

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°59 ノー・コントロール

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン3種類♪

VdF レ・クロス 2021 (白)

2021年はブドウが晩熟で、長雨、ミルデュー、黒痘病などの病気の被害などミレジムの時には厳しかった。にもかかわらず、最終的には40hL/haと例年並みの収量が確保でき、しかも品質的にはヴァンサンが「今までのレ・クロスの中でもトップクラスの出来！」と自負するほどレベルの高いワインが出来た当たり年だった！醸造は前年と同じく5Lのジャー（焔器）と300Lの樽を使用しているが、今回は味わいに少し厚みを与えるために新樽を30%使用している。出来上がったワインは、透明感のあるエキスが限りなくクリスタルでミネラル感に溢れたワインに仕上がっている！口あたりは、新樽が微かに影響しているのか、甘みにも似た白い果実のピュアなエキスがフワッと優しく広がり、後から塩気のある鉱物的なミネラルがじわっと余韻を引き締める！アルコール度数は12%と優しく、上品な薄ウマワインが好きな人には、ドストライクなワインであることは間違いない！

VdF ラ・スウスリューズ 2021 (赤)

タンニンが多く独特の野趣味溢れるワイルドな味わいが特徴のフェール・サルバドゥ。この品種をエレガントに仕上げるのはなかなか至難の業なのだが、それにチャレンジするヴァンサン！前回と同じく今回も全房のブドウをプレスジュースに漬け込むInfusion（アンフュージョン）で仕上げるつもりだった。2021年は日照量に恵まれず、収穫日を10月18日とブドウのフェノールが十分に熟すまで待ったが、梗の部分がまだ青かったため、急遽梗の青さが出ないように抽出を短く抑え完全マセラシオン・カルボニックで仕上げた。出来上がったワインは、アルコール度数がたったの9%しかなくライトボディながらも、みずみずしい果実味の中に酸のメリハリと優しいミネラルのコクがあり、梅ガツオのダシを飲んでいる様。飲めば飲むほどクセになる味わい！このライトな味わいでブドウのフェノールが熟して、しかも酸がしっかりとあるのだから、もしかした長期熟成に耐えられるのかもしれない！？

※アルコール度数が9%と低く、翌日には確実にマめるため開けたその日にボトルを空にするのがベストです♪

VdF ロカイユ・ピリー2021 (赤)

ガメイ・ド・ボジョレーとガメイ・ド・オーヴェルニュのアッサンブラージュが魅力。ヴァンサン曰く

「2021年は天候的には最悪の年だが、ワインの品質的には最高の年だった！」とのこと。前年の2020年は太陽に恵まれ、あっという間にブドウが完熟しアルコール度数は13%まで上がったのに対し、今回の2021年は逆に雨が多く、前年よりも3週間遅い収穫にもかかわらずアルコール度数は10.5%までしか上がらなかった。だが、ブドウの品質は、アルコール以外のエキスがしっかりと凝縮した稀に見る当たり年だった！出来上がったワインも、みずみずしい果実味の中にしっかりとした酸とアントシアニンの感じられる飲みごたえのある味わいに仕上がっている！特にアルコールがライトな分、果実味がチャームングなガメイ・ド・ボジョレー、そして野趣味溢れるガメイ・ド・オーヴェルニュとそれぞれ品種の特徴が、アルコールのボリュームにマスクされずにはっきりとワインの個性に表れていてとても興味深い！旨味がしっかりと詰まっている割に飲み口が良くクイクイ行けるので、気づいたら1人でボトル1本が空いてしまいそうな…そんな魅惑あふれるデンジャラスなワインだ！

VdF フュージョン 2021 (赤)

2021年はブドウが晩熟で、長雨の影響によりミルデューや黒痘病が蔓延した厳しいミレジムだった。今回は病気により腐敗したブドウが多く混ざっていたので、いつもと醸造方法を変え、収穫時に傷んだブドウを先に摘み取り直ぐにプレスをしてジュースにし、その後に状態の良いブドウを摘んでそのジュースの中に漬け込むアンフュージョンを行なった。出来上がったワインはライトボディでみずみずしく、摘みたてのフランボワーズのエキスを飲んでいるみたい！口の中にスッと染み入るような優しい果実味がありジューシーで心地よく、鉱物的なミネラルの旨味もしっかりと溶け込んでいて、ブラインドだとジュラのプールセールを彷彿させる！今飲んで最高に美味しい、薄ウマ好きにはたまらないワインだ。

