2024 年 12 月吉日

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°52　ドメーヌ・フォン・シプレ

生産地方：ラングドック

新着ワイン 9 種類♪

VdF シプレ・ド・トワ 2023（白）

SO2 無添加で仕込むフォン・シプレのワインの入り口となるシプレ・ド・トワ白。シプレ・ド・トワのシャルドネの買いブドウ畑はフォン・シプレから 1 時間ほど離れたベジエの近郊にあり、フレッシュな状態でワインを仕込めるように 2022 年から畑のすぐ近くに新しく小さなカーヴを借りて仕込んでいる。ロドルフ曰く、2023 年は、フォン・シプレのあるオード県が極度の日照りの中、シプレ・ド・トワ白の畑がある隣接するベジエ県は距離にして 50 ㎞しか離れていないのに雨に恵まれ満足の行く収量を確保できたとのこと。出来上がったワインはフルーティーでアルコール度数が 12.5%と前回よりも低く味わいのバランスが超絶妙！ふくよかな果実のボリューム感、チョーキーで塩気のあるミネラルは、ブラインドだとブルゴーニュのマコンを彷彿させる！フォン・シプレの入り口にしてはとても完成度が高く贅沢なワインだ！

VdF ル・ブラン デ・ガレンヌ 2023（白）

グルナッシュ・ブラン主体のドメーヌを代表する白ル・ブラン・デ・ガレンヌ。前年の 2022 年は、1 年熟成を経た時点でまだ不安定であったため瓶詰めを見送り、今回先に 2023 年をリリースすることとなった（2022 年はその後 2023 年の澱の部分をアッサンブラージュし現在も熟成中）。2023 年は、日照りにより収量が少なかった年だが、品質的にはブドウの酸と旨味の凝縮した当たり年だった。醸造は教科書のお手本のように順調に発酵が終わった。熟成は、今回樽を使わずフレッシュさをなるべくキープするためにステンレスタンクを使用した。出来上がったワインはふくよかかつスパイシーで、グルナッシュ・ブランらしいボリュームの豊かさとミネラルの凝縮した力強い味わいに仕上がっている！なお、この年からエチケットにキュヴェ名 Les Garennes（ウサギの生息する森）をモチーフとしたデザイン（ワインに興味を示すウサギ）が加わったマイナーチェンジが施されている。

VdF ルトゥール・ド・ミラン 2023（マセラシオン白）

ミラノでのワインサロンに参加し、イタリアのミュスカのマセラシオンワインに感銘を受け、そのアイデアを持ち帰りつくり上げたことから Retour de Millan（ミラノからの帰途）と名付けたフォン・シプレのオレンジワイン。2023 年は、前年同様に日照りの年だったが、途中成熟がブロックされたためブドウに酸が残った。醸造は、度数の高いブドウのエネルギーに負けないようにマセラシオン期間を 6 ヶ月と長く醸している。出来上がったワインはスパイシーで、酸とタンニンのあるおかげか、力強さの中にもどこかまとまりのある上品なエレガントさがあり、鼻に抜ける華やかなフレーバーも心地よい！ロドルフ曰く、今飲むのであれば食中ワインとして、そうでなければ 5 年ほど瓶熟させタンニンとアルコールが馴染んだ頃に飲むのがベストとのこと。

VdF プルミエ・ジュ 2023（赤）

収穫したグルナッシュを直接プレスしたジュースに全房のカリニャンを漬け込みアンフュージョンのように仕上げたフォン・シプレのヴァン・ド・ソワフ。2023 年は、厳しい日照りの年で収量が少なかった。前年同様にプリムールのフレッシュさを出すために熟成を樽からセメントタンクに変えた。熟成中還元していたので、瓶詰前に Aération（空気を含ませ還元を飛ばす作業）を行ないながら澱引きをし、さらに 1 ヶ月タンクでワインを落ちつかせてから瓶詰めを行なった。出来上がったワインはピュアかつ果実味がチャーミングで、前年が弾けるようなキュートな味わいだったのに対し、今回はブドウの収量が少ない分旨味をしっかりと感じる落ち着いた味わいに仕上がっている！ロドルフ曰く、ワインはエレガントなヴァン・ド・ソワフなので、例年のように果実感を今

