

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°6 ジャン・ジャック・モレル

生産地方：ブルゴーニュ

新着ワイン5種類♪

AC サントーバン 1級 レ・コンブ・オー・スッド 2018 (マセラシオン)

南東と北西に緩やかなU字型に連なる特殊な地形から、毎年シャテニエールよりもエレガントで骨格のあるワインが生まれるレ・コンブ。前回の2011年ヴィンテージ以来実に7年ぶりのリリースとなる！2018年は日照りと水不足に悩まされた年で、収量が例年の半分まで減り、収穫したブドウも果皮が厚く果汁がほとんどなかった。直接ブドウをプレスしても十分なジュースが確保できないと判断したジャン・ジャックは、ブドウをジュースに漬け込むことで柔らかくなった果皮の部分の果汁まで取り込もうと、急きょ人生初めてのマセラシオンにチャレンジした。目的はあくまでも直接プレスでは搾り切れない果皮のジュースを取り込むことなので、マセラシオンの期間は12日間と短めに抑えた。ワインの発酵は、最初は勢いがあったが、途中からブドウの窒素不足によりどんどん勢いが弱まり、終了直前にスタググしてしまった。最終的に18ヶ月の樽熟を経て3.6g/Lの残糖を残したまま瓶詰めを行うこととなった。出来上がったワインは「これで良くAOCが通ったな！」って感心してしまうくらい超個性的な味わいに仕上がっている！香りはマセラシオン香というよりも、ラム酒やウイスキーのピートの香りが支配し、味わいもほのかな甘みと強かな酸、鉱物的なミネラルが口の中で合い舞い、独特の深みと長い余韻を残す！ブラインドだと、ヴァンクールの取り扱うワインに例えれば、まるでラ・ボエムのパトリック・ブジュがシャルドネの酸化を絶妙な塩梅に落とし込んだような複雑な旨味が口の中で展開する！これは本当にかんりのサプライズ！今飲んでも美味しいが、できれば長く寝かせて忘れた頃にサプライズとして飲みたいワインだ！

AC サントーバン 1級 2019 (白)

2019年は、春の遅霜と日照りにより収量は8hL/haとドメーヌを始めて以来の不作だった。通常はシャテニエールとレ・コンブを別々に仕込むのだが、今回はあまりにも収量が少ないので、2017年のように2つのブドウを混ぜてサントーバン1級として仕込んだ。また、この年は夏の猛暑により途中ブドウの成熟にブレーキが掛かりアルコール度数は猛暑にもかかわらず12.5%とちょうど良い塩梅に収まった。出来上がったワインは、塩辛さとミネラルが豊富な、まるで澄んだダシを飲んでいるようなクリスタル感あふれる味わいに仕上がっている！18ヶ月の樽熟を経たワインは、果実味がきれいに削ぎ落され、エッジの効いたミネラルの骨格が顔を出す！余韻も長く、ワインを出汁代わりに素材を生かしたシンプルな魚介料理や和食と良く合いそう！

AC ピュリニー・モンラッシェ 2019 (白)

ジャン・ジャックの白のトップキュヴェであるピュリニー・モンラッシェ。2019年は、春の遅霜と日照りの影響でブドウの量が少なく、また房は例年の半分の大ささだった。特徴としては、日照りにより途中ブドウの成長にブレーキが掛かり、そのおかげで暑い年ながらもしっかりと酸が残った年だった。ジャン・ジャック曰く、見た目は病気の一切ない非常にきれいなブドウだったが、いざプレスしてみると果皮が非常に厚く、ほとんど果汁が取れなかったとのこと。結果、40aの広さの畑でたったの1樽半しかできなかった。出来上がったワインはピュアで、透明感のあるエキスに粘着性がありながらも力強いしっかりとした酸とミネラルが全体の骨格を支え、飲みごたえのある味わいに仕上がっている！まさにピュリニー・モンラッシェの真骨頂であるキレのある骨太な酸がエネルギー的なインパクトを与える！ジャン・ジャック最後のミレジムとなるととても貴重なピュリニー・モンラッシェ2019年！心して飲んでほしい！

