

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°43 ノエラ・モランタン

生産地方：ロワール

新着ワイン6種類♪

### VdF ステラ・マリス ソーヴィニヨン 2021 (白)

2021年は、春の遅霜により収量が激減した大変厳しい年だった。ただ、春の早い時点から収量が落ちたことにより、ブドウひとつひとつに栄養がしっかりとまわり、結果的に日照量に恵まれない年でもフェノールが熟し、アルコール度数も12.5%まで持って行くことができた。出来上がったワインはピュア&フレッシュで、ロワールのソーヴィニヨンらしいハーブのような心地よい苦みのある味わいに仕上がっている！スレンダーながらも味わいはかなり複雑で、シャープな酸、塩気のあるミネラル、心地よい苦みが三位一体となり余韻に長く続く！華やかさはないが、地味な中に奥行きのある味わいはかつてのクロ・ロッシュ・ブランシュのソーヴィニヨンを想起させる！

### VdF レ・ピショー ソーヴィニヨン 2021 (白)

2021年は、春の遅霜により収量が激減した大変厳しい年だった。レ・ピショーと格上のキュヴェ シェ・シャルルは最初別々に仕込んでいたが、それぞれ単体でリリースするには数量が心もとなかったため、瓶詰の1ヶ月前に両方のキュヴェをアッサンブラージュした。出来上がったワインは、日照量の少ない中でしっかりとフェノールの熟成を待たせたおかげもあり、スレンダーながらも旨味がぎゅっと詰まった味わいに仕上がっている！レ・ピショーのソーヴィニヨンらしいグラッシなハーブと潮の風味、そしてシェ・シャルルの全体を下支えする重心の低い酸が加わり、複雑で隙のない上品な薄ウマワインにまとまっている！ノエラ曰く、レ・ピショーにシェ・シャルルをアッサンブラージュするのはドメーヌ創設以来、初めてのことで、本人としては苦渋の決断だったのだそうだ。だが、ヴァンクүүлをはじめ主要なインポーターにはこまごまとした数ではなくある程度きちんとした数を割り当てたいという配慮から、最終的にアッサンブラージュすることを決めたそうだ。何ともノエラらしい任侠味溢れる配慮だ！とは言っても、元の数が少ないのでそんなに割り当て数はもらえていないが…それでも、今回のレ・ピショーは間違いなく彼女からのボーナスワインと言っても過言ではない！

### VdF LBL ヴィエーユ・ヴィーニュ ソーヴィニヨン 2019 (白)

2019年は、歴史的な猛暑と日照りに見舞われた年。収穫したブドウは果汁が例年よりも少なかったが、ブドウの房自体がいつもよりも多かったこともあり、最終的には30hL/haとヴィエーユ・ヴィーニュにしては満足の行く収量が確保できた。また、猛暑により味わ的にはボリューム豊かに仕上がったが、一方で重心の低い酸が残り、ワインの構成的にはちょうど良い塩梅に収まった。醸造面は、この年からワインをしっかりと安定させるために、樽熟成を2年に延ばした。出来上がったワインは、凝縮感と同時に伸びのある酸があり、ノエラにしては珍しくボラティルが少しあるが、それがまた危うく官能的でとても魅力的！アルコール度数12.5%とは到底思えないパワフルさがあり、ブラインドだとソーヴィニヨンというよりも、むしろアンジュの当たり年のシュナンを彷彿させる！これこそクロ・ロッシュ・ブランシュ、ボワ・ルキャと続く歴史を感じるノエラのトップキュヴェだ！

### VdF ラ・ブディヌリー ガメイ 2021 (赤)

2021年は、春の遅霜により収量が17hL/haと、ブドウ焼けにより25hL/haと不作だった2019年をさらに下回る大変厳しい年だった。前回同様にブドウは全て手で除梗。前回は半分をタンク、半分を古樽で熟成させたのに対し、今回はフレッシュな果実味を活かすために全てタンクを使って熟成させた。ちなみに、順番的には本来2020年からリリースする予定だった。だが、2020年ワインがまだ硬くもう少し熟成が必要と判断し、今回2021年から先にリリースすることにした。出来上がったワインはフレッシュで酒質が柔らかく、優しい果実のコクとキュートな酸とのハーモニーが最高！オフヴィンテージゆえアルコール度数は12%と低いが、ヴィエーユ・ヴィーニュから来るミネラルの深い旨味と果実の優しいコク、そして日照量に恵まれなかったからこそ得られたキュートな酸が絶妙な塩梅でマッチし、一度飲むと止まらなくなるようなとても魅力的なヴァン・ド・ソワフに仕上がっている！ノエラ曰く、このラ・ブディヌリーはアペリティフとして豚のリエットと一緒に味わうのが一番の幸せとのこと♪