VdF マグマ・ロック 2021 (赤)

2021 年は、前年の太陽に恵まれた 2020 年とは真逆の年。日照量が少なくブドウが晩熟で、フェノールが熟してもブドウの糖度が低く、アルコール度数の上がない涼しい年だった。また、気候的にも春の遅霜、長雨、ブドウの病気、冷夏が続くとともに厳しいミレジムだった。実際の収穫は比較的ブドウが傷んでいなく、収量も 30hL/ha あり、2021 年という厳しい年を考えると取れ高はあったが、2020 年のマグマ・ロックの味わいのバランスを取るために、2021 年のマグマ・ロックを少し足したため、最終的な 2021 年の数量は少なくなった。醸造は、ブドウを全房のままタンクで密閉し、ルモンタージュ、ピジャージュは一切なし。毎日タンクの下からジュースを抜き、房を液体に浸らせない完全マセラシオン・カルボニックで仕上げた。出来上がったワインは、2021 年フュージョンよりもさらにみずみずしく果実味がピチピチしていて、まるでアセロラのエキスを飲んでいるみたい！その中に梅ガツオのようなキュートな酸とほのかに甘みのあるダシのような旨味がきれいに溶け込んでいて、これまたフュージョンに続く、薄ウマ好きは一口飲んで昇天しそうなエレガントなワインだ！

※アルコール度数は 11%と低く、翌日にはマメが出てくるので開けたその日にボトルを空にするのがベストです♪

VdF バン・マリー2020 (淡い赤)

ノーコントロールのヴァンサン・マリーとプイィ・フュメのアレクサンドル・バンのコラボワイン。彼らは親友と言えるほど仲が良く、お互いのブドウを使って何か実現したいと思ったヴァンサンがアレクサンドルに話を持ち掛け実現したキュヴェがこのバン・マリーだ。今回はアレクサンドルが醸造を担当したのに対し、今回はヴァンサンが担当。前回同様にヴァンサンの全房のガメイをアレクサンドルのソーヴィニヨンのプレスジュースで漬け込む「アンフュージョン」で仕込んだ。だが、2020 年はブドウの窒素不足により発酵がスタートから難航したため、1 週間漬け込んで口ゼ風に仕上げるところを、結局発酵を促すために 2 週間漬け込みほぼ赤ワインに仕上げた。それでも酵母の働きが弱く、結局発酵に 13 ヶ月かかり残糖も 2g/L 残った。発酵が終わった当初はボラティルの香りが強くあったので、落ち着かせるために熟成を 18 ヶ月まで引っ張り、やっと香りが落ち着いた頃を見計らい瓶詰めをした。出来上がったワインは、太陽に恵まれた年だけありアルコール度数は 14%と高いが、酒質はまるでピロードのように驚くほど滑らかで上品な落ち着きがあり、ほんのり甘味のある艶やかな果実味に溶けこんだチョーキーなミネラルと微かにアクセントとなる強かな酸が味わいに深みを与える！開けたては少しウスターソースのようなボラティルの気になる香りがするが、しばらくすると落ち着きオレンジットなどの香りが上がってくる！すぐ飲むのであればカラフをするか、もしくはもう少し瓶で寝かせて香りが落ち着いた頃に化ける姿を見てみたい…そんなポテンシャルを感じるワインだ！

ペティアン・ナチュラル ビュレット・ダン・タ・テット 2020 (赤泡)

