

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°46 ドメーヌ・モス

生産地方：ロワール

新着ワイン6種類♪

VdF ムサムセット 2020 (ロゼ泡)

2020年はブドウが早熟に加えて収量が60hL/haと豊作に恵まれた当たり年！この年はピノドニスとグロローの酸が少し足りなかったため、酸味を加えるために晩熟のカベルネフランを早摘みしてアッサンブラージュしている。前年は還元臭やマメのリスクを防ぐために20mg/LのSO₂を添加したが、個人消費用に別にとっていたSO₂無添加のムサムセットを開けたところ全く還元がなく、結局のところ添加しなくても行けると判断したジョゼフとシルヴェストルは、今回全てSO₂無添加で仕込んだ。出来上がったワインは泡立ちがきめ細かくドライでキレがある！ほんのりビターで滋味深くもエキスがフレッシュなイチゴのように優しく、心地よい苦みが食欲をそそる！アペリティフにピッタリなワインだ！

ただ、開ける時は要注意！酒石酸の澱が底にあることとガス圧がシャンパーニュ並みに高いため抜栓後に最初の泡が勢いよく飛び出す可能性あり！その後すぐに泡は落ち着くので、開ける前に冷蔵庫でキンキンに冷やして最初の1杯はすぐグラスに注げるような態勢を整え、それから瓶を斜め45度に傾けて抜栓することを是非お願いしたい！

※開栓時に泡が噴き出すことがあるため、冷蔵庫で良く冷やしていただき、グラスをご準備のうえ、シンクなどで瓶を斜め45度に傾けて抜栓していただきますようお願いいたします。

VdF マジック・オブ・ジュジュ 2020 (白)

2020年は、アンジュのシュナンに19ヶ月樽熟したロワン・ド・ロイユが30%アッサンブラージュされている。ロワン・ド・ロイユは前回リリースした新キュヴェ・ゴールデン・アイ2019年の一部。1年で発酵が終わり切らなかったロワン・ド・ロイユ5樽をゴールデン・アイにアッサンブラージュせずそのまま発酵が終わるまで待ち、6ヶ月樽熟したネゴスのシュナンに混ぜた。ジョゼフ曰く、当初長期樽熟成のロワン・ド・ロイユは単体で売るつもりであったが、熟成中試しにグラスの中でシュナンと混ぜ合わせたところ、シュナンが単体よりも味わいに深みが増したことに驚き、結果2つのワインの相乗効果を期待してアッサンブラージュすることに決めたそうだ。出来上がったワインは、シュナンの酸と果実のふくよかさにロワン・ド・ロイユから来るミネラルの滋味深い苦みが融合し、まさにジャズの即興のように絶妙なハーモニーが口の中で展開される！魚介と合わせるとさらに味の相乗効果が期待できそうなワインだ！

VdF アレナ 2019 (白)

2019年は春の遅霜の被害により収量が例年の半分と大幅減だった年。だが品質的には、収量が減った分酸、ミネラル、アルコールのボリューム全てが凝縮した飲みごたえのあるワインに仕上がっている！加えて、ブドウに全く腐敗がなく発酵もスムーズだったので、SO₂無添加、ノンフィルターで仕上げている。ジョゼフ曰く、父親のルネがアレナ2019年を飲んだ時に「サヴニエールを代表するワインはヴィエーユ・ヴィーニュが多いが、このアレナは、樹齢が若くてももうすでにヴィエーユ・ヴィーニュのワインに匹敵する深みがある！」と大絶賛したそうだ。出来上がったワインは力強く、アルコールから来るほんのりとふくよかな甘みがあり、ピュアな果実のふくよかさと塩味のある重心の低い酸、軽い収斂味に似たミネラルがしっかりと溶け込んでいる！収量には恵まれなかったが、確かにルネが絶賛するように、品質的には今までのアレナの中でも最高峰のひとつと言えるかもしれない！

VdF バンガラング 2020 (赤) ★new ★

ヴァン・ド・ソワフ好きのジョゼフとシルヴェストル。ドメーヌのブドウを使った Bisou という赤のヴァン・ド・ソワフをすでに彼らはつくっていたが、ドメーヌのブドウだけでは自分たちの飲むワインが足りないということで、もうひとつネゴスのブドウを使ってヴァン・ド・ソワフに仕上げたのがこのバンガラングだ！ビズよりもさらにみずみずしい味わいに仕上げるために、最初ピノドニスを 30%マセラシオン・カルボニックで仕込み、残りの 70%は直接プレスしロゼに仕上げ、途中マセラシオンしたワインをロゼにアッサンブラージュした。だが、結果あまりにもロゼに近い仕上がりだったため、さらに樽で熟成中のドメーヌのカベルネ赤 2020 年を 10%加えてバランスを取った。出来上がったワインは、ピノドニスから来る山椒や胡椒のようなオリエンタルな香りがあり、味わいはビズよりもさらにみずみずしくライトで、グビグビと喉の渇きを癒すような薄ウマワイン好きにはたまらない軽快さがある！まさに Bangarang！と叫びながら乾杯したくなるような心躍るワインだ！

