

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°36 マチュ・デュマルシェ

#### 生産地方：ローヌ

#### 新着ワイン3種類♪

##### VdF レオン・エ・セラファン 2024（赤）

ドメーヌ立ち上げ当時、100%マセラシオン・カルボニックで仕込んだ「レオン」、そして除梗したクラシック仕込みの「セラファン」の2つのエントリーワインが存在したが、2009年に両者が統合され、以来「レオン・エ・セラファン」がマチュを象徴する入門ワインとなった。2024年はマチュ渾身のヴィンテージ。春の豊かな雨、夏の陽光、そしてミストラルが果実の凝縮感と酸の美しいバランスをもたらし、ワインはチャーミングにまとまった。前年同様に、醸造は色の抽出とコクを出すために除梗したシラーを最初に仕込み、続いて発酵温度を20℃前後に抑えて果実味を際立たせた全房のグルナッシュをアッサンブラージュした。ほんのりスパイシーかつ果実味が明るく艶やかで、塩気のあるミネラルが心地よい！開けた直後はわずかに醸造由来の還元香が感じられるが、すぐに消え、フランボワーズやシャクヤク、バラといった高貴な香りがグラスを満たす。上品な果実味に加え、通常より低いpHと塩気を帯びたミネラルが味わいにメリハリを与える、とても魅力的なワインだ！ちなみにマチュ曰く、あと2~3年寝かせることで、ミネラルと果実味のハーモニーが一層深まるだろうとのこと。

##### VdF ヴァン・ルージュ 2023（赤）

2011年まで、キュヴェ「Vieilles Vignes」としてリリースされていたが、「これぞローヌの赤ワイン！」というメッセージを強調するため2016年から名前を「Vin Rouge」に変更した、マチュのフラッグシップ。2023年は、前年同様に日照りと猛暑の年だった。だが、前半に降った雨のストックのおかげで水不足はなく、果汁を多く含んだバランスの良いブドウが収穫できた。醸造は、まず除梗したシラーをタンクの底に敷き、その上に遅れて収穫した全房グルナッシュの大半を重ね、最後に果房の湿り気を保つために除梗した残りのグルナッシュを被せる「ミルフィュ方式」でマセラシオンを行った。マチュ曰く、この方式の利点は、全房によるボラティルリスクがほとんどなく、しっかりと抽出と同時にエレガントさを兼ね備えられる点にあること。出来上がったワインは、滑らかな果実味を基調に、強い塩味を感じさせるミネラルと繊細なタンニンの収斂が調和し、確かなストラクチャーを備えた上品な味わいへと昇華している！また、中盤に心地よいスパイシーさが感じられ、チヨリソーやサラミなどの相性も良さそうだ。ちなみに、マチュの飲み頃は5年後。余韻にあるDentelure（硬いギシギシ感）が果実味に溶けこんだ頃に飲むのがベストとのこと。

##### VdF レゼルヴ 2023（赤）

熟成に重きを置いたマチュのトップ・キュヴェ「レゼルヴ」。2011年ヴィンテージまでは買い続けていたものの、当時の我々はまだ若く、ナチュラルワインの熟成価値について勉強不足だったため、いったん購買を止め、その後12年間ご無沙汰してしまった。その間に樹齢や我々自身の経験も積み重なり、久しぶりに試飲した今回のレゼルヴは深く心に響くものがあり、その品質の高さに驚かされ、再びリリースする決断に至った。セパージュは、かつてはグルナッシュとカリニャンのアッサンブラージュだったが、2019年から新たに取得したヴィエーユ・ヴィーニュのシラーがベースに加わった。さらに以前との違いとして、果実味を引き出すために醸造を従来の100%樽熟から80%樽熟・20%ステンレスタンク熟成へと変更し、滑らかさを高めるために熟成期間も16ヶ月から21ヶ月へと6ヶ月延長した。出来上がったワインは、コクのある果実味にフィネスがあり、ストラクチャーも端正に整っている！シラーのコクと甘み、グルナッシュのエレガントさにカリニャンの骨格がみごとに融合した絶妙な塩梅は、熟成によるさらなる進化を期待させる！今飲むには惜しく、少なくとも5年は熟成させてから大ぶりのグラスで楽しみたい…そう思わせるほど気品と高級感を備えたワインだ。

## ミレジム情報

2023年は、太陽にも雨にも恵まれた当たり年だった。冬のスタートは暖冬で全く雨が降らず、地下水の枯渇が心配なくらい乾燥していた。だが、春になると一転、雨の多い不安定な天気が続いた。水不足は解消されたが、5月から気温が上がると同時にミルデューの蔓延に警戒しなければならなかった。6月に入ると雨は止み、再び乾燥した天気が8月中旬まで続いた。日中は猛暑が続いたが、幸い夜は涼しく、日中夜に寒暖の差があったおかげで、ブドウはバテることなく健全に成長を続けた。そして、収穫直前の8月終わりに雨が降り、この雨のおかげで果汁の多く含んだフレッシュなブドウを収穫することができた。