前回同様にガメイを一度赤ワインのようにマセラシオンをしてから瓶内発酵を行ないランブルスコのように仕上げたビュレット・ダン・タ・テット！完全辛口に仕上がっているので、最初の開けたてはピチピチとした爽やかさ、そして、泡が飛ぶに連れて滑らかなコクのある赤ワインが顔を出すという、1 ボトルで味変が楽しめるという意味ではとても斬新で面白いワインだ！今回は開けた途端にワインが噴いてしまうリスクがあったが、今回はしっかりとデゴルジュマンをして瓶に詰めたので、噴きこぼれることなく安心して抜栓できるつくりとなっている。ブドウはフュージョンの古樹のガメイを使用。出来上がったワインは泡の優しさが絶妙で、アルコール度数 13%としっかりとしたボリュームがあるのに味わいはとてもフレッシュ！ヴァンサンが「アペリティフとして飲める赤！」と謳うが、通常度数が 13%もある赤ワインでアペリティフはありえないが、でも確かに、彼の言う通りこのビュレット・ダン・タ・テットは十分アペリティフでも通用する！泡が抜けた後に出てくるピロードのような果実のコクと野趣味溢れるちょいワイルドな味わいもとても魅力的で、これがあればアペリティフからメインの料理まで 1 本で通せそうなハイブリッド感あふれるワインだ！

VdF ラ・クウレ 2020-2021 (赤)

マグマ・ロックと並ぶノーコントロールのトップキュヴェであるラ・クウレ。直近では 2019 年 4 月に 2016 年ヴィンテージを販売して以来約 4 年ぶりのリリースとなる。今回は 2020 年と 2021 年の 2 ヴィンテージを 60:40 の割合でアッサンブラージュした。ヴァンサン曰く、2020 年は太陽に恵まれアルコール度数が 15%を超えたマッチョなワインだったのに対し、2021 年は逆に雨が多く度数も僅かに 9%しか行かなかったので、悩んだ末アルコール度数と味わいのバランスを取るために 2 つをアッサンブラージュすることに決めたとのこと。ラ・クウ

レ 2021 年のマセラシオンが終わったタイミングに合わせて、先に古樽で熟成していたラ・クウレ 2020 年を樽から抜き、2021 年にアッサンブラージュしてから再び 300L の新樽に入れ直し 11 ヶ月熟成させた。出来上がったワインは、2020 年のコクと深みそして 2021 年の張りのある酸とミネラルがきれいに融合し、まるで北ローヌの上品なコート・ロティを彷彿させるような高級感あふれる味わいに仕上がっている！実際に、現地でアッサンブラージュする前のそれぞれのヴィンテージを別々に飲む機会があったが、単独で試飲した際の印象とくらべて、合わさることにより両方の良さが格段に引き出され、まさにマリアージュという言葉にふさわしいとても魅力的なワインに昇華していたのが正直かなり驚きだった！アタックに感じるピロードのような果実味とアフターを支えるアルコール度数 12%とは思えない骨格は、今飲んででも十分に美味しいが、長期熟成も余裕で楽しめそうだ！

VdF マグマ・ロック 2020 (赤)

2020 年はヴァンサン自信作！この年は日照りが原因によるブドウの窒素不足により、多くのキュヴェが発酵に難を抱えた。その中でも唯一このマグマ・ロックとラ・クウレだけは何も問題なくスムーズに発酵を終わらせることができた。ただ、この年は太陽に恵まれた年で度数も 14.5%と高く、アルコールの角を取るために最終的に涼しかった 2021 年のマグマ・ロックを少し足し度数を下げ、熟成に合計 2 年の年月をかけた。出来上がったワインは、時間をかけて丁寧に熟成させただけあり、口当たりはピロードのように滑らかで味わいに深みがあり、どこか当たり年のブルゴーニュのピノノワールや高級なグルナッシュを彷彿させる！個人的には、熟成させてまだ半年しか経っていないアルコールの立った荒々しくスパイシーな状態のワインをカーヴで飲んでいるので、2 年熟成でこんなに果実味が丸くエレガントに変化するのかと思うと、もうため息を超えて唯々驚くばかり！ヴァンサンが自信作というだけあり、ヴァンナチュール好きだけでなくクラシックなワイン好きにも高く評価されるような、そんな完成度の高いワインだ！

シャルシェ・エ・デトリユイ 2021 (超辛口)

