

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°49 ドメーヌ・レ・ドゥーテール

生産地方：アルデッシュ

新着ワイン5種類♪

VdF ヴァン・ニュ 2019 (白)

2019年のヴァン・ニュは、猛暑と日照りにより発酵の素となる窒素がブドウに不足していたため、途中発酵の勢いが落ち、開始から1ヶ月経って残糖5g/Lを残したまま活動が止まってしまった。その後の熟成の間も全く発酵の気配がなかったため、やむなく残糖のあるまま瓶詰めを行った。念のため瓶内再発酵を危惧し、今回は瓶にスパークリングボトルを使用した。予想通り瓶詰め後に再発酵が起こり、5g/Lあった残糖も最終的には1.5g/Lまで減り、軽く微発泡を感じる爽やかなワインに仕上がった！クリスピーな泡とユニブランから来る柑橘系の心地よい苦み、そして桃のジュースのようなまったりとしたエキスのバランスが何とも絶妙でクセになる味わいだ！

VdF ヴァン・ニュ 2019 (赤)

2019年は、歴史的な猛暑と日照りの年だった。グルナッシュは特にブドウの房が多く、開花も順調で花ぶるいもなかったのが、当初は大豊作を期待していたが、夏の日照りによる水不足の影響で最終的に収穫したブドウは粒が小さく果汁も少なかった。今回は味わいが重たくならないように、直接プレスジュースを20%と前年よりも10%増やした。出来上がったワインはいつものヴァン・ニュのように赤い果実のエlegantでチャーミングな果実味はあるが、ブドウが凝縮していた分、芯にしっかりとしたストラクチャーがあり飲みごたえ十分！ヴァン・ド・ソワフというよりは、むしろエレガントなのに力強く熟成による進化が期待できそうな、人間に例えると筋肉質で細マッチョなタイプのワインに仕上がっている！

VdF ラ・ルブール 2019 (赤)

2019年は、猛暑と日照りの中で唯一メルローが豊作だった。今回のラ・ルブールはメルローが80%と前年よりも20%割合が増え、味わい的にもメルローのキャラクターが前面に出たワインに仕上がっている。マニュ曰く、前はフレッシュな果実味と清涼感を与えるためサンソーとグルナッシュをマセラシオン・カルボニックで仕込んだが、今回はメルローのアルコール度数が13%、グルナッシュに至っては15.5%まで上がったため、フレッシュさを求めるのをあきらめ、グルナッシュも全て除梗し、長熟にも耐えられるクラシックなスタイルに仕上げたとのこと！ちなみに、グルナッシュはアルコールの角を取るために今回は樽で熟成。出来上がったワインは確かに、いつものラ・ルブールに比べてボリュームはあるが、思っていたほど重厚ではなく、コクのある柔らかな果実味が口の中にゆっくり染み渡るような優しさがあり、全く飲み飽きない！でも欲を言えば、あと数年寝かせてから飲んでみたいワインだ！

VdF リーパイク 2019 (赤)

2019 年は、カリニヤンの品種の特徴が良く表れた年。ミレジムのには歴史的な猛暑と日照りの年だった。古樹のカリニヤンは地中深く根が届いていることもあり夏の日照りに十分耐え得ることができたが、一方の若木のカリニヤンは慢性的な水不足により成熟にブレーキがかかり、収量も半分に落ちてしまった。収穫したブドウは、古樹のカリニヤンがアルコール度数 14%と超完熟だったのに対し、若木のカリニヤンは 12%と完熟まで行かなかった。ただマニュ自身、今回のリーパイクは、若木のブドウのアッサンブラージュなくしてこの絶妙なバランスに落ち着くことはなかったと、若木のカリニヤンを大絶賛する。彼曰く「もしヴィエーユ・ヴィーニユ単体で仕込んでいたら、ワインは粗野で重たすぎる味わいになっていた」とのこと。出来上がったワインは、いつもよりもコク豊かでカリニヤンらしい野趣に溢れているが、リーパイク特有の果実味のしっとり感と清涼感は健在！ ラ・ルブル同様 2019 年の特徴なのか、このリーパイクもあと数年寝かせてから飲んでみたいワインだ！

VdF ジグ・ザグ 2019 (赤)

