

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°52 ドメーヌ・フォン・シプレ

生産地方：ラングドック

新着ワイン9種類♪

VdF シプレ・ド・トワ 2020 (白)

2020年はロドルフが「プティ・ガレンヌ」と称賛する自信作！この年は豊作で、ブドウも太陽に恵まれしっかりと熟した年だった。醸造も問題なく発酵もスムーズだったので、熟成期間は5ヶ月といつもよりも短く切り上げた。出来上がったワインは、前年同様にアルコール度数は13.5%だが、前年よりもしっかりと骨格とボリューム感があり、洋ナシやアプリコットなどブドウの完熟度合いがダイレクトに旨味として伝わる密度の濃い味わいに仕上がっている！魚介のムニエルなどバターを使った料理との相性が良さそうだ。

VdF ル・ブラン デ・ガレンヌ 2019 (白)

2019年は、収量に恵まれた当たり年。前回の柑橘の爽やかさとは違い、今回はグルナッシュブラン主体でドライフルーツの完熟感がある芳醇な味わいに仕上がっている！ロドルフ曰く、夏の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、思っていた以上に酸が落ちなかったとのこと。また、ブドウ自体がかなり凝縮していたので、デブルバージュはいつもよりも温度を低くし、3日間じっくりと時間をかけて澱を落とした。出来上がったワインはボリューム豊かでパワフルだが、きれいに溶け込んだ酸と洗練されたミネラルのおかげで、メリハリのある奥深い味わいに仕上がっている！今飲むのであればワインに負けないスパイスの効いた肉料理との相性が良さそうだ。

VdF ルトゥール・ド・ミラン 2020 (マセラシオン白)

2020年のミュスカは早熟で久々に収量に恵まれた当たり年。前年同様二酸化炭素を充満させた卵型タンクに除梗したブドウを入れ、その上から2020年のル・ブラン デ・ガレンヌのジュースをかけ、そのまま何も手を加えず6ヶ月間ロングマセラシオンを行った。出来上がったワインは、アルコールによるほのかな甘さとスパイシーさがあり、味わいはまるで高級なシャルトリューズを彷彿させる！一方で、香りはハービーで、生ホップを使用したクラフトビールのような清涼感のあるアロマがあり、ほんのりビターな味わいと合い舞い食欲をそそる！レティシアは、中東、中華料理、タイ料理などスパイシーでオリエンタルな料理と合わせることを勧めるが、食中だけではなく食前酒、もしくはシャルトリューズのように食後酒にも十分使えそう！

VdF プルミエ・ジュ 2020 (赤)

2020年のプルミエ・ジュはレティシアとロドルフの自信作！前年同様にワイン完成までに2ヶ月ほどしかかかっていないまさにプリムール的なワインだ。彼ら曰く、2020年のブドウはいつもよりも酒石酸が多く、それがフレッシュなイチゴの弾けるような軽快さを生み、南のワインとは思えない上品でエレガントな味わいに仕上がったとのこと！アルコール度数も12.5%とちょうど良い塩梅で、赤い果実の優しい果実味とキュートで鮮やかな酸とのバランスが超絶妙！生ハムなどをつまんでクイツと一杯ひっかけたくなるようなそんな軽快なワインだ！

VdF シプレ・ド・トワ 2020 (赤)

前年はグルナッシュが主体だったが、2020年はシラーの品質が良かったことから、シラーを主体にしてシプレ・ド・トワを完成させた。出来上がったワインは、口当たりがビロードのようになややかかつ上品でまとまりがあり、フォン・シプレの上のクラスのキュヴェを彷彿させるコストパフォーマンスの高さがある！レティシア曰く、コクがありながらもどこか味わいに涼しさを感じるところがシラーの特徴とのこと。このしなやかな赤と一緒に牛肉のステーキをガッツリ平らげたいくなる…そんな魅力的なワインだ！

VdF ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム 2019 (赤)

ロドルフ曰く、2019年は前年よりもエレガントで完成度の高いグルナッシュが出来上がったとのこと。2019年は記録的な猛暑だったにもかかわらず最終的にブドウにきれいな酸が残ったミラクルな年だった。醸造は、この年に新たに40hLの蓋付きの木桶タンクを購入し、マセラシオンから熟成まで木桶タンクを使用した。出来上がったワインは、スパイシーで果実味にボリュームがありながらもフィネス際立つ上品な味わいに仕上がっている！塩気のある凝縮した旨味もしっかりとあり、ブラインドだともう名うてのシャトーヌフ・デュ・パブしか思い浮かばないレベル！それくらいエレガントで飲みごたえのあるワインだ！

VdF ル・カリニャン ド・ラ・ソース 2019 (赤)

