

～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 6 種類♪

VdF ラドレ 2019 (白)

2019 年は歴史的な猛暑と日照りの年。マニユエル曰く、ヴィオニエは日照りによる水不足の中でも、ブドウの房が多かったので辛うじて例年並みの収量を確保できたとのこと。醸造は、最初の 1 ヶ月は発酵に勢いがあったが、最後に勢いが失速しそのまま熟成中も発酵が動かず結局 3.28g/L の残糖が残ってしまった。出来上がったワインは、アプリコットや桃のヨーグルトみたいなヴィオニエらしい香りが華やか！この年は日照量に恵まれただけあってアルコール度数が 13.5% と高くボリューム豊かだが、味わ的には残糖のほのかな甘さがアルコールの辛さをうまく緩和し、最終的にフルーティーさとスパイシーさが絶妙な塩梅に収まっている！食事と合わせるのであれば、クリーム系のソースを使った料理との相性が良さそうだ！

VdF ポラティム 2019 (白)

2019 年は歴史的な猛暑と日照りの年。特にシャルドネは西日側に当たったブドウの多くが焼けてしまった。品質にこだわり、焼けたブドウを厳格に選果したため、収量は例年の 50% 減。一方で、猛暑により成長にブレーキがかかったことからブドウに酸がしっかりと残った。この酸のおかげもあって、最終的にアルコール度数が 14% とボリュームがあるにもかかわらずはっきりとメリハリの効いたワインに仕上がった！フルーティーで厚みのあるエキスの中にチョーキーなミネラルが溶け込んだワインは、まるでマコンのプイイ・フュイッセを彷彿させる！ちなみにドゥーテールのおススメはポラティムとヴォロヴァン（パイ生地の器に具材とソースを詰めて焼いた料理）のマリアージュ♪

VdF ジャ・ジャ 2020 (赤)

2020 年はブドウが早熟の年で、メルローが豊作の年だった。ワインにフレッシュさを残すために、メルローもグルナッシュもヴェレゾン（ブドウの色づき）が終わった直後に収穫した。また、果実味をよりチャミングに仕上げるために、グルナッシュの半分はマセラシオンを通さずロゼのように直接プレスし、そのジュースの中で残りのグルナッシュを漬け込みマセラシオン・カルボニックで仕上げた。出来上がったワインは、メルローから来るバラの花弁やカシスの芽の香りが華やかで、ピュアかつチャミングで、赤い果実のほんのり甘酸っぱくジューシーなエキスがパァーっと口に広がる！口に含んだとたん思わずにやけてしまうくらいに最高に美味しいヴァン・ド・ソワフだ！

VdF ブリック・ア・ブラック 2019 (赤)

2019 年は、歴史的な猛暑と日照りの中、シラーは比較的日照りの影響を受けなかった当たり年！収穫したブドウは全く選果する必要がない完璧な状態だった。マニユ曰く、発酵が終わった当初味わいに強いマメがあり、出来上がりに不安があったが、樽熟の間に不快な味わいはきれいに消えていったとのこと。出来上がったワインは、ミュールや黒オリーブ、クローブなど高品質なシラーに見られる深い香りがあり、酒質もともしなやか！濃厚ながらもしっとりとした奥行きのある味わいはまるで上品なコルナスを彷彿させる！正直この価格では安すぎるくらい完成度の高いワインだ！

VdF シレーヌ 2019 (赤)

2019 年のシレーヌはメルロー 100%。メルローは猛暑と日照りの結果、早期収穫にもかかわらずアルコール度数が 15% まで上がり、最終的に長期熟成を期待させるような力強くポテンシャルのあるワインに仕上がった！マニユ曰く、今回は前年同様にカベルネとメルローをアッサンブラージュする予定だったが、カベルネの醸造がうまく行かなかったためやむなくアッサンブラージュを断念したとのこと。ちなみに、今回は酒質の強いワインの角を取るために 100% 樽熟を施している。出来上がったワインは濃厚で、リッチな果実味の中に洗練された酸とミネラル、緻密なタンニンのメリハリが複雑に絡み合い、味わいに深みと奥行きを与えている！今飲むのであれば食中、特に牛などの赤身の肉やジビエと合わせるのがベスト！できればあと 5 年くらいゆっくりと寝かせて、タンニンと濃厚な果実味がさらに丸くなってから飲んでみたいワインだ！

VdF ラ・クロワゼ 2019 (赤)

2015 年以来 4 年ぶりのリリースとなるドゥーテールのトップキュヴェ「ラ・クロワゼ」！2019 年は猛暑によりブドウが超完熟した年だった。最終的に潜在アルコール度数は 16% 近くまで上がり、発酵も残糖が 7g/L の時点で勢いがなくなり、終わるまでに 7 ヶ月の期間を要するくらい苦労した。だが、出来上がったワインは、トップキュヴェに相応しい滑らかな酒質としっかりとした骨格があり、アルコール度数 15.5%とは思えない飲みやすさがある！さらに、ほのかに甘味のある凝縮した果実味に溶け込むキメ細かいタンニンと塩気のあるミネラルが、ワインを飲み込んだ後にも長く余韻に残る！マニユ曰く、できればあと 5 年は瓶熟してから飲んでほしいとのこと。だが正直今飲んででも十分美味しく飲めるところがドゥーテールの真骨頂！寝かせるの良し、今飲むのであればぜひジビエもしくはガッツリとした赤肉と合わせてほしいワインだ！

