

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°59 ノー・コントロール

生産地：オーヴェルニュ

新着ワイン5種類♪

＆最後に訳アリ商品1種類

VdF レ・クロス 2022-2023 (白)

ノーコントロールの白のフラッグシップであるレ・クロス。樽熟成の2022年と、樽を使わず5hLのジャー(炻器)とファイバータンクで仕込んだ2023年を、それぞれ50:50の割合でアッサンブラージュした。2022年は、日照りによるブドウの窒素不足により発酵が鈍く、ボラティル上昇のリスクにさらされた試練の年だった。5樽のうち2樽がボラティル値1.5g/Lを超えたが、健全な3樽をアッサンブラージュしても味わいのバランスが取れないと判断したヴァンサンは、急きよ熟成期間を18ヶ月に延長。さらに、健全な発酵を遂げた2023年を加えることで、最終的にボラティルを0.7g/Lまで抑えることに成功した。出来上がったワインは、白い果実の柔らかなエキスと強かな酸、洗練されたミネラルがみごとに調和した、やさしく繊細な味わいに仕上がっている！まるで白桃のエキスだけを抽出したような、甘みにも似た優しい味わいがフワッと口に広がる！ヴァンサンの機転がみごとに功を奏した心癒される逸品だ！

VdF バビヌウ・トロワ 2024 (赤) ★Last Vintage★

シリーズの最後のバージョンとなるバビヌウⅢ。2024年は、霜、病気、冷夏と三重苦が重なった試練の年だった。その中でも、比較的被害の少なかったオーヴェルニュ。今回は、前回よりも相対的にオーヴェルニュのピノ・ノワールとガメイ・ド・ボジョレーの比率が増え、また、シナモン、ピノ・オークセロワの代わりに香りのアクセントとしてゲヴュルツトラミネールが加わった。醸造は、前回同様白ブドウをダイレクトプレスし、そのジュースの中にオーヴェルニュのガメイとピノノワールの全房を漬け込みアンフュージョンで仕上げている。出来上がったワインは、赤い果実や花の香りが華やか！味わいも酸がキューで果実がみずみずしく、Vigneux(ブドウ本来の風味)を感じつつ香り高い絶妙な薄ウマ感にまとまっている！控えめだがゲヴュルツのバラのような香りの主張もあり、ブラインドだとまるで良く出来たプールサークルを彷彿させる！プールサークル好きのヴァンサンが、そのイメージをもとに挑戦を重ね、3回目にして完成させた渾身の一本。幸福感に包まれながら、つい一人で一本飲み干してしまいそうな、危いほど魅力的なワインだ！

VdF アンサンディ・エ・ピヤージュ 2024 (赤)

セレクションマサールのヴィエーユ・ヴィーニュ、ピノノワールとガメイ・ド・オーヴェルニュをアンフュージョンで仕込んだアンサンディ・エ・ピヤージュ。ワイン名はヴァンサンの好きなボブマリーの曲Burnin' and Lootin'のフランス語訳から取っている。2024年は、ミルデューがかつてないほど猛威を振るった年だが、適切な防除作業により収量30hL/haと満足の行く量を確保できた。また、日照量が少なかったため、ブドウの潜在アルコール度数は十分に上がらなかつたものの、9月の安定した天候により収穫を遅らせることができ、フェノールの熟成にはうまく到達することができた。醸造は、ピノノワールを直接プレスし、そのジュースに傷ひとつない全房のガメイを漬け込みアンフュージョンで仕上げた。出来上がったワインは、果実味がみずみずしくキャラミングで、梅ガツオの旨味をしっかりと感じるとてもキューな味わいに仕上がっている！薄ウマながらもガメイ・ド・オーヴェルニュの色気の部分がしっかりと表現された、ブラインドだとBas-Rhinのアルザス・ピノを思わせるような官能的なワインだ！

VdF マグマ・ロック 2023 (赤)