## VdF モン・シェール ガメイ 2021 (赤)

2021 年は、春の遅霜に遭ったが、自社畑ということもあり、ロウソクを焚くなど事前の霜対策を行なったおかげで、ラ・ブディヌリーよりも被害は少なかった。前回はブドウの梗が熟していないという理由から、全て除梗をしクラシックな方法で仕込んだのに対し、今回はマセラシオン・カルボニックで全房のままタンクを密閉し、ピジヤージュもルモンタージュも一切施さず放置した。そして、熟成はフレッシュな果実味を活かすために樽は使用せずそのままタンクで行った。出来上がったワインはフレッシュでみずみずしく果実味に躍動感があり、いわゆる Dance した（ワインが躍るように生き生きしている）軽快な味わいに仕上がっている！酒質は前年よりもスレンダーで、キュートな酸とダシのような旨味の詰まった味わいはどこか懐かしい 1990 年代から 2000 年前半のトゥーレーヌのガメイを彷彿させる！ノエラ曰く、マリアージュはシンプルにキノコのソテーや若鶏のローストと合わせたくなるワインとのこと♪

## VdF コー・タ・コー コー 2021 (赤)

2021 年のコー・タ・コーはノエラの自信作！ミレジムのには雨が多く日照量の少ない厳しい年だった。春には大規模な霜の被害に見舞われたが、事前に麦わらロールを燃やすなどミカエル・ブージュの的確な霜対策のおかげで、最終収量は 31hL/ha と、例年よりも 3 割程度落とす程度の最小限の被害に抑えることができた。マセラシオンは、前回同様に全房のブドウと除梗したブドウを交互にミルフィーユ状に重ねたままタンクを密閉し、何も手を加えず重力の重さだけを使い優しく抽出した。また、熟成はフレッシュな果実味を活かすためにステンレスタンクで行った。出来上がったワインは、日照量の乏しいミレジムの中フェノールの熟成をしっかりと待ったおかげもあり、バラやスミレの貴重な香りがとても華やか！果実味が口の中でとろけるように優しく、今飲んで美味しい官能的な味わいに仕上がっている！驚きは、アルコール度数が 11.5%と前回販売の 2019 年（2020 年は熟成後リリース予定）に比べ 3%も低いのにコクがしっかりと感じられ飲みごたえがあること！梅のようなキュートな酸も心地よく、薄ウマワイン好きも濃いワイン好きも両方に十分対応できるまさにノエラ節全開の超魅力的なワインだ！

### ミレジム情報 当主ノエラ・モランタンのコメント

2019 年は、歴史的な猛暑と日照りに見舞われた年。冬は適度に雨が降り寒さもあったが、気温がマイナスまで下がることはなかった。だが、4 月に入り初旬と中旬の 2 回に渡り寒波が降りた。幸い、まだブドウの芽が出始めだったこともあり、霜の被害は最小限で済んだ。その後、天候は落ち着き雨量も適度にあったのだが、6 月中旬から雨がぱたりと止み日照りが 10 月まで続いた。また、6 月と 7 月の終わりには日中の気温が 40℃を越す歴史的な猛暑に見舞われた。この猛暑によりソーヴィニヨンの一部、ガメイ、コー、カベルネフランなどがブドウ焼けの被害に遭い 3 割～5 割ほど収量が落ちた。収穫したブドウは果汁が少なく凝縮していたが、日照りにより途中成長が止まったことでしっかりと酸が残った。

2020 年は、かつてないほどブドウが早熟で、収量にも恵まれた年。冬は暖かく雨が多かった。芽吹きが例年よりも早い中、3 月の終わりから 4 月頭に 2 回に渡り寒波が降りたが、幸い霜の被害にまでは至らなかった。その後気温が一気に上昇し 4 月中旬から 5 月上旬まで初夏のような暑さが続いた。この暑さによりブドウの成長は一気に加速した。6 月に入ると湿気の高い蒸し暑い天気が続く、畑ではミルデューの蔓延が心配された。開花は順調。6 月の終わりから一転乾燥した天候が続き、ブドウの成長もさらに加速した。途中猛暑によりブドウの成熟にブレーキがかかったが、収穫前に適度に雨が降り、再び完熟のスピードに加速が増し、今までで一番早い収穫につながった。

