~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4種類♪

VdF ステラ・マリス ソーヴィニヨン 2020(白)

2020 年はノエラの自信作!この年はブドウがかつてないほどブドウが早熟で大豊作の年だった。夏は水不足に より途中ブドウの成熟にブレーキがかかったが、ノエラはブドウに酸を残すために敢えて早めに収穫を行なうとい う賭けに出た。結果はみごと大成功!アルコール度数は 13%もありながら ph が 3.33 と低く、タイトで構成のは っきりとしたワインが出来上がった!醸造面は、前年が発酵に苦労したのに対し今回は酵母に勢いがあり、発酵も 問題なく終わった。彼女曰く、早期収穫により未熟なブドウから来るエステル香の心配はあったが、結果的に出来 上がったワインは、ブドウが熟していたことを証明する白桃やアカシアなどの甘い香りがあり、ボリュームのある エキスの中に凝縮した旨味と酸の詰まった構成のはっきりとした味わいに仕上がった!これはお世辞抜きで良いミ レジムのレ・ピショーを彷彿させるコストパフォーマンスの高いワインだ!

VdF レ・ピショー ソーヴィニヨン 2020(白)

2020 年はブドウが早熟の年。夏が暑く、日照りにより途中からブドウの成熟にブレーキがかかったが、酸を残 すために敢えて早めに収穫を行なった。 結果はステラ・マリス同様に大成功! アルコール度数は 13%もありながら ph が 3.29 と低く、 上品でキレのあるワインが出来上がった! ノエラ曰く、今回のレ・ピショーは今までの中でも トップクラスとのこと!出来上がったワインは上品でフィネスがあり、透明感のあるエキスに旨味とキレのあるシ ャープな酸が詰まっていて、まさに和食にピッタリな味わいに仕上がっている!いつものレ・ピショーに比べて洗 練度合いがハンパない!こういうソーヴィニョンをレ・ピショーというドメーヌ白のいわば入り口となるワインで 仕上げてくるノエラのセンスに脱帽!これはお世辞抜きで良いミレジムのシェ・シャルルだ!

VdF モン・シェール ガメイ 2020 (赤)

2020 年はブドウが早熟の年。夏が暑く、日照りにより途中からブドウの成熟にブレーキがかかったが、白同様 に赤も酸味を残すために敢えて早めに収穫を行っている。例年だと醸造はマセラシオン・カルボニック、そして熟 成は 450L の樽を使用するのだが、今回ブドウの梗が熟していなかったので全て除梗しクラシック方法でマセラシ オンを行ない、また、フレッシュな果実味を活かすために熟成は樽を使用せずステンレスタンクで行った。出来上 がったワインは、香りに根菜のような Rustique (粗野で田舎っぽい) さはあるが、味わいはまるでマセラシオン・ カルボニックで仕込んだようにチャーミング!コクのある果実味が染み入るようにまろやかで、キュートな酸が味 わいに清涼感を与える!今飲んでも味わいがフレッシュで十分に美味しいが、もうあと数年寝かせて酸とタンニン が少しこなれた頃に開けるとさらに色気のあるワインに化けそうな…そんなポテンシャルを秘めたワインだ!

VdF タンゴ・アトランティコ 2019 (赤)

2019 年は、歴史的な猛暑と日照りに見舞われた年。コーは例年トゥーレーヌのミカエル・ブージュから買って いるが、ブドウ焼けの被害が深刻だったため今回は急遽ジュリアン・モローから購入した。アッサンブラージュ比 率は前回同様にカベルネフラン 60%、コー40%。ノエラ曰く、2019 年は前年よりも酸があるおかげでフルボデ ィーでも清涼感のあるスマートなワインに仕上がったとのこと!出来上がったワインは、濃厚でアルコール度数は 13.4%あるが、確かにノエラの言う通り、いつもよりも酸味があるので重たさはなく味わいがスマートにまとまっ ている!特筆すべきは、コクのあるジュースがとにかく旨い!今飲むのであれば、鹿のロティや牛肉のステーキな どの赤肉と!そうでなければ、セラーに放置して忘れた頃に開けてみたい…それくらいポテンシャルのあるワイン

ミレジム情報 当主ノエラ・モランタンのコメント

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℃を超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ョンの一部、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。

2020年は、かつてないほどブドウが早熟で、収量にも恵まれた年。冬は暖かく雨が多かった。芽吹きが例年よりも早い中、3月の終わりと4月頭に2回に渡り寒波が降りたが、幸い霜の被害にまでは至らなかった。その後気温が一気に上昇し4月中旬から5月上旬まで初夏のような暑さが続いた。この暑さによりブドウの成長は一気に加速した。6月に入ると湿気の高い蒸し暑い天気が続き、畑ではミルデューの蔓延が心配された。開花は順調。6月の終わりから一転乾燥した天候が続き、ブドウの成長もさらに加速した。途中猛暑によりブドウの成熟にブレーキがかかったが、収穫前に適度に雨が降り、再び完熟のスピードに加速が増し、今までで一番早い収穫につながった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年3月4日に有馬と二人でノエラを訪問した。これはノエラのトップ・キュヴェLBLのソーヴィニョンの写真。(写真①) 昔で言うボワ・ルキャ ソーヴィニョンだ。仕立ては基本的にギュイヨー・サンプルだが、ノエラ曰く、ここ近年春の遅霜が多く見られることから、去年から写真のように一旦ギュイヨー・ドゥーブルに仕立て予備の枝を残し、Saint Glace (「氷の聖人」という最後の霜が降りやすい特異日)の終わる5月10日以降に予備枝を切り落とす方法に切り替えたようだ。(写真②)



(写真①) 旧ボワ・ルキャ LBL のソーヴィニョン



(写真②) 霜対策の選定方法を説明するノエラ

「霜は冷気が低い所に停滞する Gelee Blanche(ジュレ・ブランシュ:白い霜)と高い外気から冷気が流れる Gelee Noire(ジュレ・ノワール:黒い霜)の2つのタイプがあり、どちらの霜が来ても対応できるように二つの枝の内のひとつを誘引し、もう一つの枝は誘引せず高く立てたまま放置し二つの枝にわざと高低差をつけている。そして、万が一霜が降りた場合、被害の少ない枝を最終的に一本残しギュイヨー・サンプルに仕立てる」と彼女は新しい選定方法を詳しく説明してくれた。ただ彼女曰く、樹齢が古いもので75年を超えているLBLのヴィエーユ・ヴィーニュは、ブドウの樹に疲れが出ているものも多くあり、近年は霜がなくてもかつてと比べると収量が大分落ちているようだ。彼女自身は、今年新井順子氏が所有していたピノ・ノワールの畑を正式に譲り受けたのを機に、収穫が終わった秋頃LBLの疲れが出てしまっている一部をあいにくだが伐根し、そこに新たにピノ・ノワールを植樹することを考えているようだ。



(写真③) 新しく取得した 2ha の自社畑

そして、これが新井氏から譲り受けた2へクタールの畑。(写真③)2へクタールの中にピノ・ノワールとシャルドネ、そしてコーが植えられている。場所は、LBLの畑の道路を挟んだ真向かいにあり、すぐ下はモン・シェールのガメイとつながっている。この新しい畑は、2007年ノエラがかつてボワ・ルキャに働いていた時に植樹をした、彼女にとっても思い入れのある畑。今年、順調に行けばピノ・ノワールとシャルドネ、そしてコーが新たなラインナップに加わる予定だが、果たして彼女はどんな魅力的なワインに仕上げてくるのだろうか!?今からとてもワクワクする!

(2022.3.4.&5.20.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