

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°56 ル・クロ・デュ・テュ・ブッフ

生産地方：ロワール

新着ワイン2種類♪

VdF ロモランタン フリリュース 2024 (白)

2/3 がフランピエ (自根)、1/3 が樹齢 100 年を超えるロモランタン。2024 年はブドウが晩熟で、春の遅霜、長雨、花ぶるい、ミルデューと、2 年続いた豊作をかき消すような厳しい年だった。ティエリ曰く、この年は昔のロワールを思い出させる、直近では 2013 年以來となる、ブドウの完熟が難しいヴィンテージだったという。醸造は、ブドウの収量が少なかったので、全て 400L の 2、3 番樽で発酵熟成させた。出来上がったワインは、ピュアかつ昆布ダシのような優しい旨味と、ロモランタンの伸びのあるタイトな酸が感じられる上品な味わいに仕上がっている！どこか懐かしく味わいに涼しさが感じられるような、まさにティエリ言う 1990 年、2000 年前後のかつての良きロワールワインを思い起こさせるような、エレガントさと薄ウマ感が際立つ！今飲むのであれば、レモンのような酸を活かして季節の野菜や魚介と合わせるのがおススメ♪ちなみにティエリによると、ロモランタンはアルコール度数よりも酸度が長熟に影響する品種で、彼の経験上 2024 年は、アルコール度数が 11%にも満たないが、熟成は優に 20 年以上にも耐えるポテンシャルがあるとのことだ！

VdF プレ・デュ・ボワ 2024 (赤)

「ル・ブラン・ド・シェーヴル」に隣接する、2022 年に新しく取得した 100%自社畑のカベルネフラン。初リリースの 2022 年は、青さのない柔らかな果実味が好評を博したが、2024 年もまたヴィンテージの個性を巧みに掴み、最高にチャームなワインに仕上がっている。2024 年は、雨が多くブドウの完熟が難しい年だった。醸造は、カベルネの青っぱさが出ないように梗をすべて取り除き、マセラシオン期間中はルモンターージュもピジャージュも一切行わず、自然な抽出を待った。また、収量が少なかったため、マセラシオン後にプレスを終えた時点で仕込めたのは、500L と 228L のわずかに 2 樽分にとどまった。ティエリが「シュヴェルニーのプルサール」と言うように、出来上がったワインはみずみずしくチャームで、梅ガツオを思わせるピュアな旨味が五臓六腑に染み入るような上品な味わいに仕上がっている！アルコール度数は 10.5%にも満たないが、収穫をしっかり待ったおかげもあり、ピラジン等のネガティブ要素は全く感じられない！前回の、コクのある果実味が口の中で溶けるようなスタイルも、今回のエレガントでピュアな対照的なスタイルも、いずれもテュ・ブッフが仕込むカベルネフランの可能性を大いに感じさせる逸品で、今後のさらなる進化が楽しみなワインだ！

ミレジム情報

2024 年は、長引く降雨と病害の影響で、ブドウの収量が平年を下回った年。冬は雨が多く暖かった。4 月の初旬に気温がマイナス 6 度まで下がる寒波が降り、ドメーヌの持つほとんどの品種の主芽に被害が確認された。その後は、雨が多く気温の上から不安定な天候が長く続いた。6 月の開花期も雨が止まず、花ぶるいや結実不良が発生し、品種により収量にばらつきが出た。夏季は気温が低めで曇天が続く不安定な天候が続き、時折雷雨が発生したほか、30 度を超える蒸し暑さによってミルデューなどの病害が発生した。8 月に入ると天気は安定し、残ったブドウはゆっくりと成熟を進めた。度を高めるため収穫をぎりぎりまで待ったものの、収穫期の降雨で果汁はやや希釈された。それでも最終的に得られたブドウは、酸がいきいきと映え、往年のロワールらしい軽快さを備えていた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・きは、お休みです m(__)m