

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°36 マチュ・デュマルシェ

生産地方：ローヌ

### 新着ワイン2種類♪

#### VdF レオン・エ・セラファン 2020 (赤)

2020年は、果汁を多く含んだブドウを収穫できた年。アッサンブラージュ比率は、シラー60%、グルナッシュ40%（前年は半々）。グルナッシュが一部花ぶるいに遭ったため収量がシラーよりも若干少なかった。今回マセラシオンはタンニンの抽出を控えるために期間を6日間と短く抑えた。出来上がったワインは、果実味がピュアかつジューシーで、タンニンが繊細な味わいに仕上がっている！豊潤な果実味に溶け込むスパイシーなミネラルも心地よく、マグレブ料理など羊を使った肉料理との相性が良さそうだ！

#### VdF ヴァン・ルージュ 2019 (赤)

2019年は、歴史的な猛暑と日照りの年だった。グルナッシュは樹齢が一番古いこともあり水不足の影響はほとんど受けず、35hL/haと近年ではむしろ収量が取れた方なのだが、カリニャンは日照りの影響をダイレクトに受けたため、収量は10hL/haと惨憺たる結果に終わった。マチュ曰く、2019年は水不足によりブドウの粒が小さく果汁が少なかったためアルコール度数は高いが、一方で、猛暑により途中ブドウの成熟にブレーキがかかったことで酸がしっかりと残り、その酸がワインの味わいに清涼感を与えているとのこと。また、今回はタンニンの抽出を控えまろやかに仕上げるために、マセラシオン期間中ルモンタージュもピジャージュも一切行っていない。出来上がったワインは、グルナッシュの比率がいつもより高いこともあり、果実味がとてもジューシーでアルコール度数14.5%とは思えないピュアなコクがある！タンニンも繊細でしっかりとワインに溶け込んでいて、後からジワッと染み入る塩辛くスパイシーなミネラルが味わいに凛とした骨格と立体感を与える！

#### ミレジム情報 当主「マチュ・デュマルシェ」のコメント

2019年は、歴史的な日照りに見舞われた2017年に匹敵する水不足の年だった。冬は久しぶりに寒く春の発芽も例年より10日ほど遅かった。4月5日に寒波が下りたが、幸い霜の被害はなかった。だが、4月終わりに襲った強風により1割ほどの新梢が根こそぎへし折られてしまった。5月の終わりまで豪雨や強風など天候が不安定で気温も涼しかったが、6月に入ると一転、雨の降らない暑く乾燥した天候が続いた。特に6月と7月の終わりに気温が45℃を超える歴史的な猛暑が2回あり、一部ブドウが焼けてしまい、また、植樹したが木が水不足により枯れてしまうなどの被害があった。8月に入ると猛暑は落ち着いたが、水不足はそのまま収穫終わりまで続いた。収穫したブドウは、日照りにより全体的に房が小さく皮も厚めでタンニンを多く含んでいた。

2020年は、ブドウが早熟の年で果汁にも恵まれた年だった。冬は暖かく春の発芽が例年よりも2週間ほど早かった。だが3月26日に気温が-5℃まで下がる霜が降り、早めに発芽した主芽のほとんどが被害に遭った。幸いその後には萌芽した副芽にブドウが付いていたので大幅な減収には至らなかった。4月、5月は初夏のような天候が続く雨も十分に降ったことで、3月末の霜により遅れたブドウの成長サイクルが逆に早まった。5月、6月の断続的に降る雨と湿気により一時的にミルデューが猛威を振るい、グルナッシュが若干開花時に花ぶるいに遭ったが、それ以外は適時に散布ができたことによりうまく病気の蔓延を防ぐことができた。7月に入ると夏日に変わり、暑く乾燥した天気が8月収穫直前まで続いた。当初は水不足が心配だったが、実際は春に降った雨のストックと収穫中に降った雨のおかげで、果汁の多く含んだブドウを収穫することができた。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2021年のローヌは、春の遅霜の被害、そして長雨によるミルデューやオイディオムの蔓延、冷夏など、直近のミレジムとは全く正反対の年となったとのこと。特に、断続的に降る雨のせいでトラクターが畑の中に思うように入れず、土起こしや草刈、散布など手作業で行う必要性が増えたとても体力を消耗する年だったとのこと。

左下は収穫直前のシラーの畑の写真（写真①）。このシラーは春の霜の被害がなかったことと、畑の管理がしっかりとできたおかげもあり、きれいなブドウがたわわに実っている（写真②）！収穫は1週間～10日後を予定していて、作業は最終調整のキャノピーマネージメント（除葉）を行っていた。今年は冷夏で長雨が続き、ブドウの熟成スピードが近年の中で一番遅く、8月終わりの時点のシラーの潜在アルコール度数はまだ10%にも満たないような状態だ。熟成速度を上げるために、写真のようにブドウの周りの葉を落とすのだが、マチュは必ず朝日の当たる東面の葉しか落とさない。その理由を彼は「朝の太陽は夕方の西日よりも光線が弱いので、直接ブドウに当てても何も問題はない。むしろ、太陽が当たることで光合成を促し、しかも朝露も滞ることがなくブドウ



（写真①）冷夏と長雨の大変な年だったが、管理が素晴らしい畑



（写真②）収穫まであと1週間のたわわに実るシラー



（写真③）例年ブドウ焼けが心配だが今年はおくわずか

の腐敗リスクも少なくなる。一方、西面は夕日が直接当たるので、猛暑の日などに当たるとブドウが焼けてしまう恐れがある。だから、なるべく葉が傘になるよう細かく調節する」と説明してくれた。ちなみに、（写真③）のようにうまく隠れず日焼けしてしまったブドウは、今年はおくわずか。マチュ曰く、「30℃を越す日差しの強い日がかこ二日続いているが、このまま続けてほしい。長雨の影響によりブドウは今MAXで果汁を抱えている状態で、もし雨が降ったら、ブドウの果汁は限界に達し一気に破裂腐敗を起こしてしまう可能性がある。私自身ブドウ焼けの被害よりも、雨による被害が心配でならない」と、彼は語ってくれた。

今年マチュは、ほとんど休みを取らず畑と向き合ってきたそうだ。多くのローヌ生産者がミルデューやオイディオムの被害によりブドウの収量を減らす中、彼の畑は、写真の通りしっかりと管理され、彼の仕事に説得力を与えている。ネゴスを行わず、5haというローヌでは決して広くはないドメーヌ畑一本で毎年勝負する彼の眼差しはいつも真剣そのもので、そのままワインの味わいに反映されているといっても過言ではない！試飲の最後に、彼に「目指すワインとは？」と聞いたところ、「私の目指すワインはとてもシンプル。今飲んでも美味しく、また、寝かせることでさらに味わいが進化するようなワインが理想だ。当然、熟成により進化するワインは、ブドウのそのものにポテンシャルが必要。それを引き出すために、常にブドウと真剣に向き合っている。だから、私は畑をむやみに拡大したり、ネゴスを始めたりせず、自分の畑に毎年責任を持って仕事をしている！」と答えてくれた。

やっぱり彼のような実直なワインは、すぐに消費してしまうのはもったいないのかもしれない…そう思わせる訪問だった。

（2021.8.31.ドメーヌ突撃訪問より）