

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°56 ル・クロ・デュ・テュ・ブッフ

生産地方：ロワール

新着ワイン2種類♪

AC トゥーレーヌ ドリア 2020 (白)

2020年は、ブドウがかつてないほど早熟の年だった。ティエリ曰く、収穫したブドウは傷ひとつなく完璧だったが、日照りの影響により窒素が不足していたため、実際醸造してみると自然酵母に勢いがなく発酵に苦労したとのこと。途中酵母に勢いがあつたテュエ・ブッフのVin Blancの澱などを加えたり、バトナーージュを行うなどして、約半年かけて発酵を終わらせた。出来上がったワインは、前年がみずみずしい繊細な味わいに仕上がっているのに対し、今回はよりフルーティーかつ酸に勢いと伸びがある！透明感のある果実のボリュームと塩気のある滋味深いミネラルとのバランスも良く、余韻に連れて伸びるヴィヴィッドな酸が味わいにキレと立体感を与える！ティエリがドリアに求めているクリスタル感もうまく味わいに表れていて、まさに和食にぴったりだ！

VdF クヴェヴリ・ソーヴィニヨン 2020 (白)

2019年までシェール川の左岸にあるマレイユ・シュル・シェール村のブドウ生産者ヴァレリー・フォールから毎年ブドウを買っていた。だが、2020年に彼女がビオロジックでの栽培を止めてしまったので、急きょシェール川の右岸、テゼよりも5km北に上ったオワリー（Oisly）村のビオ生産者ピエール・ソヴァージュにお願いしてクヴェヴリ用のブドウを手に入れることができた。手に入れたブドウは収量が少なくしっかりと完熟していたが、日照りの影響により窒素が不足していたため発酵が長引いてしまった。マセラシオンも12ヶ月と、発酵が終わるまで浸漬し続けたので、出来上がったワインはパッションフルーツ、キンモクセイなどマセラシオンから来る香りが全面に出た仕上がりとなっている！一方、味わいは前年よりも洗練されていて、白桃のような白い果実のエキス、滋味深いミネラル、薬草のような苦みとの複雑なハーモニーがとても心地よい！ティエリの妻で料理人のセシルが言うには、味わいにジャスミン茶やウーロン茶的なニュアンスがあり、飲茶の点心や中華料理との相性が抜群とのこと！

ミレジム情報 当主ティエリ・ピュズラのコメント

2020年は、ブドウがかつてないほど早熟の年だった。冬のスタートは暖冬で雨が多かった。3月半ばに5月中旬並みの暖かさが続き、ブドウは一斉に芽吹いた。4月に0℃前後まで下がる寒波が降り、オワリー村などヴァレ・ド・シェール地区の一部が遅霜の被害があつたが、ほとんどのブドウは影響がなかった。その後は気温が初夏並みに上昇し、開花は例年よりも3週間ほど早かった。5月、6月と気温が高い上に適度な雨が湿気を誘い、一時、ミルデューやオイディオムが蔓延したが、散布を適時に行うことで繁殖をうまく抑えることができた。7月に入ると一転ぱったり雨が止み猛暑と日照りが続いた。8月は暑さがいったん落ち着くが、畑は若干水不足の傾向にあつた。だが、収穫直前の8月20日に恵みの雨が降り、この雨によりブドウは一気に潤いを取り戻した！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2月終わりに有馬と二人でル・クロ・デュ・テュ・ブッフを訪問した。2021年は、テュ・ブッフにとって2017年を超えるかつてないほど厳しい年。ヴァンクүүлが買うドリアとロモランタンは、全て霜と病気にやられたため今回はゼロ…。代わりに今回はシュナンとムニユピノを使ってアンフォラのキュヴェをひとつだけつくる予定だ。

(写真①)は地中に埋められたジョージアのアンフォラのワインをティエリがピペットで汲み取る様子。2021年はソーヴィニヨンの代わりにムニユピノで、2020年同様収穫したブドウをダイレクトプレスし、そのジュースの中に搾り滓(マール)を半分加え発酵が完全に終了するまでマセラシオン施している。ティエリ曰く、試行錯誤の結果、この地中に埋めたアンフォラはジュース50%、マール50%が一番醸造も失敗がなくワインも美味しく仕上がるとのこと。実際に今回試飲した感想は、2月の時点ですでにワインの発酵が終わっていて、ムニユピノのストラクチャーと酸の効いた、涼しい年を反映したヴィヴィッドな味わいに仕上がっていた。



(写真①) 地中に埋められたアンフォラのワインを汲み取るティエリ



(写真②) シュナンが入っている大型のアンフォラ

次に、左の(写真②)、は去年新しく入手した30hLの大型のアンフォラで、ティエリの娘ゾエとルイーズがワインを汲み取っている。この褐色のアンフォラ2つにはシュナンが入っている。このシュナンは、去年モンルイの近くに12haの広大な畑を購入しビニョロンをスタートしたゾエの友人ギヨームから買っている。ちなみに、初年度の2021年は遅霜の被害に遭い、ブドウは12haで100hL(1ヘクタール当たり8hL~9hL)しか取れなかったそうだが、なんとその内60hLを分けてもらった。ギヨームが畑を見つける際に、ティエリが全面協力したことから、その感謝も兼ねて、特別に分けてもらったそうだ。このアンフォラもジョージア産だが、容量が大きいということと、地中のアンフォラとの違いを確か

めたいので、敢えて地中に埋めず様子を見ているとのこと。ティエリの頭の中では、もしかしたらいずれ地中に埋める代わりにフレデリック・コサールのようにアンフォラのまわりに高く盛り土をして壁で囲うことも考えているようだ。

20年近い付き合いになるティエリは、いつもやんちゃで、時には神経質な面もあるが、こと2人の娘の働く姿を見つめる顔は、まさに優しいお父さんの顔で、以前より仕事場の雰囲気や和やかになったような気がする。よく「ワインの味わいはそのつくり手の個性に反映される」と言われるが、新たに娘たちが加わり、これからティエリのワインがどう変化をしていくのかますます目が離せない!

(2022.2.28.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