

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°16 ル・マス・ダガリ

生産地方：ラングドック

新着ワイン 3 種類♪

VdF ル・グラン・カレ 2020 (白)

2020 年は、前年と打って変わりブドウが早熟に加えて、収量が 60hL/ha とドメーヌ始まって以来の大豊作に恵まれた年だった。収穫日は、糖度計に頼らずに収穫直前に毎日ブドウを食べてタイミングを計った。リオネル曰く、この年はブドウの房が多く、糖度を計らずにブドウを食した感覚で収穫日を決めたことに対し不安はあったが、最終的にワインはしっかりと旨味を残しながらエレガントに収まり、結果にとっても満足しているとのこと。また、この年から試験的にアンフォラ醸造を採用。150L と小型だが、味わいに優位性が感じられれば、今後数を増やしていく予定だ。出来上がったワインは、静謐かつ透明感のあるエキ스가水のように穏やかだが、しばらく口に含むと、だんだんと塩気のある上品な旨味とチョーキーなミネラルが上がってくる！まるで昆布だけ取った上品なダシを飲んでいるみたい！南の白なのにエキ스가スッと染み入るように優しく、いつまでも飲んでいられる！これこそ素材を生かした和食と合わせてもらいたいワインだ！

VdF ヨ・ノ・プエド・マス 2020 (赤)

2020 年は、ブドウが早熟で収量にも恵まれた当たり年だった。リオネル曰く、収穫日は白同様に、糖度計に頼らずブドウを食べた直感で決めたため、結果、いつもよりも早めの収穫となったとのこと。醸造面では、カリニャンが完全発酵しきれず 1.5g/L ほど糖が残ったが、その他のブドウは発酵に勢いがあり、酵母が最後まで糖を食切ることができた。出来上がったワインは、リオネルが「自信作」と自負するように、酒質が超滑らかでエレガント！いつもよりも早めの収穫とは言うが、実際、味わいの中にベジタブルな青さやカリニャンのアニマル的な要素は一切なく、驚くほどチャーミングで艶やかなワインに仕上がっている！ちなみに、2020 年は決して涼しい年ではなかった。暑い年でもこのような上品なワインに収めることのできたリオネルのさらなる高みのステージが垣間見えたような、ワクワク感の止まらないワインだ！

VdF ナヴィス 2020 (赤)

2020 年は、ムールヴェールの発酵が途中スタグシボラティルが上がってしまったため、今回はアッサンブラージュされていない。ヨ・ノ・プエド・マス同様に、収穫日は糖度計に頼らずブドウを食べた直感で決めた。いつもより早めの収穫だったので、今回はブドウの色合いと旨味をしっかりと抽出するためマセラシオンの期間を 4 週間と少し長めに取り、またタンニンのエグミが強調されないように贅沢にヴァン・ド・グートだけで仕込んだ。出来上がったワインは、エレガントさと骨格を兼ね備えたとても上品なワインに仕上がっている！ヨ・ノ・プエド・マス同様に、果実味が以前と比べて驚くほどチャーミングに整っていて、そこに長熟を予感させるカカオのようなほんのりビターな収斂味のあるミネラルとタンニンの複雑味が加わり、樽熟ワインとしての格調の高さが窺える！今飲むのであればステーキなどの肉料理と、そうでなければもう少し瓶で熟成を待ってタンニンがこなれた頃に飲むと、とてつもないワインに化けていそうな…そんな予感のするワインだ！

ミレジム情報 当主「リヨネル・モレル」のコメント

2020 年は、全体的に水不足だったにもかかわらず、ブドウが早熟で収量にも恵まれたミラクルな年だった。冬のスタートは暖冬で雨が少なかった。ブドウの芽吹きは早かったが、4 月の寒波とその後の日照りにより、新梢の成長にブレーキが掛かり始めた。4 月終わりから 5 月にかけて断続的に雨が降り、再びブドウの成長に勢いが増したが、一方で、急激な成長と湿気により一時散布が追いつかないほどのミルデューが猛威を振るい始めた。だが幸い、的確なタイミングでの散布を行なうことができたことにより、ミルデューの被害は葉の部分だけに抑えることができた。6 月に入ると再び雨の少ない乾燥した天候が続いた。開花は順調に終わり、また猛威を振るったミルデューもすっかり収まり、ブドウの数だけ見ると大豊作を期待させるくらい房がたわわに実っていた。7 月に入ると猛暑と日照りが続き、ブドウの水不足が心配された。だが、この年は例年と違い、夜が涼しく昼夜の寒暖のさがあったおかげで、ブドウがバテることはなかった。8 月も同じような天候が続き、ブドウの完熟に勢いの乗ったまま無事健全なブドウを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) 収穫したブドウを丁寧に選果する風景