VdF ビズ 2020 (赤)

VdF カベルネフランとは真逆のコンセプトのもとつくられたヴァン・ド・ソワフのビズ！バンガラングとの違いは、全て自社畑のブドウを使用しているところ。醸造は、グロローグリとガメイはファイバータンクでマセラシオン熟成、そして、グロローノワールとシュナンはファイバータンクでマセラシオン、樽で熟成と 2 つに分けて仕込んだワインを最後にアッサンブラージュしている。出来上がったワインは、赤い果実味がジューシーかつ酸がチャリングで軽快な味わいに仕上がっている！ヴァン・ド・ソワフだが、バンガラングよりも芳醇で肉付きが良く、アペリティフだけではなく、鶏肉などの淡白な料理であればメイン料理でも十分行けそう！開けたては若干還元があるのでカラフをすることをおススメ！

VdF カベルネフラン・ヴィンテージ 2017 (赤) ★new ★

VdF カベルネフランを長く熟成しワンランク上のワインに仕立てたカベルネフラン・ヴィンテージ！2017 年は、カベルネが晩熟で、収穫したブドウは酸とタンニンを多く含んでいた。通常の VdF カベルネフランはタンニンの抽出を抑えるためにマセラシオンを 8 日間と短く切り上げヴァン・ド・グートだけで仕込んだが、残りのワインはカベルネフラン・ヴィンテージのためにマセラシオンを 30 日と熟成に耐えるように敢えて長く醸しの期間を取った。そこから 10 ヶ月古樽で寝かせて、その中からさらに熟成が必要な樽をセレクトし、その選ばれた樽のワインを 25hL のフールドルに移し替え 14 ヶ月熟成。そこからまたさらに 1 年半瓶熟し、タンニンがこなれた頃を見計らってリリースに至った。出来上がったワインは熟成により果実味とタンニンがこなれ、塩気のあるミネラルと背骨となる酸が前面に出たフィネスある味わいに仕上がっている！ロワールのカベルネは、ともすれば青いピーマンの味わいと蔑まれる傾向にあるが、このカベルネ・ヴィンテージは、ロワールのカベルネのイメージを大きく変えるだけのポテンシャルを備えた最高に魅力的なワインだ！

ミレジム情報 当主「ジョゼフ&シルヴェストル」のコメント

2017 年は、シュナンの多くが遅霜の被害に遭ったが、カベルネは芽の出るのが遅かったおかげでシュナンほど、大きな被害にはなかった。だが、カベルネにとっては総じてブドウの完熟が難しい年だった。冬は暖冬で春の芽吹きは早かった。4 月末に遅霜。5 月は湿気が高く一時的にミルデューが蔓延したが、5 月終わりにから天気が回復したため大きな被害とはならなかった。開花は順調。夏は猛暑で乾燥していたが、春に降った雨の貯蓄があり日照りは免れた。シュナンが軒並み減収の中、カベルネは収穫前に降った雨のおかげもあり、収量は例年並みに確保できた。

2019 年は、春の遅霜とオイディオム、そして歴史的な猛暑に見舞われるなど一筋縄では行かない厳しい年だった。冬のスタートは暖かく芽吹きも早かった。4 月 5 日と 15 日、例年よりも早く芽が出たところには霜が襲った。この遅霜により主芽はほぼ全滅…。幸い副芽がその後ブドウを付けてくれたが、それでもシュナン

は 50%、赤は 30%減収した。その後の開花は順調だったが、6 月に入りオイディオムが蔓延し始めた。6 月と 7 月の終わりに襲った歴史的な猛暑によりオイディオムは収まったが、この病気の影響によりさらに 10%ほど減収した。夏の猛暑により一時はブドウの成長にブレーキがかかったが、8 月に入ると天候は安定し、また収穫前の適度な雨もありブドウは一気に完熟に向かった。

2020 年は、ブドウが早熟で収量にも恵まれたが、一方でブドウの酸の落ちが速い年だった。冬は雨が多く比較的温暖だった。芽吹きも早く春の遅霜のリスクはあったが、この年の 4 月、5 月は気温がマイナスに落ちるほどの寒波がなかった。霜がなかったブドウの新梢はそのまま勢い良く伸び、開花は例年よりも 3 週間早かった。開花も順調に終わり、ブドウの木は多くの房を付け豊作を期待させたが、一方で、4 月からほとんど雨が降らず、ブドウは水分を必要としていた。7 月に猛暑と日照りが続いた。畑は乾燥していてもレイヨン川から来る朝靄の影響で一部シュナンがオイディオムの被害に遭った。8 月に入っても雨の降らない乾燥した天気が続いたが、幸い夜の気温が涼しく日中夜の寒暖の差があったことで、何とか日照りを乗り越えることができた。8 月の終わりに適度な雨が降ったことでブドウは復活。だが、この雨からのブドウの成熟スピードは想像以上に速く、酸を確保するために慌てて収穫に取り掛かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) ワインサロン「ペニタント」2022 年 1 月

