



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！

日本は大変な暑さのようですね…。

今年のフランスは急に暑くなったり寒くなったり。8月後半は涼しい日が続いています。

人間は過ごしやすいけれど、ぶどうはどうかなあ…とっていると、ドルーアン社のボジョレの現地買い付けを担当しているオリヴィエさんから「バカンスから帰ったら、ぶどうが色づきだしていたよ！」との情報をキャッチ。早速ボジョレまでひとつ走りしてみました。今月もボジョレからのレポートをお楽しみください！

この季節、フランス人の中での挨拶は「バカンスどうだった？」

特にワイン関係者はバカンス明けにすぐ収穫準備に取り掛かることが多いので、みなさん8月20日ごろには一斉にバカンスから戻ってきます。

毎年ドルーアン社にボジョレ・ヌーヴォーを造っている協力農家のジャン＝ポールさんは民謡が趣味で、地中海沿岸の町からフランス中央山地の山奥まで毎週末ごとに（日本語に訳すなら、多分）民謡流しに参加していたそうです。

「今週末、もう一度踊りに行く」とまだバカンスモードのジャン＝ポールさん。今年は春先から涼しくて開花期も遅く、つまり収穫が始まるのも遅いので「来週から発酵タンクとプレス機を洗おうかなあ。収穫人を泊める部屋も掃除しなくちゃ。」とまだノンビリしています。

【写真 ワイナリー】



【写真 ワイナリー】

確かに嵐の前の静けさ、という感じでしょうか？

でも収穫開始が遅いからって悪いヴィンテージではないんですよ！

じゃーん！畑だってこんなに青々としてきれいです。

【写真 畑】



【写真 畑】

しかもジャン＝ポールさんは減農薬で一般の農家の半分から1/3しか農薬を散布していません。急に暑くなったり寒くなったり、病気になりやすい不順な天候でも農薬を少なく、しかも病気もなくこんなにきれいな畑に仕上げるのは、普段からしっかり畑を見ているからなんですね。

ジャン＝ポールさんの畑が健全なひとつの証拠に写真の畑にヒバリが巣を作っていることが上げられるでしょう。毎年やってきて同じ株に巣を作るヒバリ、今年は4つの卵が孵ったそうです。

「ちょうど葉っぱを刈り込む時期に卵を産むので、毎年巣のある株には印をつけてヒバリの邪魔にならないようにその株周辺だけ葉っぱは刈らないんですよ」

ジャン＝ポールさん優しいんですね！

「日本の皆さんに写真を撮ってあげようと思っていたのに、気づいたら巣立っちゃった。えへへ。」

…ジャン＝ポールさん、来年は宜しくお願ひします（笑）。

8月末のぶどうはこんな感じです。

【写真 ぶどう】



【写真 ぶどう】



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

いい色がついていますし、果物として食べるにはまっまっ甘くなっていますが、ワインにするぶどうは口がひん曲がるくらい甘いので収穫はまだまだ先ですね。ジャン＝ポールさんの見込みでは9月23日前後から収穫を開始するようです。でもある程度気温の上下があるとぶどうが熟して糖分が上がりつつ、ボジョレらしい爽やかな酸味は保たれるので、収穫が遅くなってもぶどうにはいいことです。ジャン＝ポールさんいわく、今年は天候のタイプとしては1985年に似ていて、だけどワインのタイプはタンニンの強かった85年とは違ってフルーティーで爽やかな味になりそうとのことでした。

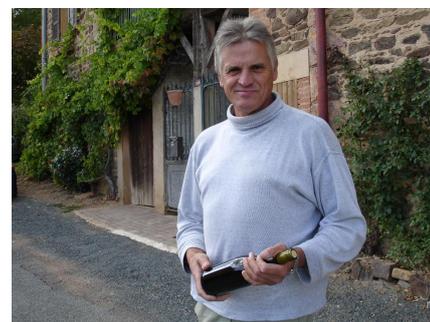
それにしても9月最終週とは最近のヴィンテージではかなり遅いですね。

「でも30年前はこれくらいだったからねえ。最近ちょっと早かったんだよ」

30年前って言うと、ジャン＝ポールさんまだ子供だったのでは？

「いやいや！もう親父から独立してワインを造っていたよ。え？何歳かって？今年54歳だよ」

【写真 ジャン＝ポールさん】



【写真 ジャン＝ポールさん】

えーっ！お若いですね。お肌もツヤツヤだし54歳には見えません！やっぱりボジョレのおかげ？

「あはは。そうだね、私の母は今年84歳だけど、毎年収穫のお昼ご飯を作ってくれているよ」

それはいい情報！今年はぜひお母様のお昼ご飯もいただいてみたいです！

「いいけど、今年は手伝ってよー。毎年、写真だけ撮って帰っていくんだから（笑）」

うう。イタイところを突かれました（笑）足手まといにならない程度に9月末にまたお邪魔します！来月は収穫レポートをお届けしますね。

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 / ボジョレ・ヴィラージュ
Maison Joseph Drouhin / Beaujolais Villages



ボジョレ・ヴィラージュは気楽に飲みたいワインですね。そんなに気張った晚餐ではなく、家族や気の合う仲間とちょっとした食事にぴったり。定番のハム・ソーセージやチーズはもちろんのこと、食事なら冷製の前菜がよく合いますよ。メインなら仔牛のローストとか、やさしいお料理がいいですね。そうそうお魚にも合うんですよ。え？マグロ？ボジョレ・ヴィラージュの果実味を生かすなら肉の味そのものが強いマグロよりもうちょっと淡泊な魚のグリルがいいですよ。赤ワインと魚だからって尻込みしないで、一度試してみてくださいね！

魚のグリルなら私たち日本人の食卓にもよく上りますよね。私も先入観でとらえず、一度試してみることにします！

参考上代価格（税別）：¥1,900- Vintage：2008

