

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°43 ノエラ・モランタン

生産地方：ロワール

新着ワイン5種類♪

VdF ペティアン・ナチュレル マリー・ローズ 2018 (ロゼ泡)

ノエラの自社畑のカベルネソーヴィニオンでつくるマリー・ローズはこの年が最後のリリース！マリー・ローズの畑は林に隣接するため日陰になることが多く、晩熟品種のカベルネソーヴィニオンがなかなか熟さないという事情があり、毎年ロゼカペティアンに仕上げていたが、今回のミルデューの被害があまりに大きく、心が折れたノエラは伐根して早熟品種に植え替えることを決意。次回のマリー・ローズはガメイでのリリースとなりそうだ。醸造は、前回スティルワインにしたロゼに翌年のカベルネのジュースを入れて泡を作るクレマン・ナチュレル方式で仕込んだが、今回は一次発酵の途中で瓶詰めをして泡を作るメトード・アンセストラル方式を採用。ノエラ自身、毎年収量が取れば、自社畑のカベルネソーヴィニオンで継続したかったようだが、2年連続大幅減収だったため残念ながらこのヴィンテージが最後となる。ワインはアセロラジュースのように甘酸っぱくチャーミングで泡立ちも超優しい！アルコール度数13%とは思えない、ミネラルたっぷりで繊細なペティアンに仕上がっている！

VdF ステラ・マリス ソーヴィニオン 2019 (白)

今回2回目のリリースとなるステラ・マリス。2019年は収量も取れ、ブドウもしっかりと熟した当たり年！ただ醸造は、猛暑の影響により発酵に必要なブドウの窒素が少なかったため、酵母の働きが弱く、発酵終了が9ヶ月と長引いた。対策として、発酵が滞るたびにピシヨーやシェ・シャルルの澱を加え、時々バトナージュを行いつつにか完全発酵まで持って行くことができたようだ。出来上がったワインは、とてもフルーティーでまるで白桃のエキスだけを抽出したような透明な優しさがあり、後からジワっと上がる塩気のあるミネラルが何とも心地よい！酸がしっかりとあるおかげか、アルコール度数14.3%とは到底思えない繊細さと上品さを味わいに感じる！とてもコストパフォーマンスの高い魅力的なワインだ！

VdF レ・ピシヨー ソーヴィニオン 2019 (白)

2019年は、ノエラの自社畑が猛暑によるブドウ焼けの被害に遭い、収量は20hL/haと50%減だった。ただ、収量の少ない分フェノールのしっかりと熟した黄金色の完熟ブドウを収穫することができた。醸造面は、ブドウの窒素が少なく発酵がいつもよりも長引いたが、ボラティルの問題もなく無事発酵を終わらせることができた。出来上がったワインは、ピュアなブドウエキスが口の中にじわっと染み入るような、限りなくクリスタルで透明感のある味わいに仕上がっている！アルコール度数が13.5%もあるのに酒質がまるで昆布ダシのように優しく、飲むたびにエキスが五臓六腑に染み渡るのが分かる！ノエラが今回のピシヨーを日本酒に例えていたが、確かに全てが削ぎ落され旨味だけが残ったようなクリアな味わいはどこか吟醸酒にも似ている！

VdF LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニオン 2018 (白)

2018年は、ミルデューの被害により収量が15hL/haと60%減…。だが、早くから収量が少なかったことで、残ったブドウはどれもしっかりとフェノールが熟した。醸造面は、ブドウの窒素が少なく発酵がいつもよりも長引いたが、時々バトナージュなどを行いつつと発酵を終わらせることができた。出来上がったワインは、まるでテロワールをダイレクトに吸い上げたような、塩辛く滋味深い圧倒的な旨味を感じる！ブラインドだとミネラルが詰まったピュイ・フュメや奥行きとボリュームのあるムルソーなどを想像させる！さすがノエラのトップ・キュヴェという横綱の貫録を感じる完成度の高いワインだ！なお、2019年からLBLは樽熟を2年にしさらに安定感のあるワインに仕上げる予定。

VdF コー・タ・コー コー 2019 (赤)