花崗岩土壤のガメイ・ド・ボジョレーが独特のコクと滑らかさを生み出すマグマ・ロック。2023年は全般的に天候に恵まれた当たり年だったが、開花期にわずか数日間降った雨の影響で花ぶるいが発生し、収量が大幅に減少したため、たった 1200L しかつくれなかった。醸造は、抽出を和らげるために、ブドウをタンクに入れた後密閉し、ルモンタージュもピジャージュも一切行わないでマセラシオン・カルボニックのまま放置した。この年は多くのキュヴェが発酵に苦戦する中、マグマ・ロックは問題なく順調に発酵を終わらせることができた。熟成は、通常フードルで行うのだが、今回はフードルを満たすだけの収量がなかつたため、代わりに 300L の古樽を使用した。出来上がったワインは、滑らかなコクのある果実味に色気と野趣が絶妙に調和した味わいを備えている！アルコール度数 12%なのに味わいの主張がしっかりととしていて飲みごたえ十分！ヴァンサン曰く、前年同様に、今飲むのであれば強かな酸に負けない牛肉の煮込みのようなコクのある料理と、そうでなければ、ポテンシャルがあるワインなので、最低 5 年くらいセラーで放置してほしいとのこと。

VdF ラ・クウレ 2022-2023 (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。前年同様に 2 ヴィンテージをアッサンブラージュして仕上げたが、今回両ヴィンテージともに収量が少なく 1000 本ほどしかできなかつた。ヴァンサンによると、ラ・クウレの畠は周囲が雑木林に囲まれており、毎年鳥による被害に悩まされているという。2022 年は鳥害によって収量が減少した上に、発酵が思うように進まず、揮発酸（ボラティル）が上昇してしまつた。当初は樽の熟成期間を延ばすことでボラティルの緩和を試みたが効果は得られず、最終的には 2023 年ヴィンテージとのアッサンブラージュによってワインを希釈し、味わいのバランスを整えた。出来上がつたワインは、ガメイのしなやかでジューシーな果実味と酸味にシラーの豊かなコクが重なり合い、三位一体となって絶妙な味わいのバランスを生み出している！懸念されていたボラティルは、2023 年のワインに自然に溶け込み、今では官能的な味わいを引き立てるアクセントのひとつとなつていて！2022 年の野趣味と 2023 年のスレンダーな果実味が絶妙に溶け合い、一段上の洗練されたステージへと昇華されたとても魅力的なワインだ！

ミレジム情報

2022 年のオーヴエルニュは、歴史的な日照りの年だった。5 月から 8 月までほとんど雨が降らず、また 7 月の猛暑も加わり、畠は常に水不足の状態にあつた。房は例年よりも小さくコンパクトだったが、幸い、夏の昼夜の気温に寒暖の差があり、品種によっては収穫直前に雨が降つたことで、ブドウはどうにか水不足に耐えることができた。だが、8 月 25 日と 9 月 5 日に 40°C を超える猛暑に見舞われ、西日の当たる方のブドウの実がブドウ焼けの被害に遭い、収穫時は厳格な選果を余儀なくされた。また、この年はブドウの窒素不足により発酵に苦労した。

2023 年のオーヴエルニュは、ブドウの開花時に雨に当たってしまったため花ぶるいに遭い、この影響で収量が減ってしまった。花ぶるいの被害以外は、年間を通して日照量に恵まれ適度に雨の降る、ブドウにとってはほぼ理想的な天候に恵まれた

2024 年のオーヴエルニュはブドウが晩熟で、春の遅霜、長雨、ミルデューの蔓延、冷夏により完熟が難しい不作の年だった。春は 4 月終わりに霜が降り 10~50% の被害が遭つた。その後、冷涼で湿度が高い日が続き、開花期には花ぶるいが見られ、生育のスタートが不安定だった。夏にかけては雨が多くミルデューが猛威を振るい、深刻なブドウの減収つながつたが、7 月後半からの乾燥により病害は収束し、ブドウの成熟がゆっくりと進んだ。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

一昨年から毎年 4 月末にノーコントロールのカーヴで開催されるヴァンサン主催のワインサロンに、今回初めて足を運んだ。サロン名は La Tournée des Parcelles。ナチュラルワインの試飲と自転車による畠ツーリングを組み合わせた、ヴァンサンの趣味が色濃く反映されたユニークな催しである。もちろん、私は怠け者な性分ゆえ、畠ツーリングはスルーし、後から開催されたワインサロンのみ参加した。

こちらはサロン会場内の様子（写真①）。開催直後に入場したにもかかわらず、すでに人であふれ、熱気に包まれていた。出展生産者は24組となかなか本格的な顔ぶれ。しかも全員がヴァンサンの友人で、彼のためにほぼボランティアで参加しているというから驚きだ。ヴァンサンの顔の広さと、彼が築いてきた信頼関係の深さがこの活気あるサロンからうかがえる。私自身、ちょうどこの時に今回リリースする瓶詰め直後のワインを一通り試飲したのだが、2024年ヴィンテージの品質の高さに心底驚かされたことを、今でも鮮明に覚えている。



