

～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3種類♪

VdF ロモランタン フリリュース 2019 (白)

2019年は、霜の被害により収量は70%減…。だが、ティエリ曰く、ブドウの品質的には収量が少なかった分、酸、ミネラル、糖全ての要素が均等に凝縮した当たり年とのこと。醸造面においては、発酵も順調。残糖はほとんどなく辛口に仕上がっている。出来上がったワインは、2018年よりも辛口な分清涼感のあるピュアな味わいに仕上がっている！透明感のある旨味エキスと繊細でチョーキーなミネラルはまるで昆布ダシを飲んでみたい体に染み入る優しさがあり、お寿司や天ぷらなどの和食と相性が良さそう！なお、ティエリ曰く、2019年のフリリュースはワインのポテンシャルが高いので、すぐ飲む場合はカラフをするか、もしくは開けたてよりも翌日以降の方が香りと味わいがはっきりしてくるとのこと！

AC トゥーレーヌ ドリア 2019 (白)

2019年は、シュヴェルニーが霜の被害により大幅な収量減だった一方で、ドリアの畑のあるヴァル・ド・シエールは霜もなく2018年と同量の収量が確保できた。ワインのキャラクター的には、前年同様にエキスがみずみずしく水のようにピュアだが、ミネラルの度合いで言えば2018年よりも主張が優しくより繊細な味わいに仕上がっている！ただ、余韻に残る塩気あるクリスタルなミネラルは健在で、ティエリがドリアの熟成に求めている真っ直ぐでキレのある透明感がうまく味わいに表れている！このワインもまさに和食にぴったりなワインだ！

VdF クヴェヴリ・ソーヴィニヨン 2019 (白)

2018年に引き続き、この年もブドウの完熟をしっかりと待ってから収穫をしているため、アルコール度数は15.5%を超えている。マセラシオンもプレスしたブドウの搾り滓を30%から50%に増やした。ティエリ曰く、ブドウを委託しているヴァレリーのソーヴィニヨンは毎年収量が少なく完熟しアルコールが上がりやすいため、2019年から醸造スタイルを変更。マセラシオンの比率を上げ、アンフォアでの酸化熟成に十分耐え得るタンニンを果皮から抽出するジョージアスタイルにシフトしたとのこと。出来上がったワインは、マンゴーやパッションフルーツ、キンモクセイの香りが華やかで、エキスに厚みがあり飲みごたえ十分！紅茶のようなキメの細かいタンニンがハーブのような清涼感を与え、前回よりもよりマセラシオンが前面に出た仕上がりとなっていて、まるでシャルトリューズを口にしているみたいだ！食中はもちろん食後酒としても使えそうなワインだ！

ミレジム情報 当主ティエリ・ピュズラのコメント

2019年は、歴史的な猛暑と日照りに見舞われた年。冬は適度に雨が降り寒さもあったが、気温がマイナスまで下がることはなかった。4月に入り、初旬と中旬の2回に渡り寒波が降りた。ロモランタンのあるシュヴェルニー帯は遅霜の被害に遭ったが、シェール川の一帯はまだブドウの芽が始めだったこともあり、被害は最小限で済んだ。ただ、この4月の寒波の影響により、ブドウの成長サイクルはいったん大きく遅れをとってしまった。開花は順調。だが、前年よりも3週間遅かった。春は適度に雨量があったのだが、6月中旬から雨がぱたりと止み日照りが10月終わりまで続いた。また、6月と7月の終わりには日中の気温が40℃を超す歴史的な猛暑に見舞われた。この猛暑でマレイユ・シュル・シエールの畑はブドウ焼けの被害に遭った。一時、極度の水不足に陥りブドウの成長も途中から夏バテによりブレーキがかかってしまった。結果、収穫したブドウは夏に成長が止まったことでしっかりと酸が残ったものが多かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回リリースするワインの情報を取りに、5月6日に訪問。今年は、4月に降りた大寒波により2017年に匹敵する大きな霜の被害に遭ったテュ・ブッフ。その後のブドウの成長状況が気になってはいたのだが、何と私の訪問の3日前の5月3日の朝に再度霜が降りシュヴェルニー畑はほぼ全滅したとのことだった…。ティエリの説明では、四月の1回目の霜によりブドウの主芽のほとんどがやられたが、その後ブドウの房を付けた副芽が順調に伸び始め、ひょっとして予想よりも被害が少ないのでは！？と期待していた矢先に2度目の霜が襲ったとのことだった。「天気予報は全く霜のリスク予想していなかったで、その日は霜対策を全く行っていなかった。実際5月の霜は、4月のマイナス10℃まで下がった霜と違い、気温はマイナス1~2℃くらいまでしか下がらなかったが、それでもブドウを全滅させるには十分だった。もしロウソク焚きなど霜対策を行っていたらブドウを救えたかもしれない。そう思うと、肝心の時に天気予報が外れたのは本当に残念でならない…」と半ばあきらめ口調で語ってくれた。2021年のテュ・ブッフは2017年以上に厳しいかもしれない。

さて、場所をカーヴに移して試飲を開始。テュ・ブッフのカーヴでは、ティエリの娘2人が作業を行っていた。(写真①)は、発酵を終えた2020年のVin Blancの澱抜き作業の様子。ホースを持つ赤いパーカーを着ている女性が長女のルーズ、そして、ティエリの隣で作業を見守っている黒いダウンジャケットを着ている女性が次女のゾエだ。二人は現在正式なテュ・ブッフのスタッフであり、将来ドメーヌを継ぐ重要な跡継ぎとのこと。二人のうち最初にワインの仕事に興味を持ったのは次女のゾエで、サロンなど早くからティエリと一緒に行動をしていた。彼女はティエリに似ているのか、とても社交的で、訪問客を相手にしたりワインをサービスしながら説明をしたりするのが得意としている。それに対しルーズ(写真②)は、少し控えめで職人気質なところがあり人前よりも裏方の方が好きという、ちょうどティエリと兄ジャン・マリーのような関係が成り立っている。今回の試飲も、ゾエは最後まで一緒に試飲に付き合ったが、ルーズは参加せず黙々と澱引きの作業に集中していた。



(写真①) 澱引きの作業の様子(左次女のゾエ)



(写真②) 作業の報告をする長女のルーズ

ティエリが言うには、二人はテイスティングの能力が高く味覚のセンスも良いそうだ。「ワインづくりの仕事はまだまだ経験が少なく半人前だが、味覚のセンスが良いので将来ドメーヌを任せることについて全く心配していない」と太鼓判を押す。ティエリ本人は、娘二人がドメーヌで働いてくれていることにととても満足しているようで、その様子は、二人と話す時にどことなく娘を溺愛する父親の顔になるところからも窺い知れる。

ちなみに、数が少量だがルーズが仕込んだワインがテュ・ブッフにはあり、それはまだリリースされていない。アンフォラでマセラシオンさせて仕込んだオレンジワインで、一度試飲させてもらったが、なかなか父親譲りのセンスを感じさせる仕上がりだった！

彼女たちのデビューは一体いつになるのだろうか！？二人の活躍はこれからも追っていこうと思う！

(2021.5.6.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