



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。

ブルゴーニュはもうコートにマフラー、そして手袋が必要な季節になりました。黄金丘陵——コート・ドールと呼ばれるぶどう畑もほとんど葉っぱが落ちてしまいました。

ボジョレの収穫については先月既にお伝えしましたので、今月はコート・ドール地区についてレポートしますね。

ボジョレでも昨年より約1週間遅れて収穫が始まりましたが、コート・ドールでも今年は遅めの収穫開始となりました。ドルーアン社では白は9月20日から、赤は25日から始まり、終わったのは10月8日です！

栽培の現場監督のグザヴィエさん、今までこんなに遅かった年ってありますか？

【写真】 収穫最終日に畑のチェックに余念のないグザヴィエさん

「2008年だって収穫が終わったのは10月に入ってからだよ。ここ数年早い年が多かったけど、ブルゴーニュでは10月に終わるのが普通だからね。でも、10月第2週で終わったのは割りと遅めだね」



【写真】 グザヴィエさん

でも待った甲斐がありました。ブルゴーニュを始め、今年のフランスは全国的に暑い日と寒い日が急激に入れ替わる不安定な夏で（扇風機を回したり羽毛布団をかぶったり）、8月末の時点では「今年はどうなるのかな…」とワイン関係者なら誰でも気を揉んでいたはず。9月の頭に醸造のジェロームさんに電話したときも「ぶどうが成熟するまで頑張っただけでギリギリまで待つつもりだけど、雨が続いてぶどうが傷みそうなら早めに開始しちゃうよ」となかなか開始日を決定できない状況だったのです。

結果的には待って正解でした。9月末に好天が続いたのです。そしてさらに成熟を目指して、収穫を何日か中断しながら最上のコンディションで収穫を続けました。



【写真】 コート・ド・ボヌのぶどう

【写真】 コート・ド・ボヌのぶどう

ほらこんなにキレイでしょ？

【写真】 栽培責任者のフィリップさん

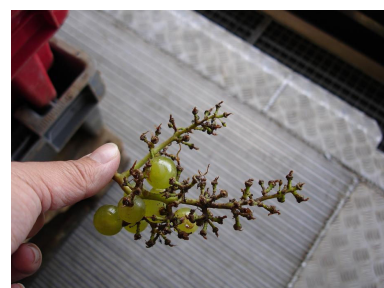
収穫果が到着するなり栽培責任者のフィリップさんがさっと寄ってきてぶどうを口に含みます。



【写真】 フィリップさん

【写真】 イノシシに食べられたぶどう

「今年のぶどうは甘いよ。そして収穫を待ったからイノシシに食べられちゃった（笑）」
そりゃビオディナミの健全なぶどう、イノシシの気持ちも分かります。



【写真】 イノシシに食べられたぶどう



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

後日、ジェロームさんを収穫中の夜間に直撃してみるとニコニコ顔！ 一日の収穫が終わり、搬入されてきたぶどうを相手に深夜まで残業しているのに、実に晴れやかな表情です。

「もうサプライズ！ 思っていたよりずっとぶどうはキレイだったし、充分成熟していて糖度も高いですよ。モンラッシェは潜在アルコール度数が13.7%、クロ・デ・ムーシュも13.2%あるんですから全然いつもの年と変わりませんね。色もよく出ていますよ」

ワインそのものの出来はいかがでしょう？

「思ったよりいい年ですが、誰が造っても美味しいワインが出来た2009年とは全くタイプが異なります。今年は08年と同様に、生産者の腕によって品質が左右される年だと思いますね。ワイナリーで丁寧に収穫果の選別することはもちろん、気候が不安定だっただけに、栽培には気を遣ってもらいました。葉っぱの量を調整したり余分な房を落として通気性を高めたり。こうした普段の努力の差が今年にはワインに出ると思いますよ。栽培も選別も厳しくした分、今年には生産量が少ないのが問題かなー」