ミレジム情報 当主「マニユエル・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シャルドネ、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。

2020 年はブドウが早熟の年。収量が平均並み確保でき、特に品質に恵まれた当たり年だった。冬は平均して寒く雨も適度に降る理想のスタートだった。3 月になると急に気温が上がりシャルドネなどの早熟品種は一斉に芽吹き始めた。だが、3 月 24 日～26 日の 3 日間、気温がマイナスを下回る霜が降りた。この霜によりシャルドネは 20% 減。他の品種は芽吹くのが遅かったためほとんど被害がなかったが、この霜の影響によりブドウの成長ペースは例年よりも 2 週間遅れた。その後の開花は順調。雨も日照りにならない程度に毎月適度に降ってくれた。途中 5 月、6 月と湿気によりミルデューが繁殖しかけたが、的確な散布により防ぐことができた。特に、2020 年はコロナ禍の緊急事態宣言により人の往来が少なかったことで、いつも以上に畑仕事に専念できた。7 月終わりに 40℃を越す猛暑に見舞われたが、その猛暑も長く続かず、8 月には暑さも落ち着いた。8 月は昼夜の適度な寒暖差があり、その気温差がブドウの成熟を早めた。最終的に霜で遅れた成長の分を夏に一気取戻し、果汁の多く含んだ完璧なブドウを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ナタリーの訪問後、今回リリースするワインの試飲と情報取りのためにドゥーテールを訪問♪アポイントは午前中で、カーヴには朝の 10 時に到着したのだが、何やらカーヴ内は賑やかな様子。私の前に先客がいるのかな…？

車を降りてカーヴ内に入ると、何と朝から宴を行っているじゃないですか！？いや、実際は畑で働いていた従業員と一緒に小休憩（Casse-croûte：カスクルート）を取っていたようだ。（写真①）ちなみに、カスクルートとはバゲットの先端 Croûte を壊す Casse というのが語源で、ピクニックなど野外で簡単な軽食を食べる時に使われる言葉だ。南では、夏時間になると仕事を朝 5 時スタートに早める場合が多く、途中の腹ごしらえのためにこの



写真①カスクルートを囲むドゥーテールと従業員



写真②シャルキュトリーを切り分けるヴァンサン

ようにカスクルートを 10 時くらいに頬張るのが南の伝統なのだ。(写真②) 実際、この日はマニユエルとヴァンサンも、瓶詰め準備のためワインのスーティラージュを朝の 5 時から行っていたそうだ。だが、それにしても 4 人ですでに結構ワインの瓶を開けている…。何だかこの調子では、この後の作業はなさそうな雰囲気だ。「ヨシ！しっかり食べろ！今回はお前が来るということでカスクルートもちょっと贅沢にしたんだぞ！」とマニユエルに勧められるまま自分もお仕事の前にカスクルートをワインで流し込む。お酒で陽気になっている彼らに交じっていると、全く仕事をしに来たのか宴会をしに来たのか分からなくなってしまう…。



写真③ドゥーテルの贅沢なカスクルート

そして、これが今回頂いたカスクルート。(写真③) 写真手前からカイエット、オーヴェルニュのソーセージ、ブルー・ドゥーヴェルニュチーズ、ウサギのリエット、地元のシェーヴルチーズ、そしてサンネクテルチーズだ。その他に、ヴァンサンのお母さんの手作りキッシュとテット・ド・フロマージュがあり、バゲットと一緒に食べると 5 人でも結構ボリュームのある量だ。これに合わせて今回一通り 2019 年のワインを試飲させてもらったが、やっぱりドゥーテルのワインはチーズやソーセージなどのシャルキュトリーと本当に相性が良い！この雰囲気がそうさせているのか、今回リリースする 2019 年は赤も白もどちらも料理の味わいを引き立てる魅力たっぷりのワインに仕上がっている！

漫談を交えながらリリースするワインの情報をいただき、そして最後に「今回、ドゥーテルのワインを日本でリリースするけど、何か日本のお客さんに伝えたいことはあるか？」とマニユエルとヴァンサンに聞いてみた。それに対する彼らの答えがまさにこのカスクルートだった。「我々が伝えたいことは、キュヴェごとの詳細も大事だが、それよりもこの雰囲気を日本に伝えたい。まじめに仕事をし、仲間と談笑をしながら美味しいものを食べ、そこに脇役としてワインがあれば良し。さらに、コロナで疲れ切っている世界中の人に、この我々の『美味しい！楽しい！』という雰囲気が伝わればなお良し。今回ヨシの一番の仕事は、この楽しい雰囲気をみんなに伝えることだ！」と答えてくれた。

それにしても、3 つ目のカスクートの写真の絵ってどこかで見たことがあると思ったら…そう！これぞまさにリーパイユのエチケットのデザインそのもの！あのデザインはまさに彼らの日常の一風景が描かれていたのだ！

(2021.4.22.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