

～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 6 種類♪

シードル・ヘルサイダー 2019 (辛口)

ヴァンサン曰く、前回はアルコール度数 8%と力強くボリューム豊かなシードルだったのに対し、今回はよりフレッシュなみずみずしい美味しさを追求したとのこと。シャープな酸を確保するために、早熟晩熟両方に対応可能なマラン・オンフロワ品種の早摘みだけを使用し、さらに、一度ジュースを完全発酵させタンクで熟成させることで、みずみずしい味わいに深みを与えた！泡の生成は、今回一次発酵からできるペティアン・ナチュラル方式ではなく、完全ドライに仕上がったシードルに 2020 年のリンゴジュースを加えて再発酵させるクレマン・ナチュラル方式を採用。出来上がったシードルは泡立ちがとても繊細で、みずみずしいエキスにしっかりとしたリンゴの味わいがあり、複雑で、強かな酸との塩梅が超絶妙！良い意味で、Hellcider の名前に似つかわしくない、梅麁的な旨味が口の中に染み入る繊細な味わいにまとまっている！

ペティアン・ナチュラル ビュレット・ダン・タ・テット 2018 (赤泡)

今回のビュレット・ダン・タ・テットは、ガメイを一度赤ワインのようにマセラシオンをしてから瓶内発酵を行ったペティアン・ナチュラルだ！完全辛口に仕上がっているので、泡がある間はペティアンとして、また泡が飛んでも赤ワインとして 2 度楽しめるのがこのワインのコンセプト♪ブドウはデリール・デュ・デゾルドゥルの古樹の中でも樹齢が 43 年と比較的若いガメイを使用。出来上がったワインは泡の優しさが絶妙で、アルコール度数 13%とは思えないみずみずしい果実味としっかりとした酸があり、なかなか赤のペティアンとしてはバランスが良く飲みやすい！滋味深くほんのりビターなタンニンも心地よく、時間と共に泡が抜け果実味のしなやかさが前面に出てくるところも超魅力的！まさに泡のアペリティフから赤の食中まで、時間による変化を楽しみながら飲めるワインだ！

※開けたては必ずいったん噴きますが、本来のガス圧が弱いめしばらくするとすぐに落ち着きます

VdF レ・クロス 2020 (白)

2020 年のシャルドネは、前年同様に収量に恵まれたが、同時にオイディウムの猛威に見舞われた年でもあった。今回のレ・クロスには、今までの砂地の区画「レ・クロス」のシャルドネに加え、2019 年 11 月に新たに取得した 100%バザルト（玄武岩）土壌のシャルドネが 40%入っている。醸造は、酵母に勢いがなかったため発酵が途中で止まり、ボラティルが上昇するなど一筋縄ではいかなかった。出来上がったワインは、前年のような華やかさはないが味わいは複雑で、厚みのある滋味深いエキスに大きなポテンシャルを感じる！肉厚なボディにはほんのりと甘みがあり、ブラインドだとまるでアンジュのシュナンみたい！開けたてはワインが閉じているので、できればカラフをすることをおススメ。ヴァンサン曰く、開けたてよりもむしろ開けて数日経った方が、香りも開きより美味しさが増すとのこと！

VdF ラ・スウスリューズ 2020 (赤)

野趣味溢れる味わいが特徴のフェール・サルバドゥ。今回は、前回と違い、収穫したブドウの 50%を直接プレスし、ジュースの中に残りの全房のブドウ 50%を漬け込む Infusion（アンフュージョン）という方法で醸造を行った。Infusion は「煎じたもの」という意味があり、通常の赤のマセラシオンよりも軽く、セニエした口ゼに近いが、ただセニエよりも果皮からの抽出があり、いわば赤と口ゼの間みみたいなライトで飲みやすいワインに仕上がるのが特徴だ。出来上がったワインは、みずみずしくジュージーな果実味に溢れている！それでいてピーツやシソのようなフェール・サルバドゥ特有の素朴な風味もあり飲み口は最高！今回は、まさにワイン名となったアヴェロン県の方言 La Sousouleuse（スルスル行く）の名に相応しいヴァン・ド・ソフワだ！

VdF デリール・デュ・デゾルドウル 2019 (赤)

醸造時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ロックンロールなワイン、デリール・デュ・デゾルドウル！前年同様に全てのキュヴェの澱に 50%フュージョンのガメイをアッサンブラージュし仕込んでいる。ヴァンサン曰く、今回の 2019 年はロカイユ・ビリーとマグマ・ロックの澱のボラティルが高かったため、アッサンブラージュ後ウィヤージュを一切せずに 17 ヶ月フードルで長期熟成し、ボラティルのエグミを落ち着かせたとのこと。出来上がったワインは官能的で危うさもあり、コクのあるジューシーな果実味に強かな酸と骨格のあるミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が複雑に溶け込む！今飲んで十分美味しいが、あと数年置かせるともっととけそうな…そんな予感のするワインだ！

VdF ソルティール・ド・ランフェール 2019 (赤)

2019 年は、歴史的な猛暑と日照りの年。この日照りの影響により酵母の働きが悪く、多くのキュヴェが発酵に苦労した。特にフュージョンとロカイユ・ビリー、そしてマグマ・ロックは最後まで発酵が終わらず 4g/L の糖を残したまま発酵が止まってしまった。1 年熟成させても酵母が動かなかったため、急遽 3 つのキュヴェを全てアッサンブラージュし、翌年 2020 年の発酵を終えたばかりのマールなどを入れて再発酵を試みたがほとんど効果がなかった。最終手段として、ヴァンサンの友人のジュリアン・メルルに頼んで 2019 年のガメイ品種のワインを分けてもらい、全体の 40%ほどアッサンブラージュして残糖を 1.6g/L まで落とし、ようやくリリースに至った。この地獄のような苦労からやっと抜け出したという思いから、ワイン名を「Sortir de l'Enfer (地獄からの脱出)」と名付けた。出来上がったワインは、名前のイメージに反しとても官能的で艶やか！香りは果実よりもシャクヤクやカーネーション、バラなどの花の香りが華やかで、チャーミングなボジョレーのガメイと、骨格のあるオーヴェルニュのガメイが一体となり、絶妙な塩梅に仕上がっている！最初で最後のキュヴェとしては非常にもったいないクオリティーだ！