2019年は、ブドウが完熟したと同時に酸がしっかりと残った年だった。醸造は、前回セメントタンクでマセラシオンを行ったが、今回は新しく入手した40hLの木桶タンクを使用した。ロドルフ曰く、今回マセラシオンは数回のピジャージュのみで、なるべくブドウを潰さずにジュースに浸けるアンフュージョンをイメージしてゆっくり抽出したとのこと。出来上がったワインは、バラの花弁やスミレなど果実よりも花の香りが強く、凝縮した野趣あふれるしなやかなコクに酸を感じる高貴な味わいはまるでイタリアの王様バローロを彷彿させる！今飲むのであれば鹿やイノシシ、リエーヴルなどのジビエ料理と、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！

VdF ラ・シラー ド・ラ・ピネード 2019 (赤)

2019年のシラーは早熟で、ロドルフ曰く、収穫したブドウは前年同様にブドウが真っ黒な色になるくらいタンニンが詰まっていたとのこと。今回、柔らかいタンニンだけを抽出するためにマセラシオン中は数回ルモンタージュで果帽を濡らす程度しか介入しなかった。前回同様に、熟成は樽の影響を除くために40hLの木桶タンクで行った。出来上がったワインは、シラーらしい甘みを感じる黒い果実のコクはあるが、いつも以上に味わいが複雑で洗練された上品さがあり、また一つステージを超えた風格を感じる！前回のローヌのエルミタージュと例えたが、今回はさらに上回るフィネスがあり、コストパフォーマンスに誰もが納得すること間違いなし！

AOC コルビエール ル・コルビエール 2019 (赤)

前年はグルナッシュ、シラー、カリニャンをそれぞれワイン熟成後にアッサンブラージュしたが、今回はマセラシオン終了後に、醸されたブドウをプレスする前のピュアなヴァン・ド・グートだけ1200L分それぞれ抜いてアッサンブラージュし、その後40hLの木桶タンクで熟成を行った。出来上がったワインは、ヴァン・ド・グートだけあって酒質がとてエレガント！アルコール度数14%とは思えないみずみずしさがあり、それでいて適度にスパイシーなミネラルと塩気のある旨味がぎゅぎゅと詰まっていて飲みごたえ十分！余韻に残る収斂味のあるタンニンの質も良く、飲みやすさがありながらも長熟を予感させるポテンシャルを兼ね備えている！もうこれはACコルビエールという枠を超えるフォン・シプレ唯一無二のワインだ！

ミレジム情報 当主ロドルフ・ジャネジニ&レティシア・ウリヤックのコメント

2019年は、春の遅霜、フランス全土が40℃を超える記録的な猛暑、日照り等に見舞われた奇異な年にもかかわらず、フォン・シプレはドメーヌ始まって以来の豊作に恵まれた当たり年だった。冬は暖冬でスタートし、ブドウの芽吹きも早かった。4月4日から7日に渡り寒波が襲来。ラングドックの北の方は霜の被害に遭ったところも見受けられたが、幸いフォン・シプレの畑は風の通りが良く被害を免れることができた。ただ、この寒波の影響により、ブドウの成長ペースは一時的に落ちてしまった。4月の中旬以降から再び天気が回復。6月中旬まで雨の適度に降る理想的な天候が続いた。ブドウの成長ペースも徐々に回復。開花も問題なく順調に終わり、この時点ですでに豊作が期待された。6月下旬と7月下旬に気温が40℃を超える記録的な猛暑に見舞われたが、フォン・シプレの畑が全て北向きに位置したおかげで、猛暑によるブドウ焼けの被害は辛うじて免れることができた。また、6月下旬から収穫の終わりまで雨がほとんど降らなかったが、春に降った雨の蓄えがあったおかげでブドウが水不足に陥ることはなかった。最終的に腐敗のない完璧なブドウを収穫することができた！

2020年は、早熟でブドウの品質に恵まれた当たり年。冬のスタートは暖冬で雨が多かった。3月の終わりに寒波が降り、グルナッシュが一部霜に当たったが、その他のブドウはほとんど被害がなかった。4月に入ると気温が上がり、5月には30度を超す真夏日のような日もあり、ブドウは一気に成長のスピードを上げた。同時に、雨も例年に比べて多かったためミルデューが猛威を振るったが、適切な散布処置によりうまく被害を逃れることができた。開花はとても順調に終わり、ブドウの成長ペースは例年よりも3週間ほど早かった。夏は、2019年のような猛暑も日照りもなく比較的気温は安定していた。8月12日と28日、29日に雨が降ったことで、最終的に果汁が多く酸の乗った高品質なブドウを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

