

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°59 ノー・コントロール

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン3種類♪

VdF プール・アレー・シェルシェ・ル・ドサル 2019 (白) ☆NEW☆

今回初リリースとなるプール・アレー・シェルシェ・ル・ドサル。ヴァンサンはかつてシュレールとジュリアン・メイエで働いたことがあり、自らオーヴェルニュの自社畑にシルヴァネールやリースリングを植えるほどアルザスに対する思い入れが強い。その彼が、友人のドメーヌ・ゲップからブドウを買い、今回満を持してアルザスのワインに挑戦した。アルザスの先輩たちに敬意を表してワイン名に Pour Aller Chercher le Dossard「ゼッケンを探しに行く＝エントリーさせていただく」というサイクリング特有の言い回しを用い、アルザスワインに正式に参入する意思を謙遜的に示した。本来であれば去年リリースする予定だったが、その段階では糸引きが強すぎたため、リリースを一時見送った。そして倉庫で約7ヶ月熟成させ、今回糸引きがほぼ消えたタイミングでリリースすることを決めた。出来上がったワインは、ほんのりと甘さを感じるみかんジュースのようなエキスと柑橘系の爽やかな苦み、そしてハーブティーの様なグラッシーな風味が重なり、強かな酸が清涼感を与える心地よい味わいに仕上がっている。まったりと優しく染み入るような、どこかヴァンサン節の感じられるワインだ！

VdF ロカイユ・ビリー2020 (赤)

2019年は、発酵に難がありソルティール・ド・ランフェールというキュヴェにアッサンブラージュされたロカイユ・ビリー。今回2年ぶりのリリースとなる。2020年は、収穫したブドウは完璧だった。だが、2019年同様酵母の勢いが弱く発酵に苦労した年だった。ヴァンサン曰く、例年通り全房のスミ・マセラシオンカルボニックで醸しているが、発酵が全く進まないため、勢いを促進させるためにマセラシオン期間中は毎日ピジャージュとルモンタージュを施したとのこと。それでも発酵が進まず、途中ボラティルが勢いよく上がり始めたので、ヴァンサンには珍しくボラティル対策のために発酵途中にフィルターをかけSO₂を少量添加した。その後はフュージョンの澱を加えて発酵を再度促し、ゆっくりだが10ヶ月かけて発酵を終わらせることができた。出来上がったワインは、彼の的確な対処のおかげもあり、酒質が柔らかく強かな酸と甘く染み入るような果実のコクとのバランスの良い味わいに仕上がっている！今飲むのであればジビエとの相性が良さそう！ワインを少し置くことにより、果実の凝縮味と酸がこなれ、さらに味わいが化けそうな予感がする！

VdF フュージョン 2020 (赤)

ロカイユ・ビリー同様に、2019年はソルティール・ド・ランフェールにアッサンブラージュされリリースなし。今回2年ぶりのリリースとなる。2020年は、収穫したブドウは傷ひとつなく完璧だった。だが、酵母の勢いが弱く発酵に苦労した年だった。ロカイユ・ビリーと同じく、発酵を促進させるためにマセラシオン期間中は毎日ピジャージュとルモンタージュを施し、また、ボラティルを止めるために、発酵途中にフィルターをかけSO₂を少量添加した。その後は発酵が安定し、6ヶ月かけてゆっくり発酵を終わらせた。出来上がったワインは、果実味が柔らかくロカイユ・ビリーに酒質は似ているが、フュージョンの方がより艶やかで酸に伸びがある！ちなみに、ロカイユ・ビリーとフュージョンの違いはテロワールで、ロカイユ・ビリーは、花崗岩の力強く品種の特徴が味わいにダイレクトに反映されるのに対し、フュージョンは、泥土状の火山灰が堆積した水はけのよい土壌で、テロワールに反映されたエレガントでフィネスあるワインが特徴とのこと。

ミレジム情報 当主「ヴァンサン・マリー」のコメント

2019年は、歴史的な猛暑と日照りに遭った年だった。冬は暖冬で雨が少なかった。4月終わりと5月初めに寒波が降りたが、幸い剪定が遅れていたことで発芽が遅れたため、霜の被害は最小限にとどめることができた。開花は順調。霜の被害が少ない分豊作が期待された。だが、5月中旬以降から雨が全く降らない日照りが収穫終わりまで続いた。さらに、6月終わりと7月終わりに歴史的な猛暑に見舞われた。この暑さと乾燥により一時的にブドウの成熟がストップした。収量も日照りにより赤は30%減。一方、ヴァンサンの所有する南ボジョレーの畑は、8月終わりに降った雹により全滅。オーヴェルニュはアルザス同様猛暑と日照りにより収量が落ちた。気候的にはとても厳しい年だったが、ブドウの品質的には、酸の残った最高にバランスの良いモノを収穫することができた！