今年の 1 月終わりにロワールで開催されたワインサロン「ペニタント」を訪問した。例年はアンジェの市内にあるお屋敷のような建物内で開催されるサロンだが、今回はコロナの影響もあり、密を避けるために会場をクロ・デュ・テュエ・ブッフ、ボノーム、ドメーヌ・デュ・ムーランの 3 か所に分けて行われた。これは会場となるドメーヌ・デュ・ムーラン（エルヴェ・ヴィルマード）のカーヴ内（写真①）。密を避けると言っても、実際は写真の通り。お国柄の違いもあって誰一人マスクをする人はいない。まるでコロナがなかったかのように普通にノーマスクで賑わっていた。ただ、以前のサロンと違い改善された点としては、参加者一人

一人にスピットする紙コップが配られたこと。例年サロン内はスピットする容器が限られていて、衛生面からも混雑面からもカオスな状態になることが多く、コロナ感染はそこが一番リスクと危惧していたが、今回はその辺りがうまくカバーされていた。

さっそく、ジョゼフとシルヴェストルに会いにブースへ進む。モスのブースには彼らの他にシルヴェストルの彼女のアドリーヌ、そして去年 10 月に生まれた彼らの愛娘 Dune（デューヌ）も参加していた！こちらがモス家の三代目デューヌ。（写真②）カメラを向けても全く怖気づくことなく堂々としているところはおじいちゃんのルネ譲りか！？写真を撮った後にいきなりシルヴェストルからデューヌを手渡され、抱っこすることになったが、全く人怖じすることなく笑顔さえ振りまく彼女にワインそっちのけで心を奪われてしまった♪



(写真②)シルヴェストルとアドリーヌの愛娘デューヌちゃん

さて、本題のワインに戻り…今回の試飲は、今回日本でリリースするワインは全て完売ということで、次回リリース予定のワインが並べられていた。まず手始めに、タンクから直接引いてきた 2021 年のシュナンを一足早く試飲させてもらったが、樽熟のほのかな香ばしさとまるでブルゴーニュのピュリニー・モンラッシェみたいなキレと躍動感があり、今から瓶詰めされた最終の形が待ち遠しいワクワクするようなワインに仕上がっている！その他の 2021 年のワインも、全体的に酸に伸びのあるエレガントなワインに仕上がっていて、ジョゼフとシルヴェストルの目指すワインの方向性がはっきりと表れていた！



(写真③) 新ワインを説明するジョゼフ

そんな中、新ヴィンテージに混ざって馴染みのないエチケットのボトルを 3 種類発見！（写真③）ジョゼフ曰く、これからリリース予定のニューワインだそうだ。写真の左から、イニシャル・カルボ、ノヴァ、ノナウジニョールと並ぶ。いずれもヴィンテージは 2020 年だ。

イニシャル・カルボはモスのシュナンのトップキュヴェ、イニシャル BB をマセラシオン・カルボニックで仕込んだキュヴェで、ボジョレーの赤のように 100% 全房で仕込んでいます。

次に、ノヴァは、モスの代表格であるボンヌ・ブランシュに 50% 除梗したブドウを 7 ヶ月以上漬け込みアンフュージョンで仕上げている。この二つはいずれも白のスキンコンタクトの部類に属するが、実際、スキンコンタクト特有の風味はほとんどなく、いつものイニシャル BB とボンヌ・ブランシュにストラクチャーとフィネスが加わり、更なる高みにブレイクスルーした感動級のワインに仕上がっている！

そして最後のノナウジニョールはボンヌ・ブランシュの蒸留酒。2020 年は豊作だったことで、マールと澱の部分蒸留し少量つくることができたそうだ。ちなみに、名前はサッカー好きな二人が敬愛するブラジルのサッカー選手ロナウジーニョと蒸留酒 La gnôle（ラ・ニョール）を掛けている！このマールは原酒なので

エタノールの数値の関係上輸入が可能かどうか微妙だが、実際味わってみるとシュナンのマールがこれほどふくよかなのかと驚かされるほどアルコールの舌触りがまろやか！

今回の発見として、ジョゼフとシルヴェストルは、父親のルネと違い SO₂ 無添加のワインには寛容で、今回試飲したワインも然り、醸造が安定している限りは SO₂ を入れる必要がないというスタンスでワインづくりに臨んでいる。父親とは違う二人のスタイルが明確に見えつつある今、これからの二人の進化が本当に楽しみになってきた！

(2022.1.29.ワインサロンより)

※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