（写真①）活気あふれるワインサロンの風景

このサロンでは試飲だけでなく、希望者は生産者を囲むワイン飲み放題のディナーにも参加できるサプライズも用意されてあつた。ディナーの調理を担うのは、パリでは言わずと知れた肉の名手である The Butcher of Paris のメンバー（写真②）で、ちなみに、彼らもヴァンサンの友人。ノーコントロールのワインと引き換えに、快く調理を引き受けてくれたのだそうだ。予約の取れない人気店のシェフが巨大なバーベキューセットを一式そろえて、骨付き豚を炭火で豪快に焼く姿は、唯々圧巻のひと言。肉汁あふれる分厚い豚肉の美味しさは言うまでもなく、同じく炭火で焼かれたスモーキーなジャガイモの付け合わせも絶品で、それに合わせて飲むノーコントロールのワインは、まさに至福のひとときだった。（写真③）これほどの本格的なサロンを一人で開催できるヴァンサンのオーガナイズ力には、ただただ感服するばかりだ。



（写真②）パリの有名店のシェフによるバーベキュー



（写真③）ディナーで空いたワインの空き瓶

（2025.4.27.のドメーヌ突撃訪問より）

※弊社HP資料にて、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

【ノーコントロール 訳アリ商品のご案内】

2023年春、現地で試飲した際は、シードルの爽やかさとシュナンのストラクチャーがマッチした、まるでアルザス・リースリングを彷彿する新感覚な味わいに自然と期待が高まりました。輸送後の変化は当初輸送による一時的なショックかと考え、以降ワインの状態と変化を見ながら、販売タイミングの検討を重ねておりましたが、現地で試飲した味わいと、輸入後の味わいが大きく違うため、訳アリ商品としてご案内いたします。

この様な瓶詰後の変化についてラ・ボエムのパトリックから興味深いことを教えてもらいました。2022年のブドウ果汁は例年に比べて、酵母が分解しにくいフルクトース（果糖）がグルコース（ブドウ糖）よりも多く含まれている傾向があつたそうです。その結果、瓶詰後に残ったフルクトースがラクトバチルスなどの乳酸バクテリアによって酢酸に変化し、予期せぬ味質の変化に戸惑った生産者も多かったです。今回リリースされるバタール 2022 も、瓶内で乳酸バクテリアが活動し、酢酸値が上昇したこと、味質に変化が生じたものと考えられます。味わいとしては、リンゴ酢のような違和感が多少あるものの、一方で、リンゴの風味やシュナンのまろやかさはしっかりと表れており、飲み口の爽やかさも十分に楽しめる仕上がりとなっています。

皆様のご理解を賜りますようお願い申し上げます。

VdF バタール 2022 (白)

希望小売価格 1,700 円 (1,870 円税込)

今回最初で最後のリリースとなるシードルとワインをアップサンブラーージュした「バタール」！ワイン名は「中間・雑種」という意味があり、まさにシードルとワインという異色の組み合わせをこの名前で表現している。アップサンブラーージュワインのブドウは、ロワールのつくり手ジャン・クリストフ・ガルニエから買ったシュナンブランを使用。発酵中にワインのボラティルが上がっててしまい、シュナンの単独リリースが難しいと判断したヴァンサンは、シードルをアップサンブラーージュすることでボラティルを下げ味わいのバランスが取れないかと直感的に判断し、それを直ぐに実行した！今までありそうでなかった新感覚なアップサンブラーージュだが、低アルコールの飲みやすさもあり、実際ヴァンサンが言うには、カテゴリーにとらわれないフランスのナチュール好きには大好評のようだ。出来上がったワインは、パインアップルやジャスミンといった爽やかで華やかな香りが印象的！アルコール度数はわずか 9%ながら、シュナン由来の凝縮した旨味と強かな酸、シードル由来のフルーティーな果実味、紅茶のようなタンニンが見事に調和し、絶妙なバランスを保っている！瓶詰め当初は、シードルから来るペクチンにより糸引きのようなテクスチャーをまとっていたが、2 年の瓶熟を経たことでペクチンがワインにきれいに溶け込み、今では滑らかで一体感のある口当たりへと変化している！ちなみに、ヴァンサン曰く、ライトで酸の効いたフルーティーな味わいは、ベトナム料理などエスニック料理との相性が抜群とのこと！