2021 年 12 月吉日

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°49　ドメーヌ・レ・ドゥーテール

生産地方：アルデッシュ

新着ワイン 6 種類♪

VdF ヴァン・ニュ 2020（白）

2020 年は、シャルドネもユニブランも春の遅霜により 30%減。特筆すべきは、春の遅霜のすぐ後に真夏のような暑さが続いた影響でブドウの成長にアクセルがかかり、普段収穫日が 10 日ほど遅い晩熟のユニブランが早熟のシャルドネとほぼ同じタイミングで完熟したこと。醸造は、酵母に勢いがあったおかげで発酵期間は 10 日間とボラティルの心配なくまるで教科書通りの短さで終えることができた。出来上がったワインはピュアかつミネラリーで、SO_2 無添加、ノンフィルターとは思えない清潔感とクリスタルな透明感に溢れている！生ガキやタラのポワレなど素材がシンプルな料理と合わせてみたい、そんな上品でコストパフォーマンスの高いワインだ！

VdF ラドレ 2020（白）

2020 年は、春の遅霜により 20%減。さらにヴィオニエはミクロクリマにより収穫前の雨が降らなかったことから、ブドウは水不足のままだった。ブドウの酸が落ちてアルコール度数が上がることを心配したマニュとヴァンサンは、予定よりも少し早めの収穫を決行。出来上がったワインは、アルコール度数 12%のいつもよりもみずみずしくフレッシュなワインに仕上がった！醸造も、ワインの清涼感を与えるために樽を一切使わず、発酵も熟成もステンレスタンクで行なった。今回のラドレは、いつものアプリコットやヨーグルトを感じるボリューム豊かな味わいではなく、フレッシュで柑橘系の果物のような爽やかさとキレのある味わいに仕上がっている！上品なミネラルの旨味もしっかりと感じ、透明感のある味わいはマテ貝の白ワイン蒸しや、白身魚のカルパッチョなど魚介と良く合いそうだ！

VdF ヴァン・ニュ 2020（赤）

2020 年は、春の寒波と夏の猛暑によりブドウの成熟はまちまちだったが、全てのブドウを合わせるとアルコールのボリュームと酸のしっかりと乗ったとてもバランスの良いワインが出来上がった！醸造も完熟しきったブドウはマセラシオン・カルボニックで別に仕込み、熟しがベストの状態のブドウと梗の熟していない未熟なブドウは除梗して全て混ぜて仕込み、マセラシオン後 2 つをアッサンブラージュした。出来上がったワインは、口に入れて思わず唸ってしまうほどしなやかでジューシーな果実味が口に広がり、その後に続くジンジャーのようなスパイシーさとタイトなミネラル、キメの細かいタンニンが骨格を形成する！マニュ曰く、このワインは 2021 年 5 月にリリースしたが、その時はまだ味わいが閉じていて硬かったが、半年たった今はまさにワインが開いて最高の飲み頃だとのこと！

VdF ラ・ルブール 2020（赤）

ラ・ルブールのコンセプトはメルローを主体としたアッサンブラージュ赤。前回 2019 年はグルナッシュをアッサンブラージュしたが、今回グルナッシュはヴァン・ニュ赤に回し、代わりにシレーヌにアッサンブラージュするカベルネソーヴィニョンを加えた。ただ、今回カベルネソーヴィニョンは味わいが重くならないように、収穫したブドウを直接プレスして白ワインのように仕込み、それをメルローとアッサンブラージュした。出来上がったワインは、マニュもカベルネソーヴィニョンの直接プレスとメルローのアッサンブラージュに満足しているようで、味わいがいつもよりもみずみずしくとてもジューシーで滑らか！カベルネ、メルローというフルボディな品種で、これだけ柔らかく官能的なワインに仕上げるマニュとヴァンサンのセンスにただただ脱帽！

VdF ジグ・ザグ 2020（赤）

マニュ曰く 2020 年のジグ・ザグは最高傑作とのこと！収量も適度に取れてブドウの品質も選果の少ないとてもきれいな房を取り込むことができたようだ。ジグ・ザグは醸造面でいつも発酵に難があるのだが、今回は全く問題がなかった。彼曰く、ワインが出来上がった当初は少しマメがあったそうだが 3 ヶ月で消え、今は最高に美味しい状態にあるとのこと。確かに、ワインは口当たりがビロードのように滑らかで、アフターにつれて旨味がじわっと上がってくる上品な味わいに仕上がっている！このジグ・ザグを飲んでいると、今のドゥーテールはまだ道半ばで、これから先これ以上さらに進化しそうなワクワク感を覚える！

VdF サン・ソワフ 2020（マグナム赤）

本邦初リリース、サンソー100%の赤♪石灰質・粘土質土壌、樹齢 7 年の若木 70%とバザルト（溶岩）土壌、樹齢 51 年の古樹 30%のアッサンブラージュが織りなすドゥーテール究極のヴァン・ド・ソワフだ！畑面積が 30 アールしかないので全てマグナム、しかも収量の取れた年しかつくらない！ワイン名はサンソー、サン・ソワフ（喉を潤す天使）と発音で掛けている。出来上がったワインは果実味がみずみずしくとてもチャーミング！まるでピュアなフランボワーズのエキスがスルスルと喉を通り抜けていくような軽快さがたまらない！ちなみに、マグナムしかリリースしない理由は、マニュ曰く、大勢でワイワイがやがやと集まって飲んでほしいということと、サンソーのゆっくりと熟成する姿を見てみたいという好奇心からとのこと。この沁みるようなやさしい味わいは、下手をすると一人でマグナム 1 本空けてしまいそうな危うさ満点なワインだ！

