2022 年 12 月吉日

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°49　ドメーヌ・レ・ドゥーテール

生産地方：アルデッシュ

新着ワイン 5 種類♪

VdF ヴァン・ニュ 2021（白）

2021 年は、ブドウが晩熟の年で、フランス全土が凶作に見舞われる中奇跡ともいえる大豊作に恵まれた当たり年だった！例年はシャルドネもユニブランもほぼ同時に収穫するのだが、この年はユニブランの量が多く、またミクロクリマの影響により、シャルドネとの間に 3 週間以上の収穫時差があった。通常、醸造はシャルドネとユニブランを同時にプレスしアッサンブラージュされた状態で発酵熟成を行なうのだが、この年は敢えて別々に仕込み、シャルドネはダイレクトプレス、そしてユニブランは 1 週間のマセラシオンを行い、熟成を終えた最後に 2 つをアッサンブラージュした。出来上がったワインは、とてもフルーティーでフレッシュな酸とのバランスが最高！ユニブランのマセラシオンから来る心地よい苦みと石灰土壌のチョーキーなミネラルが絶妙なアクセントとなり、飲み手を飽きさせない軽快な味わいに仕上がっている！

VdF ラドレ 2021（白）

2021 年は、開花時に雨が降り一部花ぶるいに遭ったが、収穫したブドウは状態が非常に良く果汁にも恵まれた。また、酵母の働きも良く、ステンレスタンクでの発酵の時点で酵母が糖を完全に食べ切ったため、ボラティルのリスクがないと判断したマニュとヴァンサンは、発酵終了後 70%を熟成樽に移し、残りの 30%をワインにフレッシュさを残すためにステンレスタンクで熟成させた。出来上がったワインは、驚くほどエレガントで、ヴィオニエとは思えないほど酒質にクリスタル感があり、ダシのような旨味もしっかりと感じられる高級感あふれる味わいに仕上がっている！これはお世辞抜きで、ヴィオニエの本家であるコンドリューのトップクラスの味わいと言っても過言ではない！

VdF ヴァン・ニュ 2021（赤）

2021 年はドゥーテールの自信作！この年は雨と太陽に恵まれたこともあり、ブドウの酸と熟しのバランスは完璧だった。収穫は、いつも通り熟しの早いモンフルーリの畑からスタートしたが、次の収穫先のリュサスは翌日にしっかりと雨が降ったので、ブドウの水分が引けるまで 1 週間待ってから取り入れた。マニュ曰く、今回のヴァン・ニュは雨の降る前に収穫したモンフルーリのブドウがワインのコクと力強さ、そして、雨が降った後に収穫したリュサスのブドウが果実のジューシーさと酸をバランスよくもたらしてくれたとのこと。出来上がったワインは上品でいつもよりもストラクチャーのはっきりとした味わいに仕上がっている！アルコール度数が 13.5%とボリューム感はあるが、重心の低い酸がワインの骨格を支えていることで、味わいにメリハリが効いている！今開けて飲むのがもったいないくらいポテンシャルの高いワインだ！

VdF ラ・ルブール 2021（赤）

ラ・ルブールのコンセプトはメルローを主体とした赤のアッサンブラージュで、マニュ曰くボルドーにはないアルデッシュならではのシルキーかつジューシーなヴァン・ド・ソワフを目指しているとのこと。それ故、毎年味わいを安定させるためにメルロー以外のアッサンブラージュが重要となってくる。2021 年はメルローが思いの外ブドウの熟しが良く、メルロー100%のシレーヌと差をつけるために色々と工夫を凝らしている。まず、メルローと同じくしっかり完熟したカベルネソーヴィニョンは除梗をせず全房のまま未熟だったシラーのダイレクトプレスのジュースと混ぜ、アンフュージョンに近い優しいマセラシオンを行なった。そして、もう少し味わいを滑らかにするために除梗したサンソーを 5%加えて仕込んだ。マニュ曰く、ラ・ルブールは毎年ミレジムに左右されない安定した味わいを作るために色々と仕込みに頭を使う、彼個人としてはとてもエキサイティングなワインとのこと。出来上がったワインは、前回同様にみずみずしく柔らかなコクがあり、今飲んで最高に美味しいワインに仕上がっている！これこそアペリティフから肉のメインディッシュまで幅広く使えるオールマイティーな最強ワインだ！

VdF ジグ・ザグ 2021（赤）

2021 年は、シラーが 50hL/ha と豊作に恵まれたものの、ブドウの熟しには苦労した。9 月後半になってもシラーが完熟せず同時に腐敗も始まりかけたため、まず摘房も兼ねて収穫を行い、直接プレスしてラ・ルブールに入れた。その後も残したブドウはギリギリまでフェノールの熟しを待ったが、途中雨が降り腐敗が始まったので、止むを得ず若干未熟なブドウが混じる形で全て収穫した。反対に、グルナッシュはシラーの未熟さを補うために超完熟状態まで待ってから収穫した。出来上がったワインは、マニュが「足し算引き算でバランスを取ったまさにキュヴェ名に相応しいジグ・ザグなワインに仕上げた」と言うように、味わいは超濃厚なのにどこか清涼感のある絶妙な塩梅に収まっている！その年に起こった欠点も包み隠さず説明しながら、結果的に美味しいワインに収めるドゥーテールのセンスに唯々脱帽！と同時に、説明に合点の行く味わいがきちんと個性に表れているので、ワインのディテールや分析好きにはたまらない逸品だ！