ACブルゴーニュ 2019 (赤)

2019年は、春の遅霜と日照りにより収量は7hL/haとドメーヌを始めて以来の不作だった。収穫したブドウは房が小さく果皮も厚かったので、タンニンのエグミを抽出しすぎないように全房のままピジャージュもほとんどせず、マセラシオンの期間を14日間と短めに切り上げた。だが、それでもタンニンの収斂味が味わいに強く出ていたので、タンニンの角を取るために熟成に18ヶ月の時間をかけた。出来上がったワインは、じっくりと熟成させた効果もあり、果実味が明るく艶やかでチャーミングなワインに仕上がっている！開けたては美味しいナチュラルワインのピノにあるシャンピニヨンの還元と赤い果実の香りが鼻をくすぐられ、さらに口の中を含む官能的でジューシーな果実味にもうノックアウト！余韻を引き締めるキメの細かいタンニンも心地よく、今飲んででも十分美味しいが、熟成させるともっと化けそうな予感がブンブンする！良い意味でいつものジャン・ジャックらしからぬ！？色気たっぷりなワインだ！ちなみに、赤は全てSO2無添加、ノンフィルター！

ACサントーバン・ヴィラージュ 2019 (赤)

2019年は、日照りによりブドウが不作だったため、量を補うためにジャン・ジャックの赤のトップキュヴェであるサントーバン Le Ban (ル・バン) のブドウも一緒に混ぜて仕込んだ。収穫したブドウは房が小さく果皮も厚かったので、タンニンのエグミを抽出しすぎないように全房のままピジャージュもほとんどせず、マセラシオンの期間を14日間と短めに切り上げた。また、タンニンの角を取るために樽で18ヶ月長期熟成させた。出来上がったワインはミディアムボディで、染み入るように艶やかな果実味が超魅力的！その一方で、キメの細かいタンニンとジャン・ジャックのお家芸である塩気のある硬質なミネラルは健在で、長熟を予感させる飲みごたえ十分な味わいに仕上がっている！ACブルゴーニュ同様に今飲んででも十分美味しいが、もうあと数年寝かせてタンニンとミネラルがこなれた姿も見てみたい…そんなプラスのポテンシャルしか思いつかないまさにジャン・ジャックを代表する赤ワインだ！

ミレジム情報 当主「ジャン・ジャック・モレル」のコメント

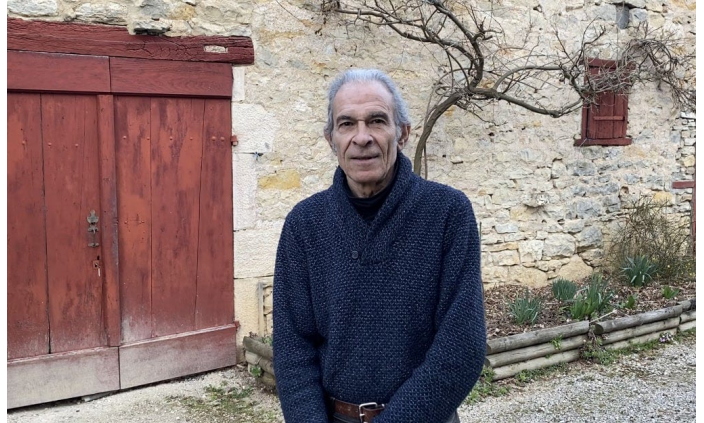
2018年は、ブドウが早熟で、前年同様に日照りと猛暑に悩まされた年だった。冬は例年並みに気温が低かった。春に入ると気温が上がり、遅霜がなかったことからブドウは発芽して一気に成長スピードを上げた。4月、5月は気温が高く雨の多い日が続く、一時はミルデューの蔓延のリスクがあった。開花は6月の初めと例年よりも2週間早く、この頃から雨が止み快晴が続いたおかげで病気のリスクもなくなり、さらに成長スピードにアクセルがかかった。だが、7月、8月は猛暑と雨の降らない乾燥した天候が続く、暑さと水不足の影響でブドウの房は小さく、成長にもブレーキがかかり始めた。最終的に収穫終わりまで1mmも雨が降らなかったため、収量は50%ほど減収だった。収穫したブドウは果汁が少なく濃厚で糖度も高かったが、一方で酸がしっかりと残っていたため、ワインの品質的には当たり年だった！