飲んで楽しんでもらっても良いが、今回は味わいが少ししっかりとしているので、少し待って繊細なタンニンの収斂味がこなれてから飲むのもお勧めとのこと。

VdF シプレ・ド・トワ 2023（赤）

ロドルフが愛称で「Le Petit Corbières」と呼ぶ、100%自社畑のブドウを SO_2 無添加で仕込むフォン・シプレの入り口となるシプレ・ド・トワ赤。 以前はシラー主体だったが、前年からグルナッシュ・カリニャン主体にアッサンブラージュ比率を変えている。2023 年は、極度の日照りにより収量は前年の 4 割減だった。だが、収穫したブドウはアントシアニンが多く、また夏の乾燥により成熟にブレーキがかかることで急激なアルコール上昇が抑えられた上に酸がしっかりと残るなど、品質的には満足の行くものだった。醸造は、色の出が良かったので、タンニンが抽出し過ぎないようマセラシオン期間は 2 週間に抑えた。出来上がったワインは、コクのある果実味がビロードのように滑らかでフィネスあるとても上品な味わいに仕上がっている！特に果実の凝縮味と酸とのバランスが超絶妙で、ドメーヌの赤の入り口的なワインにしては圧倒的にコストパフォーマンスが高い！このシプレ・ド・トワを飲めば、この後に続く上のキュヴェのレベルはもう推して知るべし。それくらい俊逸かつフォン・シプレの実力を再確認できるスーパーワインだ！

VdF ル・グルナッシュ デュ・ボワ・サン・ジョーム 2022（赤）

2022 年は、収量と品質ともに満足の行く当たり年だった。この年は収穫前まで記録的な干ばつだったが、収穫直前に降った恵みの雨により、ブドウはしっかりと果汁を溜めこみながら完熟していった。収穫したブドウは傷ひとつないきれいな状態で中身もしっかりとありながらみずみずしさもあったので、マセラシオンは 28 日といつもよりも少し長めに取り抽出を最大限に行った。出来上がったワインは酒質が滑らかで、奥行きのある果実の凝縮味と長熟を予感させるキメの細かいタンニンの収斂味を兼ね備えたフィネスある味わいに仕上がっている！ブラインドだと当たり年のシャトー・ヌフデュパプのような優美さと深みがあり、質の良いタンニンがこなれるまでできればあと最低 5 年は瓶熟させたい。ちなみに、この年からエチケットにデザインが入ったが、絵のモチーフは海辺のピクニックで、ボワ・サン・ジョームの石灰質・粘土質土壌は他の区画よりも砂を多く含んでいることからピクニックを連想して描いているとのこと。

VdF ル・カリニャン ド・ラ・ソース 2022（赤）

2022 年は、収量と品質ともに満足の行く当たり年だった。記録的な干ばつによりブドウの熟しがまちまちだったが、収穫直前に降った雨とその後の穏やかな天候によりブドウの成熟が整い、最高のタイミングで収穫することができた。醸造は、ブドウの状態が良かったのでマセラシオンを 24 日と少し長めに取り抽出を最大限に行なった。出来上がったワインは、上品かつ滑らかで余韻に残る質の良いタンニンの収斂味が心地よいフィネスある味わいに仕上がっている！果実味のウェット感とスッと滑り落ちるように入る艶やかなテキスチャーがグランヴァンを予見させる！カリニャンの魅力が最大限に引き出された逸品だ！ちなみに、この年からエチケットにデザインが入ったが、絵のモチーフはワイン名となっている畑の地下を流れる水源で、水の流れをボトルから注ぐワインに喩えて描かれている。