発酵中のリンゴジュースにリュバークとグロゼイユのジュースを途中加え最後まで完全発酵させた、フルーツ・ピールならぬフルーツ・シードル！ヴァンサン生まれ故郷のノルマンディーでは、このようなフルーツ・シードルが小さな作り手の間で細々とつくられていて、その地元故郷のシードルを再現したいと仕込んだのがこのシャルシェ・エ・デトリユイだ。作り方は、まず 6 月にオーヴェルニュの友人のビオの果樹園で収穫したリュバークとグロゼイユをジュースにし、9 月のリンゴの収穫時期まで一旦冷凍保存。そして、9 月に収穫した早熟のリンゴのプレスジュースの発酵中に解凍したリュバークのジュースを加え Pied de cuve (シードルの酒母) を作り、その後はリンゴの収穫のたびに酒母にプレスジュースを付け足し、同時にグロゼイユのジュースを調整しながら加えて発酵させたそうだ。当初、ヴァンサンはリュバークのジュースだけを加えて背筋がピンと伸びるようなシャープなシードルをつくらうと考えていたが、酒母の時点で試飲した時にあまりにもリュバークの酸味が強すぎたため、途中からグロゼイユを加えて味わいのバランスを取ったそうだ。出来上がったシードルは、まったりとしたエキスに柔らかいムースが溶け込み優しく口に広がると同時にリュバークのエッジの効いた酸が突き抜ける！味わいは超ドライで、まるでベルギーの老舗ビールのカンティオンを飲んでいるみたいにシャープで爽やか！アペリティフはもちろん、生ガキなどの新鮮な魚介と良く合いそう♪

シードル・ヘヴンサイダー 2021 (超辛口)

前回のヘヴンサイダーは、ヴァンドパイユをつくるために陰干したガメイの搾り滓 (マール) を発酵前のリンゴジュースに入れマセラシオンを施したのに対し、今回のヘヴンサイダーはリンゴジュースにフランボワーズを漬けて飲んでフルーツ・シードルに仕上げた。フランボワーズはシャルシェ・エ・デトリユイのリュバーク、グロゼイユと同じビオの果樹園から実のまま取り寄せ一旦冷凍。そして、9 月から 11 月までリンゴの収穫ごとにジュース 1 リットルあたり 150g のフランボワーズを解凍し、発酵中のジュースに付け加えていった。ヴァンサン曰く、フランボワーズは果皮が薄く発酵中に溶けてしまうので、ブドウのように実ごと漬けて飲んでマセラシオン後にプレスする必要ないそうだ。出来上がったシードルは、フレッシュなイチゴやアセロラのような甘酸っぱい香りがあり、口に含むと意外にも味わいはドライな辛口で、香りとのギャップが面白い！ガス圧は 4 気圧あるが、泡立ちと言うほどのガスはなくほんのりクリスピーで、濁り酒のような優しいまろみがある！彼曰く、このまったりとしたまろみはフランボワーズに含まれるペクチンから来るとのこと。この優しいペクチンが味わいに

適度な肉付き、そして、シャープな酸とタンニンの渋味を和らげる一石二鳥の役割を果たしているのだそうだ！色合いは少し赤みがかっていて、香りもフランボワーズやイチゴなので、シードルと言うよりは、ブラインドだとちょっとガスの残った薄ウマな赤、もしくはロゼワインと勘違いしそう！？

ミレジム情報 当主「ヴァンサン・マリー」のコメント

2020年は、日照りに加えブドウがかつてないほど早熟の年だった。冬のスタートは例年並みで寒さもあった。3月の終わりに寒波が降りたが、霜の被害までは至らなかった。発芽も開花も順調。だが、4月から6月の間はほとんど雨が降らなかった。ブドウは例年よりも1ヶ月ほど早いペースで成長していったが、さすがに7月も雨が降らないとなると、日中の暑さと水不足に耐えかねたブドウは次第に成長にブレーキをかけ始めた。幸い8月の初めに一時的な豪雨があり、この雨のおかげでバテ気味だったブドウは一気に回復。また、この年の8月は、例年よりも日中夜に気温差があり、この寒暖の差がブドウの成熟スピードを一気に早めた。8月の豪雨後にシャルドネの一部がオイディオムの被害、またボジョレーは収穫直前に大規模な雹により壊滅的な被害に遭ったが、その他のブドウは病気もなくきれいな状態のまま収穫することができた！

