

Moly

モリー

ニュージーランドTOPワイナリーに携わる等、20年間の海外生活を経てたどり着いたソーミュールで、僅か5haの畑を得てワイン造りをスタート。『良いワインと良い思い出を作る』という哲学のもとに、日々挑戦を続けている。今はまだ世界に知られていないが、この情熱的な挑戦者の今後の大いなる飛躍に期待せずにはられない。



ドメヌ・オレリア・エ・エチエンヌ・モリーは、当主のエチエンヌと妻のオレリアが、20年にわたる海外での生活を経て、フランスのローワール地方ソーミュールにわずか5haの畑を見つけ出しワイン造りを始めた、まさに新興の生産者である。エチエンヌは、ビジネスパーソンとしてカリフォルニアとニュージーランドを渡り歩いた経験を活かして、独自のワイン造りの世界を築き上げている。

ワイン造りを始めたのは最近で、ニュージーランドのTOPワイナリーのひとつクメウ・リバーに2ヴィンテージにわたって携わったのちに、ソーミュールの気鋭の生産者であるDomaineGuiberteauにて2年間勤務をした。ほどなくして、ブドウ畑とともに自分達のワイナリーと住居を建てるための土地を見つけ出す幸運に恵まれた2人は、ソーミュールの土地でワイナリーを興すこととなったのである。そんな行動派のエチエンヌは、ワイン造りの哲学について「良いワインと良い思い出を作ること。自然が私達に与えてくれるものを最大限に生かすためにオーガニックな作業をすること。旅のような人生の道程を楽しみ、私達の周囲の人々を愛し、そして自身のプロジェクトを大事にすること」と語っている。

栽培においては、春の遅霜を極力避けるために剪定は遅めに行っている。また、機械による耕耘を行い、芽かきと摘葉を入念に行う。開拓中の新しい畑を除いて、オーガニック認証のEcocertを取得している。白ワインでは、適切な酸度で収穫することがとにかく大事だと考えており、求める酸度での収穫ができるよう収穫日の決定に神経をとがらせる。発酵にはオーク樽を使用し、自然に任せたマロラクティック発酵を行う。赤ワインでは、除梗をして、5hlのバスケット・プレスを使用し、ステンレスタンク発酵を行う。マセラシオンの期間が長くなりすぎないように注意を払い、ワインのピュアさやクリーンさを最大限に引き出し、数年以上使用した古樽にて熟成させる。エチエンヌは、決して樽の強い風味を引き出そうとはしておらず、ワインに与えてくれる質感を気に入っているとのこと。白ワインには余韻と張りを与えてくれ、赤ワインではタンニンと和らげてくれるのだという。亜硫酸の添加は、瓶詰め前に少量のみ行う。ナチュラルなアプローチともいえるが、彼にとって重要なのはボトルの中身。「添加物はできる限り少ないことが望ましいのは明らかだが、ワイン造りの哲学は手段ではなく結果によって導かれるべき」と彼は語っている。

広い視野と豊富な海外経験を持ったエチエンヌの挑戦は始まったばかりである。彼の行動力とワインの世界へ飛び込んでからのスピード感を考えると、今後の大いなる飛躍にもそう時間はかからないだろう。生産量も少ないため入手困難になる前に、是非とも注目いただきたい生産者である。



ソーミュール ルージュ・ラ・ノマド 2021 Saumur Rouge La Nomade

限定 希望小売価格 ¥6,150

- 産地: Saumur
- 品種: カベルネ・フラン100%
- 熟成: バリック12ヶ月(新樽20~30%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

紫がかったやや濃いラズベリーレッド。トップから果実の凝縮度を感じる香りを感じる。ブルーベリー、火を入れたチェリー、野バラ、ペイリーフ、白いスパイス、土、などのアロマ。ジューシーでエキスの詰まった味わいながら、酸がいきいきとしてエレガント。タンニンは良く熟していきめ細かく、柔らかく滑らかなテクスチャにうっとりする。



ソーミュール・シャンピニー ルージュ・レ・シバリット 2021 Saumur Champigny Rouge Les Sybarites

限定 希望小売価格 ¥6,550

- 産地: Saumur Champigny
- 品種: カベルネ・フラン100%
- 熟成: 400Lのオーク樽12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

紫がかったダークチェリーレッド。複雑な香りの第一印象。よく熟したブルーベリー、カシス、ゼラニウム、ミントのアロマに、シナモンや、優しいバニラ香。質感が驚くほど美しく、焦点が定まり集中度のあるエキスタっぷりの味わい。要素量が多く、複雑。非常に長い余韻がある。

