

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°43 ノエラ・モラント

生産地方：ロワール

新着ワイン4種類♪

VdF シェ・シャルル ソーヴィニヨン 2019 (白)

2019年は、収量にも品質にも恵まれた当たり年。気候的には、歴史的な猛暑に見舞われた年で、ブドウは潜在アルコール度数が高かったが、同時に酸も多く残った。ワインが重たくならないように、半分は樽を通さずファイバータンクで仕込み、味わいにフレッシュさを与えた。出来上がったワインは、ヴィヴィッドで力強くエネルギーに溢れている！ノエラのワインらしくエキスは上品で透明感があるが、その中に溶け込む重心の低い酸、心地よい苦みのあるミネラルが味わいに立体感を与える！飲めば飲むほどエネルギーをもらえるような、これぞヴァン・ヴィヴァン（生きたワイン）を肌で感じるワインだ！

VdF ラ・ブディヌリー ガメイ 2019 (赤)

2019年は、歴史的な猛暑とブドウ焼けに見舞われた年。ブドウ焼けにより多くのブドウが干乾びてしまい、残ったブドウもレーズンのよう縮んでしまっていたが、収穫直前と収穫中の雨によりブドウの果汁が一気に回復。最終的にアルコール度数が低いながらも、中身のしっかりと凝縮したワインに仕上げることができた！前回同様にブドウは全て手で除梗し、マセラシオン後、半分はタンク、半分は古樽で熟成し最後にアッサンブラージュ。ワインは、古樹のガメイからくる野趣に富んだコク、そしてイチゴやフランボワーズのような艶やかな果実味が見事に融合したバランスの良い味わいに仕上がっている！また、アルコール度数12%とは思えない深みがあり、あと数年寝かせるとさらに化けそうな予感がブンブンする！ブドウ生産者ジュリアン・モローのガメイのポテンシャルがハンパない逸品だ！

VdF モン・シェール ガメイ 2019 (赤)

2019年は、歴史的な猛暑とブドウ焼けに見舞われた年。7月終わりに気温40℃を超える熱波が数日間続いた影響により、西日側のブドウは焼け枯れてしまい、収量が半分に落ちてしまった。さらにモン・シェールの畑は、ラ・ブディヌリーの畑のように収穫直前に雨に恵まれなかったため、収穫したブドウはラ・ブディヌリーよりもアントシアニンが多く粒が凝縮していた。通常モン・シェールはマセラシオン・カルボニックで仕込むため、ラ・ブディヌリーよりもエレガントなワインに仕上がるのだが、今回は逆に、ブドウにパワーがあるため、ラ・ブディヌリーを超える濃厚な味わいに仕上がっている！ただ、濃厚でありながらも味わいにしなやかさと滑らかさがあるのはさすがモン・シェール！上品に樽の香ばしい風味の効いたワインは、ブラインドだとコートロティやシャトー・ヌフ・デュ・パブを彷彿させる！今飲んででも十分に美味しいが、あと数年寝かせることでもっと色気が出そうなそんな魅力的なワインだ！

VdF タンゴ・アトランティコ 2018 (赤)

前回同様に、コーはトゥーレーヌのミカエル・ブージュ、カベルネフランはシノンのマチュ・アヴリルから手に入れている。アッサンブラージュ比率は前回カベルネフラン80%、コー20%だったが、2018年はシノンがミルデューの被害に遭いブドウが大幅減だったため、結果カベルネフラン60%、コー40%と相対的にコーの割合が増えている。醸造は、過度な抽出を抑えるため全て除梗を手作業で行い、マセラシオン期間中ピジャージュもルモンタージュも一切せず自然放置するかたちでタンニンの抽出を待った。出来上がったワインは、コクが豊かで濃厚だが酒質がとて柔らかくしなやか！後からジワッと骨格を締めるタンニンの収斂味が長熟の可能性を窺わせる！このワインを口にすると、牛肉のステーキやジビエなどのしっかりとした食事が食べたくなること間違いなし！もうヘタなボルドーの格付けワインを飲むのであれば「このコストパフォーマンスの高いタンゴ・アトランティコを飲むべし！」と強くおススメしたいワインだ！

ミレジム情報 当主ノエラ・モランタンのコメント

2018年は、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く、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！

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。だが、4月に入り初旬と中旬の2回に渡り寒波が降りた。幸い、まだブドウの芽が出始めだったこともあり、霜の被害は最小限で済んだ。その後、天候は落ち着き雨量も適度にあったのだが、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。この猛暑によりガメイ、カベルネフランなどがブドウ焼けの被害に遭い4割~5割ほど収量が落ちた。収穫したブドウは果汁が少なく凝縮していたが、日照りにより途中成長が止まったことでしっかりと酸が残った。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

5月初めにワインのサンプルを受け取りにノエラのカーヴを訪問した。カーヴの中に入ると、彼女はちょうど今回リリースするシェ・シャルル2019年のフィルターがけの準備をしているところだった。(写真①)のノエラの後ろにあるホースの付いた四角いステンレスの装置がフィルターだ。Filtre à plaqueと呼ばれるシート型フィルターを使用している。原料は主にセルローズで出来ている。このシートは一見触り心地は分厚い方眼紙のようだが、シートには無数の小さな穴が開いていて、どこまで不純物を除去するかによって穴の大きさが



(写真①) ノエラ後ろのステンレスの箱がフィルター装置 (写真②) 裏表を確認しながら、粗目のフィルターを設置中

それぞれ違ってくる。彼女がフィルターを使用する目的は、瓶詰前のワインの大きな不純物を取り除くことなので、穴の大きさが50 μ mと最大のシートを使用している。ちなみに、ワインに糖が残ってしまい、再発酵防止のために酵母等を取り除くFiltre Sterilという精密フィルターともなると、シートの穴が1 μ m以下という世界になってくる。

フィルターシートは触り心地がごつごつしている面とつるつるしている面があり裏表が決まっている。今回改めて学んだのだが、ごつごつしている面が表面で、その面からワインが入りろ過され、つるつるした裏面に出ていく仕組みとなっている。実はこの日、昔ノエラの下で働いたことがある私は、フィルターの設置を頼まれた。引き受けて作業を進めていたら、裏表を逆に設置するというトラウマ級の大失態をしてしまった……。幸いすぐにノエラが見つけてやり直して(写真②)くれたが、一瞬私の心臓が止まった。ノエラ本当にごめんなさい…幸いワインには影響がありませんので、ご安心くださいませ！(2021.5.5.のドメーヌ突撃訪問より)
※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーで鮮明な写真をぜひご覧くださりませ。