



MAISON JOSEPH DROUHIN NEWS

～メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ現地ニュース～

from France Bourgogne

みなさん、こんにちは。

ブルゴーニュは春がなくて冬から夏にいきなり移ったような天候です。

5月中旬までマフラーが必要なくらい肌寒かったのに、下旬は上半身裸で畑作業する人が見られるようになりました。

日照量が少ないと、ぶどうの生育は遅れがちで葉っぱも黄緑色になってしまいます。ビオディナミで栽培しているドルーアン社では、薬草から作ったハーブティーでぶどうを元気付けていますが、シャブリで今ちょうど薬草を干しているところだという情報をキャッチ。早速シャブリ地区栽培責任者のドニさんに会いに行ってきました！

その他、今、真っ盛りの芽かきの様子もお伝えします。最後まで是非ご高覧くださいね。

ドルーアン社のシャブリにある压榨所ムーラン・ド・ヴォードン（収穫果は畑に近いシャブリで素早くプレスしてから果汁をボーンまで運んで醸造しています）にお邪魔すると、カイコ棚のようなブツを発見！

【写真 干し棚】

これが薬草を陰干しているところです。上から西洋イラクサ、（辞書によると）ゴボウ、別の箱にスギナがありました。

棚は、ヴァン・ド・パイユのぶどう干し棚にも似ていますね。干し棚に近づくと、茶筒に鼻を突っ込んだような干した葉っぱの爽やかでちょっと甘い香りがします。このまま自分で煎じて飲めそうです（実際に飲めます）。ゴボウはニキビにも効くそうですよ。



【写真 干し棚】

これらの薬草は、4月末から5月中旬にかけて、シャブリ郊外の野原へスタッフがその時の仕事の進み具合を見ながら交代で刈り取りに行きます。

干し棚はフォークリフトで丸ごと運べるように工夫していて、屋内や屋外など天候によって干す場所を変えながら10日間干し上げます。今日の段階で干し上がりまであと2～3日の状態。



【写真 西洋イラクサ】

【写真 西洋イラクサ】

西洋イラクサは窒素を多く含み、植物の成長を助ける肥料の代わりをしてくれます。



【写真 ゴボウ】

【写真 ゴボウ】

ゴボウは珪土、マグネシウム、カリウムを多く含み、ぶどうの栄養剤・予防剤となります。



【写真 スギナ】

【写真 スギナ】

スギナは珪土を多く含んで特にべと病に罹りにくくなります。



【写真 薬草の大きさ】

【写真 薬草の大きさ】

カメラを引いてみるとこんな感じ。奥の車と較べると、ゴボウは大きいですね！

他には柳の皮、タンポボも使っています。ところで、干しているのは来年使用する分です。今使用しているのは昨年干したもので、これらを煎じたり、発酵させてハーブティーにして畑に撒きます。



MAISON JOSEPH DROUHIN NEWS

～メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ現地ニュース～

from France Bourgogne

【写真 急須】

こちらが煎じ機。巨大な急須ごと電気ポットにしてしまったような構造です（大きすぎて写真ではよく分かりませんが…）。



【写真 急須】

【写真 発酵したイラクサ】

こちらの桶では西洋イラクサが発酵中でした。底に敷いて雨水をかけ、3日日間放置しておいたそうです。「匂いは強いよ」と言いながらドニさんがひしゃくに拵って見せてくれました。



【写真 発酵したイラクサ】

うゝ @びおおおー！！！！

鼻を近づけたら、あまりの臭さのにげぞりました…。ちょうど夏に鍋に中身が入っていることを忘れたまま1週間の出張に出たしまい、帰宅して台所の扉を開けた、あのときのニオイです（微妙な表現でスママセン。。。でもコレが一番ピツクリな表現だと思います）。まあ、納豆も発酵して匂うのですから、西洋イラクサだって匂っておかしくないのですが…。これだけ強いと確かによく効きそうでした（笑）。

作業所を一通り見学させてもらってからドニさんに車を出してもらって、ゴボウが生えているところに連れて行ってもらいました。

ドルーアン社の所有する水車小屋（ムーラン・ド・ヴォードン）からシャブリの町の中を流れ、さらにグランクリュの丘の裾野を通っているスラン川のもうちょっと下流、木漏れ日が差すくらいでひんやりとした川の近くにゴボウが群生していました。

【写真 ゴボウの群生】

でも、あれれ？ みなさんゴボウというよりフキに似ていると思いませんか？
だってゴボウにしては根っこが小さいし…。



【写真 ゴボウの群生】

ついでに2002年ヴィンテージを最後に植え替えをしたブリューズのその後の成長を見に行きます（2007年8月号をご参照ください）。株を抜いた後、4年間土を休ませて木の皮で体力を付けさせて、2007年に植えてから今年で4年目。収穫は来年2011年からになりそうです。

【写真 ブリューズの畑】

お隣は同じ2002年に抜いたけれど、2003年にはもう植えてしまった某社の畑。急ぎすぎたのか、うまく育たない苗があつて畑が不揃いです。なんだかウサギとカメの物語を地で行っているような…。「ウチは急いでいないからね」とはドニさんの弁。



