2026 年 11 月吉日

～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 2025（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。2025 年は、当初夏の猛暑と極度の日照りによる厳しい試練の年が予想された。だが、実際蓋を開けてみると、水分を欠いたまま収穫を迎えたシラーと、その後の雨により潤沢な果汁を蓄えたグルナッシュが見事に調和し、ワインの味わいが思いがけずうまくまとまったミラクルな年となった。醸造は、マセラシオンの期間を短くすることでタンニンの抽出を抑え、果実味のエレガントさを際立たせることに注力した。出来上がったワインは、フレッシュでジューシーな果実味に塩気を帯びたミネラルが寄り添い、そのバランスが絶妙な仕上がりとなっている！しっかりとした旨味があり飲みごたえはある一方で、アルコール度数 13%とは思えないほどの清涼感があり、しっかり冷やしても美味しく楽しめる！マチュ曰く、今はまだワインが若く出来立ての印象があるが、あと数年寝かせれば味わいがさらにこなれて馴染み、さらなる進化を遂げるだろうとのこと。

VdF ヴァン・ルージュ 2024（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」に変更したフラッグシップワイン。2024 年は、マチュが自信をもって勧める渾身のヴィンテージ。ミルデューの影響により収量こそ減ったものの、春の豊かな雨、夏の力強い陽光、そしてミストラルが三位一体となり、上品で美しいバランスを備えたブドウが育まれた。前年同様、発酵をスムーズに促すため、醸造は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を重ねる「ミルフィーユ方式」でマセラシオンを行った。また、発酵直後は酸とタンニンがまだ硬く閉じていたため、ワインを十分に馴染ませるため、今回は熟成に 20 ヶ月という長い期間を設けた。出来上がったワインは、果実味がエレガントかつほんのりスパイシーで、塩気のあるミネラルが上品な骨格を形成し、美しく調和の取れた味わいに仕上がっている！2024 年は自信作だけあり完成度が高く、開けたてよりも 1 時間ほど置いた方が香りの開きがよく、花の華やかなアロマがグラス内に一気に広がる！今飲んでも十分に美味しいが、マチュによるともし 4 –5 年待ってもらえるなら、余韻に少しある Dentelure（硬いギシギシ感）が果実味に溶けこみ、最高なタイミングとなるとのこと。

VdF レゼルヴ 2024（赤）

10 年の熟成に耐えうるような長期熟成を念頭に置いて造られた、マチュのトップ・キュヴェ「レゼルヴ」。2024 年は、春の豊かな雨の影響により水不足のストレスは一切なく、房の数は少なかったが、果汁と酸をしっかりとため込んだ健全なブドウが収穫できた。醸造は基本的に樽熟成だが、今回も前年同様、ワインに清涼感を残すために 20%のステンレスタンクを併用し、タンニン由来の Dentelure（硬いギシギシ感）がこなれるまで 21 カ月の熟成を施した。出来上がったワインは、艶やかな果実味がスマートにまとまり、滑らかでミネラルが染み入るような上品な味わいに仕上がっている！前年よりも酸がしっかりある分、ワインに艶とフィネスが生まれ、熟成させずとも今の段階で十分に美味しく楽しめる！これから冬に向けて、洗練されたジビエ料理と合わせたい高級感漂う逸品だ。

ミレジム情報

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、マチュの畑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かった。ブドウの樹は健全に芽吹いたが、一方でミルデューなどの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。

2025 年は、夏の猛暑と日照りによる水不足のストレスに悩まされた一方で、8 月終わりの恵みの雨がブドウを救い、生産者にとって試練と恵みが交錯した年だった。冬は穏やかで雨量も十分にあった。春は気温が高めに推移し、ブドウの生育は例年より早く進んだ。だが、6 月終わりから 7 月にかけて暑さが増し、さらに 7 月末～8 月初めには 40℃を超える 2 度の熱波が訪れ、ブドウは乾燥のストレスに晒された。幸い冬に降った雨のストックとミストラルのおかげでブドウには病気がなく、辛うじてギリギリ健全性を保ちながら成熟を続けた。熟しの早いシラーは水不足のまま収穫をスタート。その直後の 8 月終わりに恵みの雨が降り、この雨によってストレス気味だったグルナッシュやカリニャンも一気に張りを取り戻し、過度な凝縮に偏らないバランスの良い状態へと整った。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年の 6 月下旬にマチュを訪問した。2026 年のフランスは全国的に猛暑と日照りが続き、例年よりもブドウの成長ペースが早いと言われていた。そんな中、ローヌ南にあるマチュのドメーヌの畑がどのような状態なのか、個人的には気になっていたため、このタイミングで訪問し、実際に畑を見学できたのは良かった。

