

～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：アルデツシュ

新着ワイン 6 種類♪

VdF ポラティム 2020 (白)

2020年は、春の遅霜の被害に遭い収量が20%減、また、猛暑により途中ブドウの成熟にブレーキがかかってしまった。だがマニュエル曰く、ブレーキによりブドウに酸が残り、結果的に最高にバランスの良い理想のポラティムに仕上がったとのこと！この年は酵母に勢いがなく最後の残糖5g/Lの時点で発酵が止まり、一時はポラティムが上がる危機があったが、ヴァン・ニュ白の澱を加えたり、バトナーージュをすることで残糖を1.85g/Lと何とか2g/L以下まで下げることができた。出来上がったワインはアルコール度数13%の辛口だが、それを感じさせないフルーティーさがあり、まるでしぼりたての白桃のような柔らかな果実の甘みを感じる！ちなみに、今回熟成に使った樽は古樽の中を削って新樽のようにリメイクしたものを使用しているので樽を少し感じるが、果実との塩梅が絶妙な、超コストパフォーマンス高なワインだ！

VdF ジャ・ジャ 2021 (赤)

メルローをベースに、その年の最も収量の多いブドウをアッサンブラージュし、プリムールに仕立てたのがこのジャ・ジャだ。2021年はサンソーが大豊作の年だったので、メルローよりもアッサンブラージュ比率が高い。また、今回シラーがミルデューやオイディオムの被害に遭ったので、少しでも腐敗果のあるブドウは選果後全て直接プレスし、ロゼに仕上げてジャ・ジャに添加した。出来上がったワインは、しぼりたてのイチゴのようなフレッシュな果実が弾けるように軽快で生き生きしている！特筆すべき点は、早摘みのみずみずしいプリムールでありながら、果実味が滑らかでジューシーなこと！つまり果実に乾きがなく、熟したブドウから来る湿った果実の甘さと旨味、そして軽快な酸味をしっかりと感じられる点が本当に素晴らしい！この卓越したレベルのワインをJaja(安物のワイン)と呼ぶドゥーテールの二人のセンスにただただ脱帽だ！

VdF リーパイユ 2020 (赤)

2020年は、夏の猛暑により一時ブドウの成熟にブレーキがかかったが、結果的には早熟で酸が残った年だった。前年は若木のカリニャンを全房のマセラシオン・カルボニックで仕込んだが、今回は若木がオイディオムの被害に遭ったため、最終的に若木も古樹も全て除梗し、腐敗したブドウをテーブルで厳格に選果し一緒に仕込んだ。マニュエル曰く、この年のブドウは色(アントシアニン)の抽出が良く、ワインのタンニンがきつくならないように早めにマセラシオンを切り上げたとのこと。出来上がったワインは、色合いも濃く果実味が濃厚だが、酸がしっかりとあることで味わい的にはみずみずしさや清涼感すら感じる！カリニャンらしい野趣味溢れる味わいを上品に仕上げたこのリーパイユは、内臓料理や丁寧に仕上げたリエーブル・ア・ラ・ロワイヤルと合わせてみたい個性際立つワインだ！開けたて少量のガスが酸味を引き立てる味わいになっているので、酸の落ち着いたワインを飲みたければカラフすることをおススメ！

VdF ブリック・ア・ブラック 2020 (赤)

マニュエル曰く、2020年のブリック・ア・ブラックは、彼らの理想とするシラーの形がうまく表現された当たり年とのこと！夏の猛暑により一時ブドウの成熟にブレーキがかかったが、結果的には早熟で酸が残った年。また、ワインのスタイルは歴史的な猛暑を記録した2019年と良く似ていて、味わいは濃厚で色素も濃いのが、ただ収量が取れた分アルコール度数は12.5%とそれほど高くない。彼曰く、前年が南ローヌのコロナスだとしたら、今回は北ローヌのコート・ロティのようなワインに仕上がったとのこと！確かに、出来上がったワインは、酸、ミネラル、果実味が濃厚ながらも全体の味わいがしなやかで、涼しさを持ち合わせたところはシラーの女王コート・ロティを彷彿させる！彼らのデビュー当時、ワインがまだ不安定だった頃に付けたブリック・ア・ブラック(雑多な骨董品)が今や懐かしいジョークに思えるほど、年々洗練さが増し完成形に近づいている！月並みだが、正直この価格では安すぎるくらい完成度の高いワインだ！