2019 年は、歴史的な猛暑と日照りによりグルナッシュは減収。潜在アルコール度数は 15%近くまで上がった。一方、シラーは房が多く豊作を期待していたが、結果的に小粒で果汁も少なかった。ただ、マニュ曰くブドウの品質は最高だったこと。特にシラーはアルコールのボリュームに加えて酸がしっかりと残っていたことで、フィネスのあるストラクチャーのはっきりとしたワインに仕上げることができたとのこと！確かに、マニュの言う通り、ワインは力強くも構成にメリハリがあり上品にまとまっている！2019 年のジグ・ザグは良い意味で名前のイメージを裏切る高級感がある！

ミレジム情報 当主「マニュエル・クナン&ヴァンサン・ファルジェ」のコメント

2019 年は、猛暑と日照りの年だった。冬は暖冬で雨は 3 月まで適度に降ったが、4 月になると雨量が少なくなり、5 月にはミラベルに 15 mm、そしてリュサスに 7 mmの雨が降ったきり、収穫まで全く雨が降らなかった。開花は順調。病気の蔓延はほとんどなく、散布も開花前にボルドー液を 1 回撒いただけで終わった。夏に入ると水不足に加え今度は猛暑が畑を襲った。6 月の終わりと 7 月の終わりに 40℃を超える記録的な熱波に見舞われ、地中に蓄えられている水源もほぼ枯渇し始めた。特に日当たりの良いミラベルにあるヴィオニエやグルナッシュ、サンソー、シラーが水不足と猛暑により成長にブレーキがかかり、ブドウの実も例年の半分くらいの大きさにまで縮小してしまった。8 月に入っても残念ながら雨の予報はなく、結局果汁の少ないブドウのまま収穫を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 池谷に献杯するマニュエルとヴァンサン

2020年12月に池谷太輔が旅立って以来フランスでも数多くの生産者からお悔みの言葉が届き、ティエリ・ピュズラやフレデリック・コサルを筆頭に池谷により深い思いを抱く生産者から、言葉だけではなく直接自らのワインで献杯したいという依頼が後を絶たない。ドゥーテールもその中の一人だ。(写真①) 献杯用に開けたワインは、次回リリースされる予定のLa Croisee (ラ・クロワゼ) 2019。良い年にしかつくないグルナッシュ100%のトップ・キュヴェだ。これを開けた理由は、当初数の少ないラ・クロワゼを全てマグナムで瓶詰めしようと考えていたヴァンサンとマニュエルに「ぜひ一人でも多くの人にこの最高のワインを飲んでもらいたいのので、マグナムではなく

750ml ボトルで瓶詰めしてほしい！」と懇願した池谷のことを覚えていたからだ。彼らもその熱意に動かされ、最終的にマグナムから750ml ボトルに変更した。「これは実際タイスケに飲んでほしかった。少ない割り当て数の中今回ヴァンクウールに少し割り当てを増やしたのも、彼の熱意があったからだ！」と、現実に叶えることのできなかった思いに悔しさをにじませながら献杯を行った。



写真② マッシュポテトにたっぷり浸るソースが絶品

そのまま2019年に来日した時の話や池谷の思い出話に浸りながら、今回リリースするワインを試飲しつつマニュエルの妻ベアトリスが予め用意してくれた料理をいただいた。彼女の作ってくれた料理はホロホロ鳥のオレンジのココット煮。(写真②) 自家製のピュレにホロホロ鳥の肉汁とオレンジの果汁が混ざったソースがたっぷりとかかっている！作り方としては、内臓を取り出したホロホロ鳥の内部にタイムやローズマリーなどを束ねたブーケガルニと、搾ったオレンジを皮ごと詰めそのままココットに入れ、オーブンを使いオレンジのジュースで蒸すように仕上げている。ホロホロ鳥に合わせるワインは、ラ・ルブール、リーパイユ、ジグザグと今回リリース赤全てを試してみたが、3人一致でヴァン・ニュ赤に軍配が上がった。今回のヴァン・ニュ赤はいつも

よりも味わいに締まりがあり、まさにホロホロ鳥のような味のしっかりとした白身肉に良く合っていた！

(2021.1.20.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