VdF ラ・シラー ド・ラ・ピネード 2022（赤）

2022 年は、収量と品質ともに満足の行く当たり年だった。記録的な干ばつによりブドウの熟しがまちまちだったが、収穫直前に降った雨によりブドウが一気に成熟に向かい最高のタイミングで収穫することができた。醸造は、ブドウの状態が良かったのでマセラシオンを 26 日と少し長めに取り抽出を最大限に行なった。出来上がったワインは、エレガントで滑らかなコクがありウェットなタンニンが染み入るようにまろやか！飲み口が非常にきめ細かく、じわっと広がる揮発酸を感じるが、しっとりとしたタンニンが食欲をそそる！ちなみに、この年からエチケットにデザインが入ったが、区画名ともなった La Pinède（松林）が畑の 1/3 ほどを囲うように生息し、その松林によって作り出される日陰がシラーの清涼感ある味わいをもたらすことに着想し、絵には La Pinède の代わりにドメーヌ名の Le Cyprès（糸杉）、そして日陰に当たるシラーの木の代わりにボトルを描きワインのイメージを表現している。

VdF ル・コルディエール・デ・ザンド 2022（赤）

コルビエールのアペラシオン申請をやめ Vin de France にしたため AC コルビエールが名乗れず、トンチを効かせたロドルフが Le Corbieres の「b」を「d」に変え Le Cordieres des Andes（アンデス山脈）と言葉遊びのようにコルビエールに掛け新たに名前付けした！グルナッシュ、カリニャン、シラーを約 1200L 分ずつそれぞれ抜いてアッサンブラージュし、その後 40hL の木桶タンクで熟成を行った。2022 年は収量に恵まれた年で、マセラシオンを少し長めに取っても抽出が柔らかかった。出来上がったワインは滑らかで、コクがあるが、染み入るようにしなやかな果実味が何とも心地よい！果実味に溶け込んだ長熟を予感させる上品なタンニンの収斂味があり、ロドルフ曰く、今飲むのであれば鴨やカスレなどの肉料理との相性は抜群とのこと。ちなみに、この年からエチケットにデザインが入ったが、絵はグラスに入ったグルナッシュ、シラー、カリニャンの 3 品種をアンデス山脈の蘭の花で表現している。コルビエールのアッサンブラージュ文化に敬意を表し、毎年 3 種類のブドウを同じ配分でアッサンブラージュすることにより、その年のドメーヌの全体像がこのワインを通し表現されている。

ミレジム情報

2022 年は、ブドウは早熟の年で例年よりも収量が多かった。春は寒波もなく発芽も順調で、雨も 4 月上旬まで適度に降っていた。だが、4 月中旬から雨はぱったりと止み、8 月の終わりまでほとんど雨の降らない厳しい水不足が続いた。幸い日中の気温は暑くても夜が涼しかったことにより、辛うじてブドウは水不足のストレスに耐えることができた。7 月は極度の乾燥と猛暑により一時成長にブレーキがかかったが、8 月中旬と 9 月初めに降った雨のおかげでバテ気味のブドウも一気に復活。記録的な干ばつだったにもかかわらず例年以上の収量が確保できた。

2023 年は、ブドウが早熟で水不足により収量が少なかった。冬のスタートは暖かかった。春は寒波もなく発芽も順調だったが、冬春共に降雨量が少なかった。開花は順調。5 月から 6 月にかけガール県、エロー県、ピレネー＝オリエンタル県に雹や洪水をもたらすような大量の雨が降った。一方、フォン・シプレのあるオード県は十分な降雨量がなく、畑は常に日照りによるストレスを抱えていた。幸い、夏は猛暑日が少なく、また昼と夜の寒暖の差があったおかげで、ブドウは極度の乾燥の中辛うじて品質を保ったまま水不足を乗り切ることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

8 月下旬、いつものように今回リリースするワインのサンプル取りと今年のブドウの状況を確認しにドメーヌを訪問した。今年の南仏は雨が多く、ニュースでも洪水や雹、ミルデューなどの病気が蔓延していると言われていたが、果たしてフォン・シプレはどうだったのだろうか？

