

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

## ◆VCN°36 マチュ・デュマルシェ

生産地方：ローヌ

### 新着ワイン2種類♪

#### VdF レオン・エ・セラファン 2021 (赤)

2021年は、霜の影響により減収だった。だが、品質的には例年よりも夏が涼しかったおかげで、収穫したブドウはみずみずしく清涼感に溢れていた。前年同様にグルナッシュの一部が花ぶるいに遭い、アッサンブラージュ比率はシラー60%、グルナッシュ40%とシラーの方が若干多い。いつもは全房のままマセラシオンを行なうが、今回はブドウの色素が薄くタンニンも少なめだったので、色を抽出するために70%除梗した。マセラシオンの期間は7日間と、種から抽出されるタンニンのエグミが出る前に短く切り上げた。出来上がったワインは、ピュアに仕上がった前年をさらに上回るみずみずしさがありとてもエレガント！アルコール度数は12%と南の赤にしてはライトだが、実際果実味はジューシーかつクランベリーやシャクヤクなどの華やかな香りがあり、フェノールの熟した感が十分に伝わる！今までのレオン・エ・セラファンの中でも最も上品に仕上がった逸品だ！

#### VdF ヴァン・ルージュ 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。前年はグルナッシュ主体だったが、この年はシラーが豊作だったので相対的にシラーの割合が高くなった。醸造面では、果実のまるやかさと深みを両立させるため、この年から30%全房のブドウの上に70%除梗したブドウを重ねるマセラシオン方法に変えた。また、抽出を抑えるためにルモンタージュ、ピジャージュは一切行っていない。発酵は、ブドウの窒素不足の影響によりいつもよりも長引き、途中ボラチル上昇のリスクはあったが、最終的にスタッグすることなくきれいに終わらせることができた。出来上がったワインは、凝縮したコクに酸と滋味深いミネラルが複雑に溶け込んだスマートでまとまりのある味わいに仕上がっている！お香や漢方薬のようなオリエンタルな香りとしなやかなタンニンはどこか北ローヌのシラーを彷彿させる！ちなみに、この試飲訪問の日、お昼をマチュの家でご馳走になったのだが、ローズマリーと一緒にオープンで焼かれたジゴダニョーとヴァン・ルージュとの相性が最高だった！

#### ミレジム情報 当主「マチュ・デュマルシェ」のコメント

2020年は、ブドウが早熟の年で果汁にも恵まれた年だった。冬は暖かく春の発芽が例年よりも2週間ほど早かった。だが3月26日に気温が-5℃まで下がる霜が降り、早めに発芽した主芽のほとんどが被害に遭った。幸いその後に萌芽した副芽にブドウが付いていたので大幅な減収には至らなかった。4月、5月は初夏のような天候が続く雨も十分に降ったことで、3月末の霜により遅れたブドウの成長サイクルが逆に早まった。5月、6月の断続的に降る雨と湿気により一時的にミルデューが猛威を振るい、グルナッシュが若干開花時に花ぶるいに遭ったが、それ以外は適時に散布ができたことによりうまく病気の蔓延を防ぐことができた。7月に入ると夏日に変わり、暑く乾燥した天気が8月収穫直前まで続いた。当初は水不足が心配だったが、実際は春に降った雨のストックと収穫中に降った雨のおかげで、果汁の多く含んだブドウを収穫することができた。

2021年は、春の霜の被害により収量は減ったが、夏が涼しかったことで久しぶりに清涼感のあるワインが出来上がった当たり年だった。冬は暖かく空気も乾燥していた。前年同様に発芽も早く、温暖な気候を利用して新梢も勢いよく伸びた。だが、4月8日にローヌ全域に-4℃を下回る寒波が降り、早く発芽した主芽がほぼ全滅した。その後すぐに気温は上昇し、適度な雨も降ったおかげで副芽が2週間遅れで芽を出したが、この時点ですでに30%