2019 年は、猛暑によるブドウ焼けの被害に遭い、収量は 31hL/ha と 30%減だった。この年は歴史的な猛暑と日照りにより、ブドウはいつもよりも果汁が少なく中身が詰まっていたが、同時に酸もしっかりと残っていた。醸造は、タンニンの抽出が良く発酵も勢いがあったので、マセラシオン期間を 13 日間と 1 週間早めに切り上げた。通常、コー・タ・コーはフリーランのワインだけを抜き取り柔らかい酒質に仕上げるのだが、今回も前年同様に長熟なミレジムの特徴を出すために敢えてプレスワインも一緒に混ぜて仕込んだ。出来上がったワインは、歯がお歯黒になるくらい濃厚なアントシアニンと緻密な果実の凝縮感があるが、実際の酒質は驚くほどしなやかで、きれいに溶け込んだ酸が味わいに清涼感を与えている！アルコール度数 14.5%のボリュームをほとんど感じさせない優雅さがあり、余韻を引き締めるタンニンの収斂味が熟成によりもう少し落ち着けば、最高に色気のある魅力的なワインになりそうな予感がプンプンする！今飲むのであればリエーヴル・ア・ラ・ロワイヤルやシヴェなどのジビエ料理、そうでなければあと最低 5 年は寝かせてほしいポテンシャルの高いワインだ！

ミレジム情報 当主ノエラ・モランタンのコメント

2018 年も同様に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、ソーヴィニオンブランやガメイ、カベルネソーヴィニオンなど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それぞれ 3 割～6 割減…。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き、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℃を越す歴史的な猛暑に見舞われた。この猛暑によりソーヴィニヨンの一部、ガメイ、コー、カベルネフランなどがブドウ焼けの被害に遭い 3 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

これはノエラの熟成カーヴ内の写真。(写真①) 彼女の熟成カーヴは、トゥーレーヌ地方特有の Tuffeau (テュフォー) と呼ばれる石灰の岩を削った洞窟内にある。夏冬の温度変化が少ないことと一年を通してワインの熟成に適した湿度が保たれていることが洞窟カーヴの最大のメリットだが、さらにそれに加えて良質な蔵付き酵母が根付きやすいという魅力がある、とノエラは言う。これは大先輩である元クロ・ロッシュ・ブランシュのディディエの教えで、多種多様なカビが洞窟内を埋め尽くしているテュフォーのカーヴは、蔵付き酵母が根付きやすいバクテリア環境が整った良いカーヴなのだそうだ。



(写真①) 洞窟内にある熟成カーヴ

彼女曰く、目には見えないが繁殖したカビの状態によって蔵付き酵母が根付いたかどうかをある程度推測することができるとのこと。現に彼女自身も、2017年に新しいカーヴに引っ越して以来、多種多様なカビが徐々にカーヴに根付くに比例して、年々ワインの醸造が安定し、品質も向上しているのを肌で感じているようだ。



(写真②、③) 様々な色のカビがまだら模様に見えるのは、バクテリアの環境が整い始めている証拠とのこと

こちら(写真②、③)がバクテリアの環境が整い始めている良い状態のカビの写真。樽と石灰の壁に灰色、白、黒、様々なカビがムースのように生えている。このまだら模様のカビがどうやらとても重要らしく、単一のカビだけ生えていても良質なバクテリア環境が整ったとは言えないのだそうだ。

ちなみに、これは2019年に新たに購入したワイン倉庫として使用する洞窟の写真。(写真④)2019年の12月に撮った写真だ。私が写真を撮った時点では、すでに高圧スチームで洞窟が洗浄された後だったので、カビはほとんど見当たらなかったが、購入する前は、廃墟のように放置されていたためか、壁一面がびっしりと黒カビで覆われていたそうだ。同じく(写真①)の熟成カーヴも、購入する前は一面黒カビに覆われていたので、一度きれいに洗浄して使用したそうだ。(写真②、③)を見ていただくと分かるように、まさに5年の歳月をかけてノエラがワインと共に状態の良いカビを育てたと言える。「カビはあくまでも良質なバクテリア環境が整ったかを確認する手段で、このカビが直接ワインに良い影響を与えている訳ではない。ただ、確かに多種多様なカビがカーヴ内に増えていくのに比例して、発酵のトラブルも少なくなり、ワインの品質も上がっているのを実感する」と今回彼女はとても興味深い話をしてくれた。



(写真④) 購入時には一度バクテリアの環境リセットする

なるほど、確にかつてのパスカル・ポテールのワインカーヴやパトリック・ブジュールの熟成カーヴのカビについても、個人的にはいつも衛生状態を心配していたが、このセオリーで行くとむしろワインの醸造環境が整った良質なカーヴとも言える！どおりで彼らのつくるワインが美味いはずだ！

(2021.11.17.のドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