

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°16 ル・マス・ダガリ

生産地方：ラングドック

新着ワイン 3 種類♪

VdF ル・グラン・カレ 2019 (白)

2019 年は歴史的な猛暑に見舞われた年。ブドウの房が多い割に、水不足も相まって収量は 32hL/ha と 20%減だった。また、暑さのストレスによりブドウの熟しが品種によってまちまちで、晩熟テレットと他のブドウの熟しの間に約 1 ヶ月の時差があった。だが、リヨネル曰く、猛暑により成熟にブレーキがかかり酸の減りもゆっくりだったため、最終的に偶然だがみずみずしく酸のしっかりと残る北のようなブドウが収穫できたとのこと！出来上がったワインは、ピュアなみずみずしさが心地よく、まるで日本酒のような落ち着きがある！透明感のあるエキスを潮のようなフレーバーと昆布ダシのような優しい旨味が詰まっていて、魚介料理との相性が良さそうだ！

VdF ヨ・ノ・プエド・マス 2019 (赤)

2019 年は歴史的な猛暑に見舞われた年。7 月の終わりに日中の気温が 50℃まで上がったことでブドウが焼け、特にグルナッシュが大きな被害に遭ったため、この年はアッサンブラージュされていない。ただ、リヨネル曰く、猛暑により途中成熟にブレーキがかかり、また収穫直前に雨が降ってくれたおかげで、結果的にみずみずしいブドウが収穫できたとのこと。シラー、カリニャン、サンソーを別々に仕込みデキュヴァージュ後にアッサンブラージュ。タンニンの抽出をゆっくり行うために、マセラシオン中はルモンタージュ、ピジャージュは一切行わなかった。出来上がったワインは、香りはいつものようにダークチェリーやミュールなど凝縮した味わいを想像させるが、味わいは香りに反してとてもしなやかでエレガント！野性味溢れるカリニャンが驚くほど上品に仕上がりと、唯一無二の個性を引き出している！野鳩やベキャスなどの野禽と合わせてみたい超魅力的なワインだ！

VdF ナヴィス 2019 (赤)

2019 年は歴史的な猛暑に見舞われた年。だが、リヨネル曰く、猛暑により途中成熟にブレーキがかかりブドウに酸がしっかりと残ったおかげで、ワインはストラクチャーのはっきりとした上品な味わいに仕上がったとのこと！樽の味わいが前面に出ないよう、この年から 225L の樽を熟成に使わず容量の大きい 500L の樽だけを使用。デキュヴァージュの前に取るヴァン・ド・グートは新樽で熟成させた。出来上がったワインはとてもスマートかつ凝縮した果実味がまろやかで、全ての要素がバランス良くまとまっている！リヨネル曰く、上品ながら味わいに立体的な奥行きがあるところが 2019 年ナヴィスの魅力とのこと！

ミレジム情報 当主「リヨネル・モレル」のコメント

2019 年は、歴史的な猛暑と日照りに遭った年だが、ワインの品質がとても高い当たり年だった。冬のスタートから雨が少なく暖冬で、すでに日照りの予兆があった。実際、1 月から 8 月初めまでに降った雨のトータルはたったの 90 mm と例年の 3 分の 1 の降水量だった。それでも開花は順調に終わり、病気も前年と違いほとんどなかった。6 月と 7 月の終わりには日中の気温が 50℃近くまで上がる猛暑の日が数日間続き、グルナッシュやシュナンなど西日の当たる畑は一部ブドウ焼けの被害に遭った。極度の乾燥により成長にブレーキがかかり、ブドウの葉も房も徐々に疲弊し始めた。だが、8 月の中旬、このまま行くとブドウが干しレーズンになってしまうというギリギリのタイミングで奇跡的に 10 mm ほどの雨が降った。この恵みの雨のおかげによりブドウは一気に息を吹き返し、ストップしていたブドウの成熟にもアクセルがかかり、最終的に酸のしっかりと残ったバランスの良いブドウを収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