2021 年は、春の遅霜による不作、そして雨が長く日照の少ない涼しい年だった。冬のスタートは暖かく乾燥していた。4 月 5 日から 8 日の未明にかけて、気温が最大 -7℃まで下がる寒波がトゥーレーヌ一帯に降りた。予め天気予報で霜の予報があったので、前日から麦わらロールやロウソクなどを準備し霜に備え、実際ガメイやコーなどある程度霜対策の効果はあったのだが、早くに芽の出たソーヴィニオンは、ロウソクを焚いても霜を防ぎきれず大きな損害を負った。5 月、6 月は気温の上がない雨の多い不安定な天候が続き、ミルデューが猛威を振るったが、すでにブドウが霜により間引きされ風通しが良かったことと、的確なボルドー液散布が効いたおかげで、病気の被害はほとんどなかった。6 月 4 日に、ゴルフボール並みの大きな雹が畑のすぐ隣を通過し、僅か 300m ほどしか離れてない隣人のローラン・サイヤールの畑は壊滅…私の畑は奇跡的に無傷という大変ショッキングな出来事があった。その後、7 月中旬には雨も止み再び太陽が戻ってき

たが、気温はそれほど上がらず、ブドウの成熟にも時間を要した。最終的にブドウの収量は30%~70%減。ただ、8月の終わりから天候が回復し、残ったブドウはじっくりとフェノールの完熟を待つことができた！

## ヨシ」のつ・ぶ・や・き

去年の12月に、今回リリースするワインのサンプル収集と2022年ワインのコンディションをチェックするためノエラを訪問した。2021年、ロワールをはじめブルゴーニュ、ジュラ、アルザスなどフランス北がミレジムの的に不作だったこともあり、世界中で酸のあるフランス白ワインが取り合い状態にある。ノエラ曰く、彼女も例にもれず白ワインに人気が集中していて、我々のような古参のクライアントにも十分な割り当て数を回せない厳しい状況が続いているとのことだ。これはノエラのワイン倉庫の写真。(写真①) 去年の春に訪問した時は、パレットが2段重ねで積まれて足場のない状態だったが、半年経った今は、写真のように半分くらいしか入っていない平積みのパレットが十数枚残っているだけ。しかも、これらのほとんどがすでに予約済みとの



(写真①)洞窟内にあるノエラのワイン倉庫

ことだ。「私の場合2021年に加えて2022年も雹による被害で大幅に収量を落としているので、クライアントへのワインの配分が今一番の悩みの種になっている」とまるで私の割り当てプッシュを察してけん制するかのように彼女が何度もつぶやくので、今回は本当に数量が深刻なのであろう…。ノエラのワインが世界的に認知され売れていくのは個人的に喜ばしいことだが、でも人気ゆえワインの割り当てが減ってしまうのは別の話…。とりわけ今タンクや樽で熟成中の2022年は、赤も白も両方ともワインの完成度が高く、ミスミスもらい負けしないよう何とかしなければと、試飲のたびに気持ちが引き締まる思いだった。

「ヨシ、これを試飲してほしい」と、ノエラがふとカーヴ奥の樽から赤を抜きグラスに注いでくれた。何だろう…色合いは淡いが…あっ！もしかして！と色をしばらく見てハッとひらめいた。香りを嗅ぐとまさしくビンゴ！フランボワーズやシャクヤクの甘く官能的な香りがグラス一杯に広がり、香りだけでくらくらしそう。そう、彼女が注いでくれたのは去年新井順子氏から畑を正式に取得したピノノワールだった！2022年は前述した通り雹の被害に遭った年、できたワインはわずかに400Lの樽1樽分だけだが、ついにノエラが長年の念願であったピノノワールを仕込んだ！「まだ完全に熟成を終えていないのでどうなるかは分からない」と彼女は謙遜気味に言うが、もうこれは間違いなくドメーヌのトップに君臨するワインになるでしょう！艶やかな果実味、色気、官能的な香り、全てにピノノワールの主張があり、強いて言うなら、ル・クロ・デュ・テュ=ブッフの涼しい年のラ・カイエール！とにかく、飲んだ時の感動と鳥肌が止まなかった。今回は量が少ないので割り当てがどうなるかはまだ分からないが、でも次回からは新しくドメーヌの赤のラインナップに加わることは間違いない！

(2022.12.6.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



(写真②) ブラインド用のピノノワールを樽から抜くノエラ