

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°59 ノー・コントロール

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン 5 種類♪

シードル・ヘヴンサイダー 2019 (超辛口)

前回までヘルサイダーを辛口、ヘヴンサイダーを甘口とシードルを2つのキュヴェに分けてリリースしていたが、2019年からヘヴンサイダー1本にしぼり、辛口甘口などの形式にこだわらずヴァンサンのお好きなかたちで毎年オリジナルの1本を仕込むことにした。今回のシードルは完全辛口に仕上げるために、ヴァンドパイユをつくるために陰干したガメイの搾り滓(マール)を発酵前のリンゴジュースに入れ5日間マセラシオンを施した。予定通りブドウの酵母も加わり発酵は早く、酵母の勢いにブレーキを掛けるため1ヶ月の間に5回スーティラージュを行っている。出来上がったシードルは残糖分が0.1g/Lのキレのある超辛口に仕上がった！出来上がったシードルは泡立ちが優しく、ガメイのマールに漬け込んでいるため色は赤みがかった！曇りで陰干したマールを浸漬したためか注いだ時にとろみがあるが、でも味味はかなりタイト！みずみずしい梅キノコの旨味が溶け込んでいて、さらにとろみのあるイチゴのようなエキスがタイトな骨格に馴染んで最高の塩梅を醸し出している！見た目以上に素直に美味しいシードルだ！

VdFレ・クロス 2019 (白)

2019年は歴史的な猛暑と日照りの年だったにもかかわらず、結果的にはブドウの収量も取れ、しっかりと完熟した白の当たり年だった。以前はシャルドネ100%だったが、2013年に植樹したソーヴィニオン・ブラン、シルヴァネール、ピノ・オーセロワが6年目を迎え、20%ほどアッサンブラージュできるようになった。醸造面では、ステンレスタンクの仕込みから新しく5hLのジャー(炆器)を取り入れ、さらにジャーに入り切らなかったワインを300Lの樽で仕込む方法に変えた。出来上がったワインは、口に入れた途端に思わず唸ってしまうくらい白桃の果実感が全開！アルコール度数が14%もあるのに香りと味わいにみずみずしさや清涼感があり、次元の違う美味しさを感じる！ボラティルは0.8g/Lあるが、逆にボラティルが見事な塩梅に落ち着いた、まさにボラティル・ノーブルとも言える非常に魅力的なワインだ！

VdFラ・スウスリューズ 2019 (赤)

本邦初リリースとなるフェール・サルヴァドゥ100%の赤！フェール・サルヴァドゥは南西地方の土着品種で、アヴェロン県にあるACマルシラックが有名。ブドウの枝が鉄(Fer)のように硬いことからFer Sarvadouと名付けられたそう。晩熟品種で熟してもアルコール度数がそれほど上がらないが、とにかく色が濃く野趣溢れる味わいが特徴だ。アルコール度数が低い特徴に惹かれて2012年にヴァンサン自らが植樹を行った。出来上がったワインは色が濃い割には酒質がしなやかで清涼感があり、スルスルと喉を通るようなみずみずしさがある！ちなみに、ワイン名のLa Sousouleuseは鋤状の農耕機の名前で、どんな硬い土地でも耕することができることから、アヴェロン県では、Fluide(よく流れる、スルスル行く)と同じ意味で使われるそう。名前のイメージとピッタリなワインだ！

VdFデリール・デュ・デゾルドゥル 2018 (赤)

本邦初リリース♪ノー・コントロールが醸造時のワインのコンディションに合わせて自由なアッサンブラージュを試みたまさにロックンロールなワインだ！全てのキュヴェの澱に40%フュージョンのガメイをアッサンブラージュしていて、全体量は少ないが辛うじて販売できる量を特別に分けてくれた。出来上がったワインはジュージーで魅惑的な危うさがあり、半分以上澱の部分を集めただけあって、旨味がしっかりと詰まっている！余韻に細かいタンニンの収斂味が残るが、こなれてくるとさらに官能的なワインになりそうな予感がプンプンする！最初開けたては還元があるのでカラフをすることをおススメ。

VdF マグマ・ロック 2019 (赤)

2019 年は、歴史的な猛暑と日照りの年。ブドウの収量も水不足による影響で、例年よりも 30% 落ちた。ブドウの成熟も猛暑と日照りによりいったんストップし、そのまま水分が抜けて行ったためアルコールの高さに加えブドウにしっかりとした酸が残った。醸造は、ブドウにほとんど手を加えず抽出を抑えながらマセラシオンを 1 ヶ月といつもよりも長めに取った。出来上がったワインは、アルコール度数が 13.5% だけあって、しっかりとしたコクとボリュームはあるが、ベースの酒質は柔らかく色気がある！果実の凝縮味に隠れたミネラル、タンニンも豊富で、若い酸があることでより鉱物的な側面が引き立てられ味わいとなっている！今飲むのであればお肉料理と、できればあと数年は熟成をさせてみたいワインだ！