2021年は、ブドウが晩熟で、日照量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4日と8日にオーヴェルニュの一带に寒波が降り、気温もマイナスを下回ったが、シャルドネの一部以外霜の被害はほとんどなかった。それ以降も天候が安定せず、特に5月、6月は雨が多く気温の上がらない日が続いた。6月下旬、まるで開花の時期に合わせたかのように奇跡的に雨が止みブドウの結実も順調に終わった。ただ、開花は例年に比べると3週間ほど遅かった。7月に入り気温が上がると同時に、ミルデューや黒痘病などの病気が猛威を振るい始めた。この病気の蔓延によりガメイやシャルドネ、フェール・サルバドゥが収量を落とした。8月中旬からようやく夏らしい天候が戻り、ブドウの成長も勢いを増した。最終的には霜や長雨、病気の影響があったにもかかわらず、収量は30hL/ha前後と平均並みに確保できた。また、品質的にも、フェノールが熟し酸のきれいに乗ったみずみずしいブドウを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



2022年から樹齢45年のガメイとピノノワール、そして新たに植樹した畑が合計1.5haほど増え、畑総面積が6haとなるノーコントロール。これは去年の春に新しく植樹をした畑の写真。(写真①) 周囲が森に囲まれた南向きの傾斜のある畑にピノノワールとピノグリが植えられている。ちなみに、ピノノワールとピノグリの苗木はアルザスのブリュノ・シュレールのセレクションマサールだ。

(写真①) 新しく植樹したピノノワールとピノグリ

そして、これは植樹畑の隣の奥に見えていたトゥールノエル・ライオット、樹齢47年のピノワールの畑だ。(写真②)上を見ると名前の由来となるトゥールノエル城の悠然とした姿が現れる。ちなみに、この孤城は11世紀の初めにオーヴェルニュ伯ギィ2世が統治していたもので、ブドウ畑はその時代から存在し、当時はお城に献上する良質なワインがつくられていたという資料も残っている、いわば歴史的な銘醸地だ。現在は、個人オーナーが城と畑を含めた領地を所有していて、そのオーナーからヴァンサンは絶大な信頼を寄せられているそう



(写真②) 植樹畑の隣にあるトゥールノエル・ライオットの畑

だ。「オーヴェルニュでも屈指の銘醸地をまた新たに拡大し植樹できるのは、ひとえに畑のオーナーの環境意識が高いおかげ」と謙遜するヴァンサン。実際すでにオーナーから新しい畑の管理を任せたいというオファーがあるというのだから、よほど期待されているのだろう。

話しは植樹に戻して、彼の植樹方法は直接畑に苗木を植えるのではなく、最初にプレ植樹なるものを介して行う。これがそのプレ植樹の様子。(写真③)まず、知り合いの苗木業者にセレクトマサールを持参し台木加工してもらい、その苗木を写真のように畑の周りに密植するのがヴァンサン流だ。一般的には苗木を直接畑に植えていくのがセオリーだが、彼の場合まず苗木をこのように畑を囲むように密植させ発芽状況を注意深く観察し、樹勢の強い苗木だけを選んで畑への植樹に移行する。彼曰く、クローンと違いセレクトマサールの場合、芽が確実に出る保証がなく、せっかく植えても日照などの天候によりその場ですぐに枯れてしまうものも多くあり、それを毎回引き抜いて再度植樹するのはコストが非常に悪いとのこと。その点この方法だと、生存競争に生き残る強い苗木が簡単に目視でき、しかも写真のように1列に密植しているので、水不足の時でもトラクターをわざわざ使うことなくじょうろで簡単に水撒きができるというメリットがあるそうだ。ちなみに、写真手前に束になって置かれた枝は残念ながら芽が出なかったため苗木で、ヴァンサンが引き抜いたものだ。「特に、苗木は地元オーヴェルニュのものではなくアルザスから来たものだから、栽培的にこの土地に適應するのもわからない。だが、この方法だと畑に植える前に樹勢の強い苗木をセレクトできるのも非常に効率が良い。いずれは、台木も自分で育てて一からセレクトマサールの苗木を自分の手で作りたと思っているので、その場合、こういうプレ植樹のような方法はとても有効だと思う」と彼の考えを語ってくれた。



(写真③) プレ植樹をし、芽の出なかった苗木を抜く様子

テロワール、苗木の種類、栽培方法と徹底的にこだわり抜くヴァンサン。この先さらにどのようなワインをつくり上げていくのか…これからの進化が楽しみだ♪

(2022.6.28. & 2022.12.6 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