



# 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！

今月はボジョレからお届けします。今年も11月のヌーヴォー発売まで現地のナマのニュースをお伝えしますので、どうぞお楽しみください！

さてさて、現地でドルーアン社のボジョレ買い付けを引き受けているオリヴィエさんから「ぶどうの花が咲いたよ！」との情報をキャッチ。早速マイカーを飛ばして行ってまいりました。

## 【写真 2010年のブドウの花】

じゃーん！これが今年のお花です！分かりにくいですが、白い棒のように見えるのがぶどうの花です。見た目は地味でも香りはぶんと甘いんですよ。これが半年後にはワインになるなんてちょっと感動的ですよ。今年は6月7日ごろ開花が始まり、そこから計算すると9月19日ごろ収穫が始まりそうな見込みです。



【写真 2010年のブドウの花】

この段階では寒い日も多かったのですが、6月下旬からのブルゴーニュは日本の夏も真っ青の猛暑です。現在までぶどうは順調に生育しています。開花は昨年より1週間遅れですが、ボジョレではいたってノーマルなペースです。

畑では、毎年ドルーアン社にぶどうを卸しているジャン＝ポールさんが何やらエプロンみたいのを着けて作業中……。何をされているんですか～？

## 【写真 ジャン＝ポールさん作業中】

「ボジョレ地方伝統のゴブレという仕立て方だと、長くなった枝が横に広がりすぎて日当たりも風通しもよくないので、先端を縛ってあげるんですよ。」

ちなみに縛っている「ヒモ」みたいなものは、柳の枝をジャン＝ポールさん自ら採ってきて裂いて切って用意しています。

「ほら、冬の間にあそこで採ってくるんだよ」



【写真 ジャン＝ポールさん作業中】

## 【写真 柳】

確かに！畑の斜面の下に野生の柳が群生しています。最近では金属のヒモを使用する生産者も多くなったということですが、ジャン＝ポールさんは伝統にこだわります。

「だって冬になって地面に落ちて、そのまま自然に還るでしょ？」



【写真 柳】



# 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*

すぐそばで群生している柳を使ってそのまま自然に還すなんて、超エコです！  
それにしてもジャン＝ポールさんの作業の早いこと！時計で測ってみたら、1株あたり5秒です。

「あなたもやっpegらんよ」

と言われてしばし栽培講座。とっても簡単そうに見えるのですが、私のタイムも計ってもらったら...

1分21秒

論外でした（泣）。

一応私の作業風景も動画に撮ってもらったのですが、あまりにヘタなのでお蔵入りとさせていただきます。。。

帰り際「うちで練習してみる？」と柳を一束お土産に持たされそうになりましたが、お気持ちだけありがたく頂戴し、遠慮しました。やっぱりプロにやってもらった方が……。私は飲み専門ということで（笑）

来月もボジョレからお届けします。お楽しみに！

## マコン、ボジョレ担当 オリヴィエさんのお奨めワイン！

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン / サン・ヴェラン  
Maison Joseph Drouhin / Saint Veran

ジャン＝ポールさんの畑をおいとしましたあと、オリヴィエさんに車で20分ほどのサン・ヴェランの契約農家さんに連れて行ってもらいました。私がボジョレやサン・ヴェランに来る時は何故かいつも快晴。それも思いっきり気温が高いことが多いのです。この日も気温は29度。数時間畑に立っているとクラクラしてきます。そんな時ありがたいのがドルーアンのサン・ヴェラン！この日ももうすぐ瓶詰めする2009年をタンクからテイastingさせてもらいましたが、体の細胞の隅々まで届くような滋味豊かな味わいです。

「この契約農家ではパーセルの特徴に寄っていくつかのタイプのワインを造っていますが、ドルーアンが買い上げているのはバランスが取れてエレガントなタイプです。軽すぎず、かといって樽を効かせたボディのあるタイプでもなく上品なワインをドルーアンは好みますね」とオリヴィエさん。どんなシチュエーションで飲みたいですか？との問いには「今日みたいな暑い日の食前酒！」と即答をいただきました。ホントに目の前でスパッとリングにナイフを入れたかのような甘くて爽やかなアロマと凝縮感があるのにそれを感じさせないするするとしたのど越し。日本の夏を知っている私からも絶対のお奨めです！

参考上代価格（税別）：¥3,000-      Vintage：2008