2024年は、近年の南ローヌでもっとも雨が多く、夏はミストラルの影響で比較的涼しく、ブドウがじっくりと成熟したことで、涼やかなスタイルのワインに仕上がった年だった。冬は涼しく湿りがちで、雨が多かった。3月上旬に「Monica（モニカ）」と呼ばれる嵐が南ローヌを襲い、シャトーヌフ・デュ・パプ周辺やヴァケラス、ジゴンダスなどの一部の村では雹が降り被害を受けたものの、マチュの畠は幸いにも難を逃れることができた。その後は、春を通じて天候が不安定に推移し、雨に見舞われる日が多くなった。ブドウの樹は健全に芽吹いたが、一方で病害のリスクが高まり、収量も抑制気味だった。夏に入ると天候は一転、強い日差しが照り付ける南ローヌらしい安定した日々が続いた。暑さは例年と違って穏やかで、ミストラルが吹き渡ったことで極端な猛暑は避けられ、昼夜の寒暖差がブドウの健やかな成熟を後押しした。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2025年9月初め、有馬と共にマチュを訪問した。マチュによれば2025年は6月と8月の二度に渡り40℃を超える猛暑日があり、降雨も2022年のように少なく、ブドウは水不足によるストレスを抱えているという。



(写真①) レオン・エ・セラファンに使用されるシラー



(写真②) シラーの畠を説明するマチュ

これは収穫を直前に控えたレオン・エ・セラファン用のシラー。(写真①)、(写真②) 全体的に葉は裏返り気味で、ところどころ枯れた葉が猛暑と水不足の厳しさを物語っている。また、よく見ると葉には裂けたような損傷があり、マチュが言うには、どうやら6月末の猛暑の際に積乱雲が発生し、豪雨に混じって軽く雹に当たったようだ。例年であれば、日当たりと風通しを良くするためにキャノピー・マネージメント（除葉）を行うが、6月の猛暑の時点でブドウには日よけが必要と判断した彼は、葉をできるだけ残すよう努めた。それでも、雹や極度の水不足によって傘となる葉が枯れ落ち、強い日差しが直接当たったことで一部の房は焼けてしまったようだ。



(写真③) 樹齢 70 年を超える風格を漂わせるグルナッシュ

次に、これはマチュのトップ・キュヴェ「レゼルヴ」用のグルナッシュ。  
(写真③) レオン・エ・セラファンのシラーの畠が砂地に対しレゼルヴは、シャトーヌフ・デュ・パプと同じ「ガレ・ルレ」と呼ばれる丸い小石の土壌が特徴だ。仕立ては昔ながらの低いゴブレで、樹齢は 70 年を超えている。マチュ曰く、2025 年はブドウの粒が小さく、例年と比べて房の大きさは 2/3 ほどだそうだ。でも、さすが超ヴィエーユ・ヴィーニュだけあって、レオン・エ・セラファンのシラーと比べても、ブドウ焼けした葉や房は圧倒的に少なかった。

ちょうどレゼルヴの畠を案内してもらったので、試飲の際に最後にレゼルヴをテイスティングできるかマチュに頼んでみたところ、快く承諾してくれた。(写真④) レゼルヴといえば、ヴァンクワールは 2011 年ヴィンテージを最後に購入して以来、10 年以上もご無沙汰にしていた。試飲も本当に久しぶりで、今回テイスティングしたのは 2023 年ヴィンテージだった。ちなみに、2023 年はマチュの自信作だ。

グラスに注がれたレゼルヴを口に含むと、思わず有馬と二人で顔を見合せた。「旨エ～!!」有馬のテンションも一気に上がる。果実味は濃厚でありながら艶やかなテクスチャーを備え、上品で滑らかなタンニンがヴァン・ルージュとの格の違いを際立たせる。なぜ今まで 10 年以上も購入してこなかつたのかと悔やむほど、ワインは優雅そのもの。まさにグラン・ヴァンの品格をまとっていた。ヴァンクワールのワインのスタイルとしては、レゼルヴはクラシック寄りだが、でもこのワインは絶対に壊めるべきだと思った。

今回マチュにお願いして、少ないながらも 180 本だけ分けてもらった。このレゼルヴは間違いなく、熟成によりさらに進化する期待があり、すぐに開けてしまうのがもったいないほど高いポテンシャルを秘めている。余裕があれば 10 年以上寝かせてみたい——そんなワクワク感を掻き立てられるワインだった。訪問を終えた後、有馬と二人で「やはりマチュを紹介するのであれば、彼のつくるトップ・キュヴェを伝えないと失礼だ」と反省するほど、マチュの魅力をあらためて実感した一日だった。

(2025.9.1.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④) エアコン管理されたマチュのワイン倉庫