2020年は、日照りに加えブドウがかつてないほど早熟の年だった。冬のスタートは例年並みで寒さもあった。3月の終わりに寒波が降りたが、霜の被害までは至らなかった。発芽も開花も順調。だが、4月から6月の間はほとんど雨が降らなかった。ブドウは例年よりも1ヶ月ほど早いペースで成長していったが、さすがに7月も雨が降らないとなると、日中の暑さと水不足に耐えかねたブドウは次第に成長にブレーキをかけ始めた。幸い8月の初めに一時的な豪雨があり、この雨のおかげでバテ気味だったブドウは一気に回復。また、この年の8月は、例年よりも日中夜に気温差があり、この寒暖の差がブドウの成熟スピードを一気に早めた。8月の豪雨後にシャルドネの一部がオイディオムの被害、またボジョレーは収穫直前に大規模な雹により壊滅的な被害に遭ったが、その他のブドウは病気もなくきれいな状態のまま収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2019年、2020年と立て続けに醸造の厳しさを味わったヴァンサン。2018年に新しいカーヴを建設し、カーヴ内は常に清潔を保ち、収穫のブドウも厳格な選果を行うなど、SO₂無添加のワインのために特に衛生面に気を配ってきたつもりだったが、この直近の2年はなすすべがなかった。発酵が途中でスタグシ、どのワインもボラティルの危機にさらされた。

この2つのミレジムに共通するのは、猛暑と日照りによるブドウの窒素不足、そして自然酵母の不足だった。酵母は発酵の際ブドウの糖分だけでなく窒素を必要とする。窒素は土壌から根を通じてブドウに吸収されるが、極端な雨不足だと樹液の循環にブレーキがかかってしまうため、ブドウに十分な窒素が行き渡らなくなる。さらに、自然酵母は猛暑に弱く、2019年、2020年はまさにブドウを収穫する前から発酵を困難にする問題を内在的に抱えていた。「2019年の発酵の苦労があったので、2019年と気候が似ている2020年も発酵の心配はあった。しかし、実際収穫したブドウは選果の必要がないほど見た目がきれいで、しかも収量に恵まれた。ブドウが衛生的には完璧だったので、その時には今年は大丈夫かも、と期待してしまっ」と振り返るヴァンサン。いざ、醸造を開始してみると、前年同様に酵母に勢いがいいことが分かり、再び悪夢が繰り返された。発酵がスタグシ、ルモンタージュ、ピジャージュ、バトナーージュ、発酵温度を上げるなどありとあらゆる手を尽くしたがびくともしなかった。代わりにボラティルが上がり始めたため、ボラティルを止めるために生涯初めて発酵途中にフィルターをかけSO₂を添加した。(写真①)



(写真①) 2020年のフュージョンを試飲させるヴァンサン

これは醸造後のカーヴ内の写真。(写真②、③) 写真では多少物が煩雑に見えるかもしれないが、実際の現場はとてもキレイで清潔感に溢れている。彼が言うには、SO₂ とフィルター処理をした後、再度ボラティルの上昇が無いようにタンクからカーヴの床、壁まで有機の洗剤で磨き洗浄したようだ。実際、ボラティルに敏感になっているのか、テイスティングした後も「ここまでするの？」というくらい、ピペットやタンクの蛇口までワインの付いた部分は全てブラシで磨いていた。



(写真②) 床まできれいに磨かれた整理整頓されたカーヴ (写真③) ボラティル対策のため床も壁も洗浄されている

ヴァンナチュール生産者の世界を 17 年見てきて、特に SO₂ 無添加、ノンフィルターワインにこだわる生産者には 2 通りのタイプがいることを、最近とみに実感する。ひとつはフィーリングや個性を生かす天才タイプと、もうひとつはそこにたどり着くための努力を惜しまないタイプ。私が思うにヴァンサンは後者のタイプで、醸造に問題がある時は必要最低限の対処をする決断をして、美味しいワインに仕上げることでできる生産者だ。彼が訪問の最後に「今回の 2020 年は醸造が難しく、初めてワインに SO₂ を添加しフィルターをかけたが、でもジュースの質は保証する」と言った。今回の訪問で、そこに至るまでの苦悩と苦渋の決断を正直に語ってくれたヴァンサンに、ひたむきにワインに向き合う真面目な人間性が改めて見えた！

その後、今年 3 月に有馬と一緒に訪問し、2021 年ワインを一通り試飲したが、2021 年は雨量もあり、ブドウの窒素も潤沢にあったおかげで発酵も順調に終わり、どれも魅力的なワインに仕上がっていた！彼はこれからもヴァンクールが追いかけて行かなければならない重要な生産者だ！

(2021.6.14. & 2022.3.3 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