これは去年の2021年4月20日に撮ったフォン・シプレのグルナッシュブランの畑の写真。(写真①)良く見るとブドウの芽のほとんどが枯れているのが分かる。通常4月のこの時期は、畑が一面新芽に覆われた明るい緑の絨毯のような景色が見られるのだが、この年は不幸にも4月8日未明に霜が降りたため、グルナッシュブランの半分以上が被害に遭った…。ロドルフ曰く、フォン・シプレの畑が霜に当たったのは今回が初めてとのこと。彼らの畑はちょうどコルビエールとミネルヴォワの境目にあり、コルビエール側に位置する彼らの畑は、隣接するミネルヴォワよりも若干標高が高く、滅多に霜の被害には遭わないようだ。実際2019年の春に寒波が降りた時は、標高の低いミネル



ヴォワ側の畑が大規模な霜の被害に遭ったのに対し、コルビエール側にあるフォン・シプレの畑はミネルヴォワと道路を挟んで50mも離れていないのにほぼ無傷だった。「だが、今回の霜は、2019年のような寒気の停滞により生じたものではない。Montagne Noire（黒い山）と呼ばれる中央高地から吹き下ろされる強風により生じた霜で、風自体がマイナスを下回っていたので、強風に当たったところは被害を避けられなかった」とロドルフは言う。

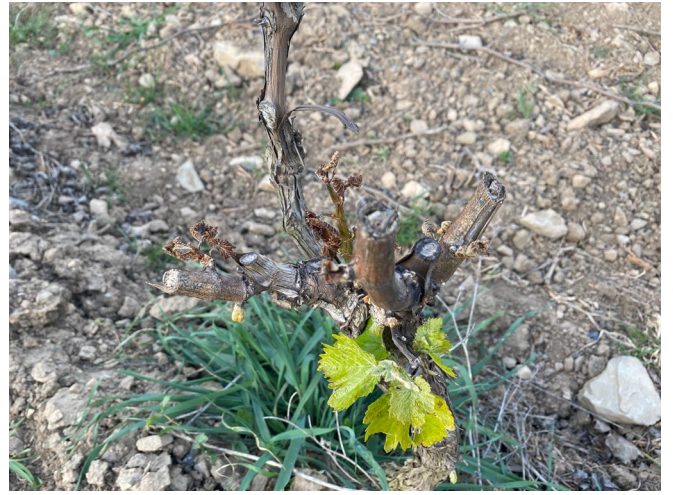
(写真①) 強風による霜被害を受けたグルナッシュブラン



(写真②) 左の新芽は無傷、右は被害にあったシラーの畑

これはグルナッシュブランの畑の一段上にあるシラーの畑を横列から撮った写真。(写真②)ロドルフが言うには、今回の霜は寒気の停滞から生じたものではなく、Montagne Noire（黒い山）と呼ばれる中央高地から吹き下ろされる Le Blizzard（吹雪）によるもので、山の寒気は写真奥から手前に真っ直ぐ吹き抜けたようだ。興味深いのは、シラーの畑の右半分から下のグルナッシュブランの畑まで寒気がまるで定規を当てたように真っ直ぐ吹き抜けていること。写真を見ても分かるように、寒気に当たらなかった左上半分の新芽が全く無傷で残っている！

右は霜の被害に遭ったシラーの樹を接写した写真。(写真③) 興味深いことに、幹や枝の陰になり風がうまく遮られた芽は、枯れずにきちんと萌芽している。それに対し、風を真正面から受けた芽は、霜焼けに遭い枯れ果てている。「風に当たっていない芽のほとんどが無傷であったということは、おそらく寒気はマイナスを下回るか下回らないかの微妙な範囲で、もし無風だったら霜の被害はなかったかもしれない。この日はちょうどフランス全土に寒気が降りたが、我々のところは霜が降りたというよりも Montagne Noire (中央高地) から吹き下ろされる Le Blizzard (吹雪) が一瞬畑を通ったと言うのが正解なのかもしれない」とシラーの被害状況を見てロドルフはこう推測した。ちなみに、被害に遭った畑はとても限定で、いつも霜の被害に遭うミネルヴォワ側の畑は今回全く無傷だった。



(写真③) 幹と枝の陰でうまく遮られて生き残った萌芽

その後、収穫結果をロドルフに電話で聞いたが、霜の被害に遭った畑はどうやらその後に伸びた副芽がブドウを付けてくれたようで、当初大幅減収と思っていた収量は、結局3割減程度に抑えることができたようだ。また、今回の Le Blizzard により山から吹き下ろされる寒気の通り道のあることが分かったロドルフは、来年からその通り道を塞ぐようにシプレ (糸杉) の木を防風林として植樹するそうだ。

(2021.4.20.&8.30. のドメーヌ突撃訪問 & 11.4.の突撃生電話より)

※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