*まだオフレコですが、ドルーアン社では新型選別機を開発中。この日もフレデリック社長自ら発明技術者と一緒に夜間というのに確認に回っていました。

どれくらい減りそうですか？

「09年より20～30%は少ないかも...」

ひょえー。

「でも美味しいワインを造るなら仕方ないですよ。あと、ドルーアンは赤ワインを毎年100%除梗してしまうことはなく、一部を房のまま丸ごと発酵するのですが、今年には除梗の割合を高くしています。」

ワインの味のタイプはどんな感じに仕上がりますか？

「同じような収穫だった08年と比較すると酸もアルコールもワインに残ってバランスがいいですね。94年みたいなタイプになるかと思ったら色もいいし、酸味もいいですね。酸が良くバランスも良い為、補糖も必要ないです。かといって09年ほど色は濃くないのに、ポリフェノールの量は同じなんです。不思議でしょ？」

ジェロームさん個人的には何年に似ていると思いますか？

「えー！まだ早いね。また11月になったら見に来てよ。でもグレート・ヴィンテージみたいにゆっくり時間をかけて開花していくヴィンテージになるような気がしますね」

収穫から発酵にかけ、1ヶ月あまりを週末返上で（でもちゃんと2チームに分けて土曜か日曜はお休みを取れる体制にしているそう）頑張るジェロームさん。日中は忙しくてせわしないので夜間にワイナリーにお邪魔したわけですが、疲れも見せずホントに晴れやかな表情！途中経過を見にまた11月に寄らせてくださいね。期待しています♪

オマケ情報

先日クリーニングを取りにポーヌの町を歩いたら、社長のフレデリックさんとすれ違いました。

「やあ、元気？ そうそうこの前、今年一番のヌーヴォーのテイスティングをしてみたよ。軽くてフルーティーでボジョレっぽくていい感じ。え？ 今月のレポートはコート・ドールなの？ でも日本の皆さんに今年のヌーヴォーも期待してください、って伝えておいてね！」

ウイ。ちゃんと報告させていただきました^^



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

醸造責任者 ジェロームさんのお奨めワイン！

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン / シャンボール・ミュジニー
Maison Joseph Drouhin / Chambolle Musigny



今月はシャンボール・ミュジニーについてジェロームさんにお伺いしてみました。開口一番「え？シャンボールって何年ヴィンテージについてコメントすればいいの？」と聞きなおしてきたジェロームさん。相当飲んでいるとお見受けしました！ その魅力は何でしょう？

「友達を招いてのホームパーティー、特にあまり普段ワインを飲まない友人のために開けたいのがシャンボール・ミュジニーです。繊細でエレガントで気品に溢れて、いかにもピノ・ノアールらしい、つまりいかにもブルゴーニュらしいエッセンスが詰まったAOCです。ブルゴーニュの赤ワインならジュヴレ・シャンベルタンやヴォーヌ・ロマネの方が有名かもしれないけど、友人たちをピノ・ノアールで魅了したい！って思ったときは迷わず僕はシャンボール・ミュジニーを選びます。」

ジェロームさん力説です。ではそのホームパーティーでは何をあわせますか？

「高級で繊細なお肉ですね。ジビエのヤマウズラとか…。日本でも手に入る食材なら鴨かな？カシスのクランブル（焼き菓子）などデザート系もイケますよ！」

今月は私も割り込ませてください！ 先月プライベートでブルゴーニュの3つ星レストラン「ルレ・ベルナール・ロワゾー」（元コート・ドール。ロワゾーのお店です）に行ったとき、偶然ドルーアンのシャンボール・ミュジニー2005年を飲んだんです。合わせたお料理は「牛肉の泥釜焼」。牛肉だと繊細なドルーアンのシャンボールでは負けちゃうかなーとちょっと心配だったのですが、直接火に当てない柔らかい火の通り具合は強い牛肉も繊細な風味になって、マリアージュは完璧でした。もう絶妙すぎてウルウルしちゃうくらい…。日本の牛肉はフランスの牛肉ほどガツリ強い味わいではなくもっと繊細ですから、和牛でもきっと合うと思いますよ。是非お試しあれ！

参考上代価格（税別）：¥8,200- Vintage：2006