2019年は、春の遅霜と日照りにより大幅に収量を減らしたとても厳しい年だった。冬は暖かくブドウの芽吹きも早かった。4月4日、5日の2日間に渡りブルゴーニュ帯を大規模な寒波が襲い、畑の気温は-7℃まで下がった。この遅霜により主芽はほぼ全滅。その後に出た副芽もあまりブドウの房を付けなかった。5月は比較的雨が多かったが、6月に入ると雨はピタリと止み日照りが続いた。6月末と7月末には日中の気温が40℃を超える熱暑がそれぞれ1週間ほど続き、一時ブドウの成長にブレーキが掛かった。8月に入っても水不足は解消されず、結局雨による収量回復の期待が叶わぬまま収穫に入ることとなった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年いっぱいをもってワインづくりから引退するジャン・ジャック。今回のリリースをもってドメーヌの歴史に完全に幕を下ろす。振り返れば2006年、ヴァンクウールがまだ立ち上げ1年目の時にジャン・ジャックと知り合い、彼に飲ませてもらった2003年ピュリニー・モンラッシェのミネラル感に衝撃を受けたことを今でも憶えている。当時彼もまだドメーヌを立ち上げたばかりで、海外にワインを輸出するという経験がなく、私自身もまだヴァンクウールの名刺を持ち合わせていない海の物とも山のものともつかない中、がむしゃらに取引したいという情熱だけをぶつけ、最終的に彼はその熱意を担保に取引を決めてくれた。

あれから早16年。年齢67という年齢に達した彼も、数年前から畑を次の若い世代に引き継ぎ第二の人生を送るようなことは折に触れてほのめかしていた。ちょうどコロナによる行動制限も重なり、また彼の運命を後押しするかののように、2年前にアメリカ人のジョナタン・プルセル、現在のDomaine Vin Noeのオーナーと出会った。ジョナタンのブドウ栽培の哲学に共感したジャン・ジャックは、2019年ヴィンテージを最後に醸造所と畑を全て彼に譲り、ドメーヌを引退することに決めた。(写真①)



(写真①) ありがとう!!ジャンジャック!!お疲れ様でした!

ブルゴーニュでワインをつくる傍らで、近年はルーシー・マルゴーらと組んで南半球のオーストラリアでもワインをつくっていたジャン・ジャック。今や現地のナチュラルワイン好きの間では、ちょっと名の知れた有名人でもあるが、ひょっとして第二の人生はオーストラリアでワインをつくりながら過ごすのでは? と思い、



(写真②) ラストヴィンテージに囲まれ近況を聞く(涙)

彼のオーストラリアワインの状況も兼ねて質問してみた。彼から帰ってきた返事はノーだった。理由としては、ワクチン接種反対の立場をとる彼にはコロナ以降オーストラリアの入国制限が長期間にわたり厳しかったこと、オーストラリアからワインを輸出する手続きがとても複雑であること、そして何よりも飛行機の移動時間が長く体力的にもしんどい、とのことだった。実際コロナが始まって以降は、ワインづくりのプロジェクは頓挫し、彼自身もオーストラリアには行っていないようだ。「今は読書をしたり、自分の菜園で野菜作りをしながら毎日を楽しんでいる」と笑いながら近況を語ってくれた。

(写真②)

ちなみに、彼には一人息子がいて、現在オーストラリアでダイビングのインストラクターを行っているのだが、ワインづくりではなく息子とバカンスを過ごすためにいつかまたオーストラリアを訪問したいとも語っていた。それが実現する際には、飛行機の乗り換え経路を利用して、日本にもぜひ一度足を運んでほしいものだ!

(2022.11.8.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