8月の終わり、恒例の夏の南訪問に合わせてマスダガリを訪問した。北フランスが冷夏により収穫が遅れる中、ラングドックなどの南フランスは前年同様にブドウが早熟で、訪問した日はちょうどヨ・ノ・プエド・マスのグルナッシュを収穫している最中だった。



（写真①）三代で収穫したブドウを運ぶ

これは収穫したブドウケースを車から降ろしている写真。（写真①）車の荷台に乗ってケースを下ろしているのはリヨネルのお父さん、そしてその作業を見学するのは8歳になる息子だ。収穫ケースは通常32Lのサイズを使う生産者が多いのだが、リヨネルのところは敢えて小さめの20Lのサイズのケースを使用している。彼に理由を訊くと、第一にケースを下ろす父親の負担を減らすため、そして第二に収穫したブドウがなるべく重なり潰れないように底の浅いケースにしたのだそうだ。「畑とカーヴはわずか2kmしか離れていないため、行き来も楽でわざわざケースを大きくする必要はない」と彼は言う。小さな事だが、こういうケース一つに彼の仕事のこだわりが垣間見られる！

次に、これはケースから出したブドウを除梗機にかける前にハサミで選果している様子の写真。（写真②）選果をしている彼らはベジエのワイン学校に通う生徒たちだ。毎年収穫時期になるとリヨネルはベジエのワイン学校から十数人生徒をスタージュに招き入れて、この写真のようにカーヴで選果をするチームと畑でブドウを収穫するチームに分けて収穫作業を乗り切っているそうだ。畑面積わずか8haのキャパで選果に6人も人を使えるなんてなんて贅沢！彼らは腐敗したブドウはもちろん、乾いたブドウや未熟なブドウまで丁寧に選果し、熟したきれいなブドウだけ除梗機に入れる。そして、除梗されたブドウはそのまま写真奥に写るベルトコンベアでタンクまで運ばれる。



（写真②）除梗機にかける前にハサミで丁寧に選果



(写真③) 一粒ずつ確認する驚異の選果レベル！

選果には特にこだわっている」というリヨネルは、おもむろにブドウを手にとってどの程度厳格に行っているか一例を見せてくれた。これはリヨネルの目から見て未熟と判断したブドウの写真。(写真③) 写真では分かりづらいが、彼が右手でつまんだ色の若干薄いブドウの粒も選果の対象とのこと。え!? これは自分が数多く参加した収穫の中では普通に健全なブドウとしてカウントされるレベルなのにそこまで選果するの!? と思わず驚いてしまった。ちなみに、この後このブドウは半分くらいの粒が未熟なブドウと判断され落された。

「もちろん、暑い年のブドウは酸が不足していることが多いので、酸を補うためこのレベルの未熟なブドウを入れる場合もあり、状況に応じて選果のやり方も臨機応変に変えている」とリヨネルは彼流の選果のこだわりを語ってくれた。彼がこれだけ選果にこだわるのは、彼が完璧主義だからという訳ではなく、実はかつての失敗の積み重ねから今のやり方を学んだのだそう。「かつては畑で全て選果をしていたが、その頃は醸造が不安定なことも度々あり、SO₂を減らそうと努力をしても、結局ワインが危うくなるとSO₂を加えるという悪循環を繰り返していた。2008年にエノログを変え、それ以降はとにかく衛生面に力を入れた。カーヴを常に清潔に保つだけでなく、ブドウの清潔感にもこだわった。今の選果もその一環で、それ以降は醸造も安定しワインの品質も大きく向上した！」と厳格な選果に至る過程を彼は語ってくれた。

確かに、彼のワインは昔の粗野な面があか抜けて、年々エレガントになってきているように感じる！この品質向上の裏には、ケースのこだわりや厳格な選果のようにやはり丁寧な仕事ベースにあるということを今回あらためて知ることができた！

(2021.8.31.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP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