まず案内してもらったのは、レオン・エ・セラファンのシラーの畑。（写真①）マチュによると、この区画は砂地の土壌で水はけが良く、病害にも強いという。今年は病気が蔓延しやすい春が乾燥していたこともあり、ミルデューなどの病害はまったく発生しておらず、防除もまだ 2 回しか行っていないそうだ。写真からも分かるように、ブドウの葉は青々として張りがあり、健全そのものだ。今年はとりわけ成長のペースが早く、例年よりも 10～15 日程度早いらしい。



（写真①）きれいに管理されているレオン・エ・セラファンの畑



（写真②）キャノピーマネジメントによって丁寧に手入れされている

畑を軽く見てまわったが、ブドウの実も結構付いている様子。（写真②）このシラーの畑は朝方に露がつきやすく、夕方には強い西日が当たる。そのため、写真のように朝日が当たる側では、ブドウが葉の陰に隠れないよう除葉を行い、露による湿気がこもらないようにしている。一方で、西日が当たる側面は、強い日差しから果粒を守るために葉をあえて残し、日傘のような役割を果たしている。マチュによると、今年は冬に雨が多く降ったことに加え、この畑のすぐ後ろに川があり、水源が近いこともあって、夏季選果が必要になるほどブドウの房数が多いという。

また、冬の降雨によるリザーヴがしっかり残っているおかげで、日照りと猛暑が続いてもブドウが疲弊せず、健全さが保たれているそうだ。確かに、畑の表土は乾ききっているのに、ブドウの房と葉は驚くほど生き生きしていた。

次に案内されたのは、レゼルヴ用のヴィエーユ・ヴィーニュのシラーの畑。（写真③）レオン・エ・セラファンの畑に比べると、こちらは枝がジャングルのようにうっそうと伸びている。仕立てはゴブレとコルドンの中間のようなスタイルで、地面に触れるほど枝を伸ばしっぱなしにしているのは、強い日差しからブドウを守るためであり、あえて手を入れず放置しているとのこと。マチュによると、乾燥している間は病気のリスクがほとんどないため自然のままにしておくが、ひとたび雨が降れば、すぐに摘芯作業を行い、枝同士を編み込むようにまとめて風通しを確保し、病害対策を施すのだそうだ。この畑も地面すれすれのところにたくさんブドウの房がついていた。（写真④）このまま問題がなければ、2026 年は豊作が期待できそうだ。（後日電話で確認したところ、無事に豊作でブドウも健全な当たり年だったとのこと）。





（写真③）ジャングルのようにうっそうと枝が生い茂るレゼルヴの畑（写真④）ゴブレとコルドンの中間を取るような仕立て

マチュの魅力は、2006 年から畑を 5ha のまま増減させず一貫して一人で管理し、同じキュヴェを 20 年間変わらずにつくり続けている点にある。ネゴスも一切行わず、ひたすら同じ畑に毎年向き合い、ブドウとともに年月を重ねてきた。我々も気づけば、マチュとの付き合いは今年で 16 年目となる。この間にブドウの樹齢は進み、さらにカーヴの設備も進化を遂げてきたこともあり、彼のワインは昔よりも磨きがかかり、深みとフィネスが加わったように感じられる。ワインに派手さはないが、熟成と共に更なる魅力が発揮され、その落ち着いた味わいが深い安心感を与えてくれる。個人的には、今回リリースする生産者の中でも、あらためて注目してほしいと思う造り手だ。

（2026.6.18.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