収量が落ちた。4月から6月までは例年よりも雨が多く、途中ミルデューが猛威を振るったが、キャノピーマネージメントや的確な散布を行なうことでどうにか被害を防ぐことができた。7月に入っても不安定な天候は続き、ミルデューに代わり今度はオイディオムが猛威を振るうなど、畑の管理は収穫の直前まで予断を許さなかった。8月に入りようやく夏らしい気温の高い天气が回復し、ブドウ成長も徐々にギアを上げていった。最終的にブドウの成熟が遅れ糖度が例年よりも上がらなかったが、フェノールのしっかりと熟した、近年のローヌには珍しい酸のある健全なブドウが収穫できた。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回リリースするワインの試飲と情報取りのため10月終わりにマチュのドメーヌを訪問した。まず最初に醸造中の2022年ワインをタンクと樽から試飲させてもらった。2022年は、フランスのどの地域も日照りの影響によりブドウの窒素が不足した年。彼のところも例外ではなく、発酵に苦労している様子だった。実際、試飲したワインは全て赤で、まだどれも残糖がありアフターに甘味を感じるが、その裏にあるワインの酒質は意外に2021年の涼しい年のようにエレガントだった。今年の課題は、まず完全に発酵を終わらせることが第一だが、問題なく順調に終われば2022年も2021年同様に清涼感のある上品なワインが期待できそうだ。次に、今回リリースする2021年ワインを試飲。これはどのキュヴェも文句なしの出来だった！レオン・エ・セラファンはいつも以上にチャームングで涼しく、またヴァン・ルージュもかつてないほど果実味が上品で今すぐ飲めるようなエレガントなワインに仕上がっていた！マチュ自身も「こういうミレジムが毎年続くことが理想！」と、2021年ワインの出来に満足していた。最後に2020年のヴァン・ルージュを試飲した。このワインも、暑い年にもかかわらず酒質はスマートで北ローヌのエレガントさを感じるような味わいに仕上がっていた！

それにしてもマチュのワインは、ミレジム関係なく毎年少しずつではあるが、スマートさと清涼感が増してきているような気がする。もしかして醸造方法を変えたのか…？彼に尋ねてみると、彼曰くワインの仕込み方法はここ10年一切変えていないとのこと。「その代わり畑作業は、毎年より良いブドウを栽培するために色々工夫を凝らしている」と、一昨年から実践しているEngrais vert（緑肥）の植えられた畑を見に行くこととなった。ちなみに、緑肥とは畑に必要な窒素を化学肥料からではなく、窒素を多く含んだ緑色植物を畑に漉き込んで肥料にしたものだが、ビオディナミを取り入れている生産者の間で実践される施肥方法だ。



これは緑肥が施肥されたシラーの畑だ。（写真①）昔河川があった場所で、川で削られ窪地になっているため湿気が溜まりやすく、雑草も伸びやすいというとても厄介な環境下にある。マチュ曰く、緑肥を施肥する以前は、毎年根を横長く張るイネ科の植物やトゲのあるアザミが畑を覆い、丈が長いと湿気が溜まりやすく霜や病気の被害に遭いやすい問題を抱えていた。だが、2年前からVesce（ヴェス）というソラマメ科の緑肥を漉き込むことにより、一気に雑草の姿が消えて行ったそうだ。

（写真①）シラーの畑に漉いた緑肥を説明するマチュ

右上の(写真②)がヴェスの写真。窒素含有量が多く、また他の大きな雑草が入る余地のないくらい爆発的な繁殖力を兼ね備えているスーパー肥料だ。右下の(写真③)は一昨年植えたヴェスが枯れて、ナチュラルな網の絨毯を形成している様子。マチュ曰く、この薄茶色く枯れたヴェスが地面にびっしりと編み込まれていることにより、写真のように背丈の低い雑草しか生えない環境が維持されているとのこと。また、ヴェスが地表に覆いかぶさるように生えることで、畑の保湿性もアップしたようだ。「ローヌは近年明らかに水不足と猛暑の傾向にある。その過酷な環境の中でも、毎年コンスタントにより良いブドウ育てるにはどうすべきか、という自問はいつもしている。暑い年のミレジムでも結果ワインが上品に感じられるというのは、醸造方法を変えていない私としてはまさに誉め言葉であり、そのための努力は地味に行なっているつもりだ。毎年のワインを語る上で、新しい話題の少ないウチのようなワイナリーはつまらないかもしれないが、でも、毎年着実にワインの品質が上がっていることは間違いない。本物のワインとは、つくり手が語る前にまずワインが語るべきだろ!？」と最後に彼は熱弁を振った。



↑ (写真②) 霜や病気の被害から守るソラマメ科のヴェス

↓ (写真③) 枯れたヴェスが地表を絨毯のように覆う様子

マチュの丁寧な仕事ぶりや毎年エレガント方向に向かうワインは、ドゥーテールの二人や、フォンシブレ、ボエムのパトリックなどテロワールの重要性をより意識し始めた玄人ヴィニョロンからは高い評価を受けている。今回リリースする2020年ヴァン・ルージュ、特に2021年レオン・エ・セラファンを通じて少しでもマチュ・デュマルシェの認知度が上がることを願う今日この頃だ!

(2022.10.26.ドメーヌ突撃訪問より)



※弊社HP「フォト・ギャラリー」にて、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