ミレジム情報　当主「マニュエル・クナン＆ヴァンサン・ファルジェ」のコメント

2021 年は、アルデッシュを含めてフランス全土が不作に見舞われたかつてない厳しい年だった。その中でドゥーテールはミクロクリマが働き、奇跡的に当たり年として乗り切ることができた！冬のスタートは雨が少なく乾燥していた。4 月 4 日から 8 日の 4 日間ほど寒波が降り、アルデッシュ全域が霜の被害に遭ったが、ドゥーテールの畑はシャルドネやヴィオニエの一部を除いてほぼ被害がなかった。その後気温の上がらない雨の多い不安定な天候が続き、ミルデューやオイディオム、黒痘病などが猛威を振るった。その一方で、冬の水不足はこの雨の多い不安定な天候のおかげで解消された。病気対策の散布の回数は計 13 回と、近年では圧倒的に多く、作業時間の大半は散布に取られたが、幸いタイミング良く散布できたおかげで、病気の被害はシラーを除いて最小限に抑えることができた。6 月 20 日に大規模な雹が降り、特にアルデッシュ南が大きな損害を受けた。これも幸いドゥーテールの畑は全く被害がなかった。そして、8 月 15 日、ブドウの色付きが終わる頃に今度はアルデッシュ北を大規模な雹が襲った。この収穫前の雹により多くの生産者が一瞬でブドウを失った。ドゥーテールの畑は、雹の帯をギリギリかすめたのだが、これも幸い雹が大雨に変わり被害をうまく避けることができた。ミレジム的には天候に恵まれなかったのでブドウは近年の中で一番スレンダーだったが、ありとあらゆる災害を奇跡的に乗り切ったことで、収量は十分に確保できた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

リリースする 2021 年のワインと 2022 年のワインの醸造状況確認のために生産者を訪問♪ヴァンサンがいつもの笑顔で出迎えてくれた。まず今年のワインの出来はどうか？到着早々彼に質問してみたところ、「今年は日照りによる極度の水不足によりブドウの房が小さく、果汁も少なかったとのこと。彼の見積もりによると今年の収量は去年の豊作に比べて 40%～50%減とのこと…。

醸造は、フランスのどの地域も今年はブドウの窒素不足による発酵のスタッグに悩まされているが、ドゥーテールは今のところ赤は発酵が順調とのこと。」10 月中旬の時点でほとんどの赤は発酵とデキュヴァージュがすでに終わり、後は熟成を待つのみの段階にあった。（写真①）は 2022 年ジャジャ。どうですかこの淡くチャーミングな色合い！2021 年 12 月にも同じようにジャジャの写真を撮っているが、2022 年の方が色合いは多少濃い。だが、味わいはフルーティーでアセロラのようなキュートな酸が超心地よい！今年は干ばつによりタンニンの強いジャーミーなワインが出来るかと思いきや、実際ブドウの成熟にブレーキが掛かったのか、どの赤も意外にきれいな酸があった。

（写真①）淡くチャーミングな色合いの 2022 年のジャジャ

一方、白はご多分に漏れず、ブドウの窒素不足により発酵がスタッグしている樽がいくつか見受けられた。驚きは、白の樽が置かれている部屋に入った途端、無数のショウジョウバエが樽の周りを飛び回っていたこと。常にカーヴの清潔感を保っているドゥーテールらしからぬ光景に思わず後退りしてしまった。ヴァンサン曰く、今年は 10 月になっても半袖でいられるくらい暖かく気温が全く下がらないため、ショウジョウバエが大量発生してしまったとのこと。対策として写真のようにブルーライトによるコバエ取りを設置している。（写真②）「ヨシ、心配するな！ショウジョウバエの発生は何度も経験しているし、1 日でも寒さが訪れれば一気にいなくなるから！」と怖がる私を笑い茶化しながら横目に淡々と試飲が進んでいく。

確かに、ドゥーテールのカーヴはいつもピカピカだし、ワインに不潔感を感じたことはない。いつも清潔を保っているカーヴと飛び回るショウジョウバエとのギャップに面を食らってしまった。「もちろん、特に今年は白のボラティルの状況をこまめに気に掛けなければならない。ショウジョウバエは揮発酸の香りが大好きなので、ボラティルの高いワインには寄って来やすい傾向があり、時に炭鉱のカナリヤのようにラボに分析を出すよりも早くボラティルを検知できるメリットもある。今のところ樽の口の周りに集まっていないのを見ると、ワインはまだボラティルに侵されていないようだ」とヴァンサンがとても興味深い事を語ってくれた。

（写真②）ショウジョウバエ対策のためのブルーライト

それにしても、いつもはマニュエルが訪問担当なのだが、まだ姿を現さない…。「ひょっとして今バカンスに出かけているの？」とヴァンサンに尋ねると、「えっ！ヨシは知らなかったの？」と驚くようなリアクションを取った。その質問に答えるか否かのタイミングで、マニュエルが登場。（写真③）何と彼は松葉杖をついている！詳しい話を本人から聞いたところ、何と収穫前日にプレス機を移動した際に左足アキレス腱がプレス機の車輪に挟まり切断してしまったそうだ。結局、彼は収穫にほとんど参加せず、ヴァンサンが収穫の指示から醸造までほぼ一人でこなすこととなった。「今年はバカンスを収穫中にとった。2022 年のワインが美味しくなかったら、全てヴァンサンのせいだ！」とマニュエルがヴァンサンに冗談を言っていたが、そんな冗談の言い合える彼らの関係を見て、安心したと同時にますます彼らに対する信頼度がアップした！やっぱりドゥーテールは名前通り、2 人が揃って成り立っているのだなと、マニュエルの怪我を通じて改めて実感した日だった。

（写真③）大変な中でも冗談を飛ばしあえる魅力的な二人

（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