8 月の下旬、恒例の夏の南訪問に合わせてマスダガリを訪問した。今年は 2017 年に次ぐブドウの早熟の年で、収穫日が例年よりも 2 週間～3 週間早い。リヨネル曰く、8 月 11 日に最初に収穫したシラーは、収穫前日の時点ですでに潜在アルコール度数が 13%を超える完熟度合いだったそうだ。訪問をした 8 月 23 日は、ちょうどヨ・ノ・プエド・マスのサンソーを収穫している最中だった。これは収穫したブドウを丁寧に選果する風景を撮った写真。(写真①) リオネルのワインづくりの中で最もこだわる作業がこの厳格なブドウの選果だ。この厳格な選果のこだわりは、ドメーヌ立ち上げ当初、まだワインのスタイルが今ほど安定しない時に、何度もボラティル上昇によりワインをお酢にしてしまった苦い経験が学びにある。失敗を幾度か重ね、発酵を安定させるにはカーヴ内の衛生はもちろん、醸造するブドウそのものも清潔でなければならないという答えに行き着き、以来選果を徹底するようになった。

これは選果されたブドウが除梗機を通りタンクの中に収められた写真。(写真②) まるでキャビアのような黒く光沢のあるサンソーの粒が次々とベルトコンベアーで運ばれてくる光景はまさに圧巻！今年はフランス全土が干ばつの年で、特に雨の少ない南のブドウのコンディションが心配だったが、実際タンクの中を覗くと、適度にブドウが漬かるだけの果汁が十分にあり、思っていた以上にブドウがジューシーなことに驚いた。彼が言うには、今年は4月中旬からほとんど雨が降らず、確かにブドウのコンディションとしては極限の状態にあったそうだ。だが、幸いにして夏の熱帯夜はなく、日中夜に気温差があった



(写真②) 美しく輝くジューシーなサンソー

おかげで辛うじて水不足に耐えることができたそうだ。そして、収穫直前の8月13日、14日に恵みの雨が降ってくれたおかげで、疲弊したブドウは一気によみがえり、このサンソーのように果汁をたっぷりと含んだブドウを取り入れることができたとのこと。

これはサンソーの4日前に収穫したヨ・ノ・ブエド・マスのグルナッシュのジュースの写真。(写真③) 見てください、この淡く濁った美味しそうなジュースの色を！除梗をしたブドウを4日間漬けた色とは思えないみずみずしさがあ、この色を見た途端「リヨネルのワインのスタイルが良い意味であか抜けたなあ」と思った。ちなみに、リヨネル曰く、このグルナッシュも雨が降る前は粒が小さく干しブドウのようだったそうだ。2020年から、収穫のスタイルを「分析」に頼るのではなく、ブドウを食べた味わいで収穫日を決める「感覚」に変えたリヨネル！彼曰く、グルナッシュは食べてもまだ青さとエグミがあり収穫のタイミングではない、でもそうは言っても、ブドウはどんどん水分を失い潜在アルコール度数も上がっていく…。雨の降る前はどのタイミングで収穫するか大いに悩んだそうだ。最終的に、彼の言う当てにならない天気予報を見て、一か八か雨が降ることに期待し収穫を待つことに決めた。今回それが大当たり！干乾びていたグルナッシュは十分に水分を溜め込み、またブロックされていた成熟にもアクセルが掛かり、絶妙な塩梅で収穫できたと語ってくれた！



(写真③) 淡く濁ったグルナッシュのジュース♪

今回リリースする2020年のワインを飲んでみたら分かると思うが、実際、収穫のタイミングを100%感覚に変えてから彼のワインスタイルは大きく変わった。以前の丁寧につくられた長熟タイプのワインも素晴らしいが、さらにそこにエレガントさが加わる彼独自のスタイルが今確立されようとしている！

今回のグルナッシュの収穫の感覚的な判断といい、リヨネルのワインはこれからどんどん進化しそうで将来がとても楽しみだ！

(2022.8.31.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP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