VdF シレーヌ 2020 (赤)

マニュエル曰く、2020年は今までのシレーヌの中で一番理想とするワインとのこと！前年の2019年は、早期に収穫したにもかかわらず潜在アルコール度数が15%まで上がり、当初は収穫タイミングを見誤ったと後悔していた二人…。だが、出来上がったワインは、彼らの予想に反し度数の高さを感じさせないまろやかで骨格の整った理想的な味わいに仕上がった。この偶然から、あらためてバザルト（玄武岩）土壌のメルローのアドバンテージを再認識した彼らは、今回はアルコール度数優先の早摘みではなく、逆にフェノール熟成優先のスタイルに切り替えた。2020年はブドウが早熟の年だったが、取ってフェノールが熟成するまで収穫を待ったとのこと。結果アルコール度数は15%を超えたが、彼の予想通り、味わいはまろやかで凝縮したコクに清涼感とフィネスを感じる理想的なワインに仕上がったと大絶賛する！試飲した感想は、前年同様に味わいが濃厚で、リッチな果実味の中に洗練されたミネラル、緻密なタンニンがきれいに溶け込み、味わいに深みと奥行きを与えている！今飲むのであればフォアグラや赤身のステーキなどと合わせるのがベスト！できればあと5年くらいゆっくりと寝かせて、タンニンと濃厚な果実味がさらにこなれてから飲んでみたいワインだ！

VdF ラ・クロワゼ 2020 (赤)

ドゥーテールのトップキュヴェ「ラ・クロワゼ」！2020年は、例年よりも早熟で、完熟した状態の良いブドウが収穫できた当たり年！通常ラ・クロワゼは、ブドウを全て除梗して仕込むのだが、今回は収穫したブドウに腐敗がなくきれいな状態を保っていたので、除梗をせずに全房のままマセラシオン・カルボニックを試みた。醸造は、当初ロングマセラシオンにチャレンジするつもりだったが、マセラシオンの途中でボラティルが上がり始めたので、急きょ醸しを2週間に切り上げた。最終的に出来上がったワインは、今までのラ・クロワゼとは全くスタイルの異なる、とてもエレガントでチャーミングな味わいに仕上がっている！マニュエル曰く、皮肉にも高いボラティル数値のおかげで、アルコール度数15%のボリュームに清涼感とフィネス、そして複雑で官能的な香りと予期せぬプラスの相乗効果が生まれたとのこと！ちなみに、このラ・クロワゼを飲んだ生産者仲間からは「アルデッシュのシャトー・ラヤス」と称賛されているようだ！成功も失敗も含めて、偶然の重なりが生んだ奇跡のワイン！

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とオイディオムが繁殖し、カリヤンが一部被害に遭ったが、その他の畑は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に取戻し、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！

2021年は、アルデッシュを含めてフランス全土が不作に見舞われたかつてない厳しい年だった。その中でドゥーテールは、奇跡的なミクロクリマが働き、結果この厳しいミレジムを奇跡的に当たり年として乗り切ることができた！冬のスタートは雨が少なく乾燥していた。4月4日から8日の4日間ほど寒波が降り、アルデッシュ全域が霜の被害に遭ったが、ドゥーテールの畑はシャルドネやヴィオニエの一部を除いてほぼ被害がなかった。その後気温の上昇に伴い雨の多い不安定な天候が続き、ミルデューやオイディオム、黒痘病などが猛威を振るった。その一方で、冬の水不足はこの雨の多い不安定な天候のおかげで解消された。病気対策の散布の回数は計13回と、近年では圧倒的に多く、作業時間の大半は散布に取られたが、幸いタイミング良く散布できたおかげで、病気の被害はシラーを除いて最小限に抑えることができた。6月20日に大規模な雹が降り、特にアルデッシュ南が大きな損害を受けた。これも幸いドゥーテールの畑は全く被害がなかった。そして、8月15日、ブドウの色付きが終わる頃に今度はアルデッシュ北を大規模な雹が襲った。この収穫前の雹により多くの生産者が一瞬でブドウを失った。ドゥーテールの畑は、雹の帯をギリギリかすめたのだが、これも幸い雹が大雨に変わり被害をうまく避けることができた。ミレジム的には天候に恵まれなかったためブドウは近年の中で一番スレンダーだったが、ありとあらゆる災害を奇跡的に乗り切ったことで、収量は十分に確保できた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