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…。冬のスタートは寒く、ブドウ樹の休息に十分なくらい気温が低かった。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ない日照りが収穫終わりまで続いた。さらに、6 月終わりから 7 月終わりに歴史的な猛暑に見舞われた。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。オーヴェルニュはアルザス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、ブドウの品質的には、酸の残った最高にバランスの良いモノを収穫することができた！

2020 年は、日照りに加えブドウがかつてないほど早熟の年だった。冬のスタートは例年並みで寒さもあった。3 月の終わりに寒波が降りたが、霜の被害までは至らなかった。発芽も開花も順調。だが、4 月から 6 月の間はほとんど雨が降らなかった。ブドウは例年よりも 1 ヶ月ほど早いペースで成長していったが、さすがに 7 月も雨が降らないとなると、日中の暑さと水不足に耐えかねたブドウは次第に成長にブレーキをかけ始めた。幸い 8 月の初めに一時的な豪雨があり、この雨のおかげでバテ気味だったブドウは一気に回復。また、この年の 8 月は、例年よりも日中夜に気温差があり、この寒暖の差がブドウの成熟スピードを一気に早めた。8 月の豪雨後にシャルドネの一部がオイディオムの被害、またボジョレーは収穫直前に大規模な雹により壊滅的な被害に遭ったが、その他のブドウは病気もなくきれいな状態のまま収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

6月中旬、ワインのサンプルと情報取りのためにノーコントロールのカーヴを訪問した。訪問した日は見事な快晴だったが、実際今年は雨が多く、黒痘病、ミルデュー、オイディオムとありとあらゆる病気が畑に蔓延し、病気対策に頭を抱えているのだそうだ。特にシャルドネなど白ワイン用のブドウの被害が大きく、6月の時点ですでに例年の50%減を見込んでいる。収穫までまだ3ヶ月あり、ヴァンサン自身もまだまだ気の抜けない緊迫した様子だった。この訪問した日は、快晴で数少ないボルドー液散布の絶好のタイミングだったので、情報収集やワインの試飲をできるだけスピードよく終えた。



(写真①) ブドウ畑とフェルムとなる予定の裏庭

別れ際、車のエンジンを掛けたところで「あ、そう言えばヨシにぜひ見せたいものがある！」とヴァンサンに呼び止められた。何事かと車を降りて彼について行くと、彼はカーヴのすぐ裏庭(写真①)に私を案内した。そしておもむろに「この裏庭にブドウや果物の樹を植えて、将来的にはフェルムにしようと考えている」と熱く語り始めた。右の建物がカーヴで、すでにカーヴを囲むように桃やアプリコット、ダークチェリーが植樹されていて、その果樹の下にはジャガイモやトマト、ナスなどが雑草に混じって植えられている。

そして、この写真の左側、草刈り機が通って地肌が麦わら色になっている部分にこれからブドウが植樹される予定だ。ヴァンサンはカーヴの土地も含めて全部で2haの面積を所有していて、その内の1haをブドウ畑にするつもりだ。彼が言うには、土地は平らだが、土壌が砂地状のバザルトで水はけがとてもよく、ブドウ畑にも十分適しているとのこと。写真では小さくて見づらいが、実際この100m奥にガメイ・ド・オーヴェルニュの畑が現存している。ヴァンサンも、植樹する品種は同じくガメイ・ド・オーヴェルニュやシラーなど、バザルトの土壌に適したブドウを植えるつもりだ。

「実は、食用ブドウはもうすでに今年春に植樹を終えている」と彼は後ろを振り返った。(写真②)確かに、雑草の生えた土地に良く目を凝らすと、新しく芽吹いたブドウの樹が確認できる。品種は食用にもワイン用にも使えるシヤスラー。彼の子供たちはブドウが大好きで、子供たちのために植えたようだ。



(写真②) 子供たちのために食用ブドウのシヤスラーも植樹



(写真③) 家畜のゲージを作りブチフェルムを目指す！

「ブドウ畑や果樹園だけではない、将来的に鶏や羊、馬などの動物も飼うつもりだ！」と、今度は食用ブドウの隣の土地を指さし、ここに鶏小屋やゲージを作るなどと熱く説明し始めた。(写真③)

彼が、フェルムという考えに至ったのは、コロナの影響が大きい。去年の10月に自らもコロナに罹り、大事には至らなかったが、収束の見えぬコロナの恐怖を目の当たりにしたヴァンサン。将来このパンデミックの危機が止まらず世界が混乱に陥ると、真っ先に心配されるのは食料危機と考えた彼は、自身が農家なのに食料のほとんどを他に依存している状況に危機感を覚え、家族のために最低限の自給自足のできる環境を整えるのは今しかない、フェルム

に考えが至ったようだ。「もちろん、何が何でも100%自給自足するという極端な考えは持っていない。ただ、2haもの土地があるのに何も有効活用できていないのは非常にもったいないと思い、出口の見えないコロナ禍に少しでも備えるという意味で、思い立ったのがブチフェルムだ」と彼は語る。

ヴァンサンの想像する食糧危機の状態が、現実に起こらないことを切に願いたい、一方で、2haという農地にも建物にも利用できる大きな土地を持っている彼がちょっとうらやましく思えた。

(2021.6.14.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