネの完熟が難しい年だった。発酵も、瓶詰前は勢いがあつたが、瓶詰後は泡をつくる酵母と残糖が足りなかったためか、1年置いてもほとんど泡がでなかった。そこで、彼女は急遽、2018年の発酵中のカベルネのジュースを瓶詰めされた2017年に加えクレマン・ナチュラルのような方法で再発酵を促した。2年の瓶熟を経て出来上がったペティアンは、泡立ちが繊細でクリーミー！ほんのり甘くミネラリーで、バラやカシスの芽のフレーバーが立ち込める優しい味わいに仕上がっている！アペリティフから食事、そしてデザートとオールマイティーに使えるようなペティアンだ！

VdF ステラ・マリス ソーヴィニオン 2018 (白)

本邦初リリース！かつてのシャルドネ「テール・ブランシュ」の様に、位置づけとしてはノエラのワインの入り口としてつくられたキュヴェだ。2018年は、ノエラの自社畑がミルデューの被害によりブドウの収量が大幅に減ったのに対し、同じ村のミカエル・ブージュのブドウは大豊作だった。収穫したブドウはどれもきれいだつたが、酵母の働きが弱く醸造に苦労した。結局、春向けのヴァン・ド・ソワフの予定が、完全発酵までにほぼ1年を費やした。出来上がったワインは、透明感がありながらも滋味深いミネラルと澄んだダシのような旨味を感じる落ち着いた味わいに仕上がっている！魚介料理と合わせたいワインだ！

VdF レ・ピショー ソーヴィニオン 2018 (白)

2018年はミルデューの被害により収量が20hL/haと50%減。ただ、残ったブドウは品質が高くエキスが凝縮していた。ステラ・マリス同様に、夏の猛暑の影響でブドウに窒素が足りなかったため、発酵が終わるのに時間がかかった。だが、それでも途中止まることなくコンスタントに発酵が継続され、翌年の6月に完全発酵を遂げることができた。ノエラ曰く、2018年はこのコンスタントな長期発酵により、よりワインの複雑味が増したとのこと！出来上がったワインは、透明感のあるエキ스에凝縮感があり、それほど酸味が強いわけでもないのにヴィヴィッドな勢いを感じる！ほんのりビターで薬草のようなミネラルの苦みが心地よく、確かにノエラの言う通り、いつものレ・ピショーよりも味わいが複雑で洗練されたクリスタル感がある！

VdF LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニオン 2017 (白)

2017年は、霜の被害により収量が12hL/haと70%。ノエラ曰く、5月初めに2回目の霜が降りた当初は収量ゼロを覚悟していたが、その後出てきた副芽がブドウを付けてくれたことにより、少量だが辛うじて収穫することができたとのこと。前年同様に樽熟18ヶ月、さらにワインを落ち着かせるためにカーヴでの瓶熟18ヶ月、合計3年の熟成を経てからのリリースを徹底している。出来上がったワインはいつもよりも繊細でクリスタル！アルコール度数が13%と思えないほどピュアな透明感があり、ダシのように澄んだエキスが染み入るような優しい！また、ハーブや鉱石のようなほのかなミネラルの苦みも心地よく、今まさに飲み頃で、素材を生かした繊細な料理と合わせたいワインだ！

VdF コー・タ・コー コー 2018 (赤)

2018年は、ノエラの自社畑がミルデューの被害によりブドウの収量が大幅に減ったのに対し、同じ村のミカエル・ブージュのブドウは被害がほとんどなかった。収穫したブドウは、房は多かったが日照りにより果汁が少なく、例年よりも中身が詰まっていた。彼女曰く、前年はマセラシオン後のプレスワインをタンゴ・アトランティコに回し、フリーランのワインだけを抜き取り柔らかい酒質に仕上げたのに対し、今回はブドウが最初から凝縮していた

こともあり、ミレジムの特徴を出すために敢えて両方を混ぜて長熟なタイプのワインに仕上げたとのこと。出来上がったワインは、いつもよりも男性的かつ濃厚で骨格のある味わいに仕上がっている！タンニンもしっかりとあり長熟を予感させるが、ただ、酒質はノエラの仕込むコーの柔らかさがあり、瓶熟を経ることでさらにワインが化ける予感がする！今飲むのであれば牛肉やジビエ料理、そうでなければあと最低5年は寝かせてほしいポテンシャルの高いワインだ！

ミレジム情報 当主ノエラ・モランタンのコメント

2017年は、遅霜により甚大な被害を受けた年だった。冬は暖冬で雨が多く降り、ブドウの発芽もいつもより早かった。だが、4月末から5月初めにかけてロワール全体に霜が襲った…。まわりが霜で甚大な被害のある中、天気予報を注意深く見ながら、霜の予報が出た日は前日の夜中から一斗缶のロウソクを畑に等間隔で置きどうにか霜を防ぐ努力をした。だが、4月29日、天気予報にはない予想外の霜が降りてしまい、霜対策をしていなかった畑は壊滅的な被害に遭った…。この1日で対策に費やした時間やお金が全て無駄になった。この影響でほとんどの新梢は壊滅…。その後、天候が安定し副芽が乱雑に勢いよく出始めたが、ブドウの房をつけた芽はソーヴィニヨンブランなど限定的で、ガメイはほとんど房をつけなかった。6月に入り、今度は雨の降らない乾燥した天気が8月中旬まで続いた。途中気温が40度を超す真夏日も記録し、ブドウの成長は徐々にブレーキがかかり始めた。幸い、8月の初めと中旬に2回適度な雨が降ったおかげブドウは息を吹き返し、そのまま成熟のスピードを一気に上げ無事収穫にたどり着いた。