リリースするワインの情報取りと年始の挨拶を兼ねてドゥーテールを訪問♪いつもはヴァンサンとマニュエルの2人が必ず出迎えてくれるのだが、あれっ、今回はヴァンサンがいない…。「畑に出ているの？」とマニュエルに聞いてみたら、何とヴァンサンは今まさにオミクロンに感染中とのこと！え…ということはマニュエルって濃厚接触者じゃないの…？と思わず反射的に一步後ろに退いてしまった。「大丈夫だ！俺は去年デルタ株に感染しているシワクチンも接種して免疫があるから」と笑いながら事を流されたが、気を遣ってマスクを外してしまった私としては気が気でならない。「マジか〜」って天を仰いだところ、後ろから「ヨシ〜元気か？」と聞き覚えのある声が聞こえてきた。振り返ると何と、絶賛感染中のヴァンサンがわざわざ新年の挨拶のために出向いてくれた！「俺は今感染中だから距離を取るけど今年もよろしく！」とひとこと言って去って行ったが、車を運転しているってことは、そんなに症状は重くないのか？とにかく、日本では信じられないかもしれないが、今自分の訪問する生産者の大半はこんな感じ。もう感染は時間の問題と思いながら訪問する毎日だ。

さて、恐怖の挨拶は終わり、さっそくカーヴに入ると、出荷の準備なのだろう、ワインを積んだパレットやら機械やらが所狭しスペースを埋めていた。(写真①)この写真に写るマシンは瓶詰とエチケット貼りの機械で、近所の生産者ジェローム・ジュレ他数人の生産者と一緒にCUMAを通して共同購入したものだ。CUMAとはCoopérative d'utilisation de matériel agricoleの略称で、フランスには、高額な農機具を購入する際に共同で使用する農業従事者を募り、CUMAを通すことで公的資金援助が得られるシステムがある。瓶詰マシンなど年に数回しか利用しないような高額な機械が少ない資金で購入できるこのシステムは、小規模農家にとっては救世主であり、マニュエル曰く、このシステムのおかげで多くの生産者の経営が助けられているとのこと。また、共同購入することで生産者同士に連帯感が生まれる意味においても、このCUMAは非常に優れたシステムだと大絶賛する。



(写真①) 共同購入した瓶詰とエチケット貼りの機械



(写真②) 効果抜群の100℃の蒸気を噴射できる樽洗浄機

ちなみに、(写真②)も去年の秋にCUMAを通して購入した蒸気を利用した樽洗浄機。水道水をこの機械に通すことにより最大100℃の蒸気を噴射することができるそうだ。エマニュエルが手で触れている管を樽の中に入れて10分間噴射するだけで、完全殺菌だけでなく樽に付着する酒石酸も蒸気の圧力によりきれいに落とすことができる優れたものだ。SO₂無添加のワインの仕込みにおいて、毎回リスクとなるいわゆるマメ (goût de souris) 問題の解決の糸口にならないかと今回試しに導入した。「試しに」と彼は言っていたが、この機械、価格はなんと150万円くらいするそうだ！ただし、5生産者くらい募ってCUMAを利用すると、公的補助を含めて1生産者当たり20万円くらいの負担で済むそうだ。しかも、無利子で分割払いが可能と本当に利用者寄りな手厚いシステムだ！

トラクターに付ける土起こしの耕具から、選果テーブル、瓶詰マシン、樽洗浄機に至るまでCUMAを共同でうまく活用し、ワインの品質の向上と価格の安定に努めるドゥーテールが毎回本当に頼もしく、ありがたい！

(2022.1.18.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