ドメーヌに到着するとレティシアとロドルフが快く出迎えてくれた。今年の南仏は雨が多いという前情報があってかそれとも 8 月下旬だからか、訪問した日は、快晴でも焼けつくような暑さはなくいつもより少し涼しいと感じた。さっそく収穫直前のブドウの状態を確認しに畑に向かった。

これはル・カリニャン・ド・ラ・ソースの名前の由来となっている水源貯蔵槽の写真。（写真①）右奥に見えるのがカリニャンの畑、そして左奥の木々に隠れて写る建物がドメーヌで、畑はドメーヌと目と鼻の先にある。この貯蔵槽はドメーヌの裏山から地下を通って流れる水脈の出口となっていて、生活用水にも利用されるくらいきれいな水が流れる…はずなのだが、驚いたことに今回は水がカラカラに干上がっていた。「今年は深刻な水不足に悩まされている…」とポツリつぶやくロドルフ。彼が言うには、今年は 2 月から雨がほとんど降っていないそうだ。ニュースで言う南仏の雨は、ラングドック地方で言うとエロー県、ガール県に集中していて、フォン・シプレのあるオード県はここ近年の中で最も降雨量が少ないのだそうだ。

（写真①）水が干上がってしまった
ル・カリニャン・ド・ラ・ソースの水源

左下はラ・シラー・ド・ラ・ピネードのシラーの畑の写真。（写真②）一見するとブドウの木は葉も緑で水不足を感じさせない。だが、ロドルフが見るとそうは見えないようだ。「シラーは他のどの品種よりも蔓が長く伸びやすく、いつもは両垣根の枝がジャングルのように絡み合うので Cisailler（枝の夏季剪定）が必要なのだが、今年はまるで Cisailler し過ぎたかのように枝が短い」と説明してくれた。確かに、そう言われると枝の長さが短いのが分かる。ちなみに、今回新しくエチケットにデザインが描かれているが、そのデザインに描かれている糸杉（Cyprès）が写真右奥に写る La Pinède（松林）だ。この松林が畑に影を落とすことで猛暑からブドウを守る重要な役割を担っているのだが、さすがに今回の様な極度の水不足では守るにも限界があるようだ。

（写真②）松林がシンボルのラ・シラー・ド・ラ・ピネードの畑

（写真③）水不足により一部レーズンのようになってしまったシラー

近づいて見るとさらに状況が理解できる。右上はシラーのブドウの写真。（写真③）3 割のブドウがレーズンのように萎んでいる。ブドウの葉も水不足によりばてているのか、裏返っているのが分かる。「幸い我々の畑は北向きにあり、このように松林が影を作ってくれるおかげでまだ最小限の被害で済んでいるが、まわりにはブドウの房が完全にレーズン状態になってしまっている畑がいくつもある」と今年の水不足の深刻さを彼は語った。

後日、収穫が終わった後にロドルフに今年の出来高を電話で聞いてみたが、やはり日照りにより例年の 3～5 割減の大幅減収だったようだ。

最後に、いったん別れてから再度その夜にロドルフ＆レティシアと落ち合い、フォン・シプレが経営するワインバーに連れて行ってもらった。これが彼らの経営するバー CAVE URBAINE FOND CYPRÉS（写真④）カルカッソンヌのレストラン街の一角に彼らのワインバーがあり、テラスからは荘厳なカルカッソンヌ城が臨める。ワインのラインナップはフォン・シプレをメインにジャン・マリー・ベリューやケヴィン・デコンブ、アントワンヌ・リエナルトなど彼らの友人たちのワインを揃えている。今は息子のアンベールが店に立っているが、週末はロドルフも手伝うそうだ。ワインの価格も、さすがはビニョロンだけありお手頃でとてもリーズナブルだ。カルカッソンヌに立ち寄る際はぜひワインバーを覗いてみてほしい！

（2024.8.23.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