2018年も同様にミルデューに悩まされた年だった。冬は暖冬で雨が多く、春の芽吹きは早かった。開花は順調。前年が不作だった反動なのか、ブドウの房が今までに見たことのないほど生り、早い時点で豊作が期待された。だが、6月に入ると天候が崩れミルデューが猛威を振るい、ソーヴィニヨンブランやガメイなどの早熟品種はことごとく被害に遭った。この時点ですでにブドウの収量は30%~50%減…。その後は、収穫の終わりまで天候に恵まれた。7月~8月と乾燥した天気が続き、日照りによるブドウのストレスが心配されたが、幸い、冬と春に降った雨のストックが十分機能し、水不足を逃れることができた。最終的に残ったブドウは傷ひとつなくきれいな状態のまま取り入れることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 歯抜けの場所に苗木を植える作業風景

これはピショーの畑にソーヴィニヨンブランの Complantation (植樹) をしている写真。(写真①) 驚いたのは、訪問した日が1月5日で、真冬のど真ん中に植樹を行っていること！一般的に植樹は秋か春に行くことが多いのだが、ノエラは今年敢えて冬を選んだ。これはノエラの臍員にしている苗木業者からのアドバイスなのだそうだ。苗木業者の説明によると、冬に植樹をすることで苗木が外気の寒さを記憶し、寒さに対する抗体を早いうちから身につける効果があるとのこと。「昔は秋に植樹をしてもすぐに寒さが訪れたので、自然と寒さの記憶が苗木に記憶されていたが、近年は温暖化の影響により秋でもまだ暑い日が続くことがあり、植樹してもすぐに寒さの記憶を苗木に伝えることができない場合が多い。苗木業者の言う通り、冬に植樹をする方法はむしろ今の温暖化に順応したやり方であって、寒さの記憶を苗木にインプットするという点においては、昔のやり方と変わらない」と

彼女は言う。なるほど、確かに近年は暖冬続きで、冬でもまともに雪が積もったことがない。ここでもし急に外気が-10℃以下まで下がるような寒波が訪れたら、苗木が生き延びることは難しいが近年の気候の変化を鑑みると、むしろこれからのスタンダードとなるかもしれない！いずれにせよ、この植樹の近況はこれからも追っていきたいと思う。

次に、カーヴに移動し、まだ瓶詰めされていないこれからリリースするワインを一通りテイスティングした。

これは今回新しく仕込んだシュナンのペティアンナチュレルの写真。(写真②) 瓶の中に見える澱は酒石酸の結晶だ。ちなみに、これはデゴルジュマンの前に徐々に角度を変えながら澱を瓶口に集めるピュピトルを使わずに、直接瓶を逆さにして澱が落ちるのを待つ方法で放置したもの。結局澱がうまく瓶口に落ちきれずこのように結晶となってしまった。ノエラにしては珍しく自虐的だが、ピュピトルを使わずに手抜きをするとこのような結果になるという悪い事例として見せてくれた。結局、全ての瓶を振って酒石酸を壊し、もう一度一からピュピトルを使った澱落し作業を行わなくてはならない…。こうやって落ちきらない澱をまじまじと見ると、逆にいかにピュピトルが大切かが、良く分かる一例だった。



写真② ペティアンのデゴルジュマン前に溜まる酒石酸



写真③ 樽の中で長期間漬け込まれたカベルネフラン

次に、これも今回新しく仕込むカベルネフランの写真。(写真③) 手で除梗したブドウを 500L の蓋付きの樽の中でマセラシオンさせていて、もうかれこれ 3 ヶ月は漬け込んだままの状態にある。その間、ピジャージュモルモンタージュも一切行っていない。ノエラ自身いわゆるロングマセラシオンにチャレンジするつもりなのだが、彼女が影響を受けたのは何とラボエムとオクタヴァン！ノエラのつながりからは「え!？」と思うような生産者の名前が出てきてビックリ！彼女はラボエムもオクタヴァンも直接の知り合いではないのだが、パートナーのフィリップが持参したワインを飲んで自分も挑戦してみようと思ったそうだ。

「以前からロングマセラシオンについて気にはなっていた。ただ、長くブドウを漬け込むと途中からタンニンのエグミが強く出る場合が多く、どうしてもそれ以上続ける勇気がなかった。今回、彼らのワインを飲む機会があって、それらを飲んだ時に、タンニンのエグミや渋味を全く感じない柔らかな味わいに感動し、自分も試しにセオリー通りではないワインに挑戦してみようという思いに至った」と彼女は興奮気味に語った。ちなみに、彼女はさらにあと 5 ヶ月はマセラシオンしようと考えている。写真のために一瞬だけ蓋を開けただけなので、残念ながら今回は試飲できなかった。だが、センスあるノエラが仕込むのだから、きっと度肝を抜くワインに仕上げてくるに違いない！

最後に、これはノエラから掲載してほしいと頼まれた彼女にとって思い出のある写真。ペティアンナチュレルを持った写真②の時点でお気づきかもしれないが、ノエラは訪問中終始涙を浮かべていた。彼女にとって池谷はクライアントであり、ドメーヌ・ボワ・ルキヤ時代を一緒に過ごした同志であり、友人でもあった。ヴィニヨロン達を愛し、また彼らからも愛された池谷の存在の大きさを改めてかみしめた。



(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