【写真 ブリューズの畑】



MAISON JOSEPH DROUHIN NEWS

～メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ現地ニュース～

from France Bourgogne

続いて「ジェロームさんが今グランクリュのレ・クロで芽かきをしている」というので会いに連れて行ってもらいました。ジェロームさんはドルーアン社のシャブリ・チームを代表する、畑大好き人間です（2007年7月号をご参照ください）。ドルーアン社では社員であっても個人事業主のように毎年同じ畑がスタッフに割り当てられ、1年を通じて栽培が任されています。所有権がないだけで、仕事上では自分の畑と同じ扱いですから、みなさん愛情を込めて熱心に育てています。特に勤続30年のジェロームさんは、土日でも畑に出ていてドニさん曰く「奥さんより畑が好きらしい」。いえいえ、もちろんジョークですよ（多分…）。

ジェロームさんの話を聞いてから3年。「どんな人なのか会ってみたいなー」という3年越しの夢が実現することになりました！私の中の勝手なイメージのジェロームさんは、もくもくと作業をするいかついクマさんみたいな男性。レ・クロの区画内に入ってから、クマっぽい男性（失礼！）を見かけるたび「あれがジェロームさん？」とドニさんにいちいち確認していました。

ところがですね。

「ほらあれがジェローム」と指差された先には、ブルーのポロシャツに白のショートパンツ姿のぶどう畑ではかなり珍しいオシャレな金髪の男性。お腹がぷっくりと恰幅のよいドニさんと同い年というにはスマートです。しかも首からイヤホン。



ジャン！これがジェロームさんです。イケメンですよっ！私の好みのど真ん中ですよ♪

しかもジェロームさん、こんなにイケメンでオシャレなのに、本当に仕事熱心なのです。こちらはお子さんの自転車を取り上げて（？）日曜大工で発明・自作した株の根元用鋤き入れ器。「これさえあれば、馬は必要ないかも！」という自信作です。

【写真 お手製鋤き入れ器】



【写真 お手製鋤き入れ器】

そして芽かき。芽かきは、前の年の剪定の結果、今年の収穫果、来年の剪定予定と3年分の栽培を見越して行う経験と技術の要る作業です。房と房が重ならないように（風通しが悪くなって病気の原因になる）、なるべく真っ直ぐ上に向かって伸びる枝を残すように、来年の剪定に選ばれそうな枝を残すように、よく考えながら余分な芽を手で摘み取っていきます。私に解説しながら摘み取っていくのですが、早い早い！一瞬のうちに必要な芽をチェックしています。

余談ですが、ジェロームさんは特に好みの音楽のジャンルはなく、お気に入りの音楽をオーディオプレーヤーに入れて畑に持ってきています。ロックだと芽かきもリズムカルになるという噂も…。

そうそう。

ドニさんから聞いた「奥さんより畑が好き」という噂の真相も直撃してみました（笑）。いやいや、そんなことはない！と否定しながらも「あっちも僕が畑に出てくれたほうが気楽でいいみたい」と笑って答えてくれました。私が日本でも「亭主元気で留守がいい」って言うんですよ、と教えたらドニさんもジェロームさんも「フランスも日本も同じなんだね！」と大笑い！みなさん、仕事が好き人間は日本人の特権ではなくドルーアン社にもいるんですよ。



MAISON JOSEPH DROUHIN NEWS

～メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ現地ニュース～

from France Bourgogne

シャブリ地区の栽培責任者 ドニさんのお奨めワイン！

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン / シャブリ レゼルヴ・ド・ヴォードン
Maison Joseph Drouhin / Chablis Reserve de Vaudon

シャブリにお伺いした日は気温31℃！5月だというのに真夏のような暑さでした。こういう日こそ冷えたシャブリが飲みたいですねー。この日ちょうど夕食にお客さんを招いているというドニさんにお奨めを聞いてみました。

「シャブリ レゼルヴ・ド・ヴォードンはレモンの香りが爽やかで、空気を含んだように軽やかでフレッシュ。だけど、味わいには丸みもありますね。えーとそれから...ごめんなさいね。私はテイस्टिंगの語彙が少なくて...」

ではでは、お得意のお料理との組み合わせはいかがでしょう？

「今ちょうど旬のホワイトアスパラガスを今日は前菜にします。ソースはヴォードンに合わせて泡立てた卵白をマヨネーズと混ぜたものを。マヨネーズだけよりふんわり仕上がって、シャブリでもキレだけではないヴォードンに合うんですよ。それから、よくアスパラとワインは合わせにくいって言いますが、シャブリとは悪くない組み合わせです。是非試してみてください。それからメインのラムのローストにはロワールのシノンにして（ドニさんはロワール地方の出身）、チーズの時にもう1回ヴォードンをお出しします。」

チーズはシャブリ郊外の農家さんで作っている山羊ですか？

「いいえ、スーマントラン！」

スーマントランはコート・ドール県北部とシャブリのあるヨンヌ県で作られているウオッシュ系のチーズですが、ご近所のエボワスに較べるとずっと香りが穏やかでやさしいクリーミーなチーズです。シャブリの町では農家製のスーマントランが手に入りやすいので、私も帰り道に買って今晚試してみることにしますね。



参考上代価格（税別）：¥3,300- Vintage：2008