ミレジム情報　当主「マニュエル・クナン＆ヴァンサン・ファルジェ」のコメント

2020 年はブドウが早熟の年。収量が平均並み確保でき、特に品質に恵まれた当たり年だった。冬は平均して寒く雨も適度に降る理想のスタートだった。3 月になると急に気温が上がりシャルドネ、ヴィオニエなどの早熟品種は一斉に芽吹き始めた。だが、3 月 24 日～26 日の 3 日間、気温がマイナスを下回る霜が降りた。この霜によりシャルドネ、ヴィオニエは 20%減。他の品種は芽吹くのが遅かったためほとんど被害がなかったが、この霜の影響によりブドウの成長ペースは例年よりも 2 週間遅れた。その後の開花は順調。雨も日照りにならない程度に毎月適度に降ってくれた。途中 5 月、6 月と湿気によりミルデューが繁殖しかけたが、的確な散布により防ぐことができた。特に、2020 年はコロナ禍の緊急事態宣言により人の往来が少なかったことで、いつも以上に畑仕事に専念できた。7 月終わりに 40℃を超す猛暑に見舞われたが、その猛暑も長く続かず、8 月には暑さも落ち着いた。8 月は昼夜の適度な寒暖差があり、その気温差がブドウの成熟を早めた。最終的に霜で遅れた成長の分を夏に一気取戻し、果汁の多く含んだ完璧なブドウを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年 2021 年は、フランス全土に渡り気候災害が頻発したとても厳しいミレジム。特に、アルデッシュは 4 月 7、8 日の霜、そして 6 月 22 日、8 月 15 日と 2 回に渡り甚大な被害をもたらした雹により、今年は収穫するブドウがないのではと心配されていた。8 月の雹の後すぐにドゥーテールに電話をし、雹の被害状況を確認したところ、彼らは幸い雹に当たらなかったと聞き一度は胸を撫で下ろしたが、やっぱり今年の収穫状況が気になるので、収穫作業の落ち着いた 10 月中旬に、直接ドゥーテールを訪問し現状を聞いてみた。

（写真①）思った以上に 2021 年タンクが並んでいる！

これはドゥーテールのカーブ内の写真。（写真①）マニュが珍しくしきりに携帯に目を通している。彼が言うには、もうすぐラボから全てのワインの現時点での分析値が送られてくるそうだ。それにしても、思っていた以上にたくさんタンクが並んでいて、そのほとんどがワインで満たされている…。ひょっとして今年は豊作！？マニュに今年の収穫状況を聞いてみたところ、彼は少し自嘲しながら「今年はブドウによっては 2020 年よりも収量が取れている！」と答えた。何と、歴史的な凶作と言われているアルデッシュの中でドゥーテールは奇跡的に例年並みの収量を確保できているようだ！

でも、彼アルデッシュの仲間の多くが雹によりほとんど収穫ができていない惨状を知っているので、今年は全てドメーヌワインとしてリリースするのではなく、少しワインを仲間に分けてあげようと考えているようだ。「貴重なワインではあるけれど、仲間に分けるなら、分析結果もしっかりとしたものを責任もって分けたい」ということで、とのこと。う～ん、何ともドゥーテールらしいハートフルな話しだ！

実際、マニュは醸造にナーバスになっていると言うけれども、試飲した 2021 年ワインのほとんどは発酵が終わっていて、今の時点ですでに美味しいと思えるようなものばかり！傾向としてはどのワインもエレガントでみずみずしい清涼感のあるワインに仕上がっていて、「このワインの分析結果に心配なんてあるの？」と首を傾げてしまうくらい全く欠点が見当たらない。彼も今の時点で欠点がないのは分かっているのだが、プロフェッショナル根性が働いているのだろう…最後まで気を抜かないストイックなマニュに、傍から見ていて鳥肌が立った！

ちなみに、これは今年 2021 年のジャジャ（写真②）

今年のワインを象徴しているような色合いと味わいだったので写真に収めた。今年のジャジャは、樹齢 6 年目となる若木のサンソーが本格的にブドウを付け始め、収量も前年の倍近く取れたそうだ。アッサンブラージュ比率は除梗して仕込んだサンソーが 50%、そこにマセラシオン・カルボニックのメルロー30%とダイレクトプレスで発酵させたシラー20%入っている。見た目の色通り香りはイチゴやフランボワーズで満たされ、味わいもみずみずしくキュートな、まるでジュラのプールサールのような薄ウマワインに仕上がっている！今はまだ出来上がったばかりでテキスチャーは荒いが、これが瓶詰めされしばらく落ち着くと最高にしなやかで官能的な薄ウマワインになること間違いなし！他のワインもジャジャのように軒並みエレガントで、今の時点でもうすでにドストライクな美味しさのものばかりだった。2021 年を試飲しながら、先ほどマニュが語った仲間を思う利他的でハートフルな話に共感しつつ、一方で、「こんなに美味しいワイン、割り当てが少なくなったらどうしよう…」と心配する自分もいて、何とも複雑な心境だった。

（写真②）2021 年の薄ウマな雰囲気のｼﾞｬｼﾞｬ

（2021.10.21.ドメーヌ突撃訪問より）

※弊社ＨＰ「フォト・ギャラリー」にて、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