ミレジム情報 当主「ヴァンサン・マリー」のコメント

2018 年は、収量的にはかつてないほど豊作に恵まれた当たり年！だが、ブドウに窒素が不足していたため発酵がなかなか進まず醸造に苦労した…。冬のスタートは気温が低く、ブドウ樹が十分に休息できた。春は温暖で雨も適度に降る理想の天候が続いた。4 月の中旬に寒波が降りたが、幸い畑は風通しが良かったため霜の被害はほとんどなかった。5 月は雨の多い不安定な天候が続いた。この雨の影響で、フュージョンの畑が一部ミルデューの猛威に遭ったが、それ以外の畑は、ボルドー液の散布が功を奏し、どうにか被害を免れることができた。6 月に入ると天気は一転、雨のほとんど降らない乾燥した天候が収穫の終わりまで続いた。開花も順調。どの畑もブドウの房が多く豊作が期待された。7 月 8 月は猛暑で、時折大規模な雹が畑の近くをかすめたが、幸い雹に当たることはなかった。最終的に、夏の間は日照量に恵まれ、無事収量を保ったまま収穫にたどり着くことができた！

2019 年は、歴史的な猛暑と日照りに遭った年だった。冬は暖冬で雨が少なかった。4 月終わりから 5 月初めに寒波が降りたが、幸い剪定が遅れていたことで発芽が遅れたため、霜の被害は最小限にとどめることができた。開花は順調。霜の被害が少ない分豊作が期待された。だが、5 月中旬以降から雨が全く降らず、6 月終わりから 7 月終わりに歴史的な猛暑に見舞われ、結局日照りが収穫終わりまで続いた。この暑さと乾燥により一時的にブドウの成熟がストップした。収量も日照りにより赤は 30% 減。一方、ヴァンサンの所有する南ボジョレーの畑は、8 月終わりに降った雹により全滅。レ・クロスに入っているアルザスのブドウは、オーヴェルニュ同様猛暑と日照りにより収量が落ちた。気候的にはとても厳しい年だったが、生き残ったブドウは、酸の残った最高にバランスの良い品質のモノを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

これはヴァンサンが 2019 年の冬に新しく手に入れたシャルドネの畑の写真。(写真①) ブランザットというクレルモンフェランの北にある 20 アールほどの面積の畑で、比較的標高の高い場所にある。彼らが行っている作業はエフィヤージュ(除葉)。去年は全体を通して乾燥していたので、ほとんど病気の繁殖なかったのだが、この新しいシャルドネの畑だけ 7 月になって急にオイディウム(うどん粉病)が猛威を振るった。ヴァンサンの推測では、この畑は彼が手に入れる前まで化学農薬を撒かれていて、農薬慣れしていたところに急にピオに転換したから、ブドウの木が病気に対抗できなかったのだろうとのこと。



写真①新しいシャルドネの畑で除葉作業



写真②オイディウムにかかってしまったブドウ

これがオイディウムにかかったブドウ。(写真②)ブドウまわりがカビのような白い粉に覆われるのがそうだ。彼曰く、これを放置しているとブドウが成長不良で枯死してしまうので、対策としてまずはブドウのまわりの葉を取り除き、風通しを良くし、その後すぐに硫黄を散布するのだそうだ。「通常オイディウムは葉から茎、ブドウの実と徐々に繁殖してくるので、葉の時点で発見すれば対処はそう難しくないが、今回厄介なのは葉を通り越してブドウにまで被害が及んでいること。ブドウにいったんオイディウムが付着してしまうと、量が多い場合ワインの味わいに影響する…」と彼は頭を悩ませていた。

ビオディナミに畑がなじむまで7年かかると踏んでいるヴァンサン。それでもこのシャルドネの畑に魅力を感じているのは、まわりが藪に囲まれていて隣接する畑がなくビオディナミに最適な条件が整っていて、土壌がピュアなバザルト(玄武岩)であるからだ。これは畑に隣接する崖を写した写真。(写真③)黒い石はかつて火山の爆発によって流れ出した溶岩流で、畑は表土も含めてこの玄武岩で覆われている。試しに畑にある小石状のバザルトを持ってみたが、ずっしりとした重さがある。彼曰く、バザルトの土壌でつくられたワインは一般的に味わいが軽快で伸びのある酸があるのが特徴とのこと。将来的な温暖化に対し、ますますバザルト土壌の魅力が増してくると見込むヴァンサン。このシャルドネは当分白レ・クロスにアッサンブラージュされるが、いずれはバザルト土壌のシャルドネとして単体キュヴェをつくりたいと考えているようだ！



写真③隣接する崖も土壌と同じバザルト(玄武岩)

(2020.7.16.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い鮮明な写真をぜひご覧くださいませ