



# 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。

ブルゴーニュは例年より早く冬がやってきました。

今年の初雪は11月25日。11月に雪がパラついたことはあっても、積もった記憶はここ10年ないですね。今年も昨年引き続き、寒い冬になりそうです。

さて、寒い冬でも（外に較べて）温かいのが、ワインを熟成する地下カーヴ。年間を通じて気温が一定しているので、夏はヒンヤリ涼しくても気温が氷点下になるこの季節には暖かく感じられます。そのカーヴですが、ドルーアン社の本社地下にあるカーヴは、単なる熟成庫としてだけでなく、歴史的価値のあるカーヴとしてとても有名です。今月はそのカーヴへと皆様をご案内しましょう♪

ドルーアン社の地下カーヴは大きく分けて6つの小部屋から構成されていて、トンネルで繋がれているところもあります（背の高い方は要頭上注意！です）。6つの小部屋はそれぞれ時代が異なり、一番古い部屋は紀元380年ごろ——つまりローマ時代！に建築されました。

現在はレセプションルームとして使っているこの部屋の壁は、ローマ時代当時の壁をそのまま利用しています。



【写真 フランス王のセラー】

## 【写真 フランス王のセラー】

これが元フランス王のセラーであるレセプションルーム。ローマ時代の建築物を土台に13世紀にブルゴーニュ大公が建てたものです。ブルゴーニュ大公国が滅びたあとのルイ11世の時代からはフランス国王のセラー（地下ではない貯蔵庫）として使用されていました。ローマ時代の壁が右手奥に見えます。アップで見てみましょう。

## 【写真 ローマ時代の壁】

ドルーアン社の名物広報のジャン＝ピエールさんにその壁について教えてもらいました！

この壁の部分だけ石畳が、==（横）ではなく^^（斜め）こういう方向に組まれています。

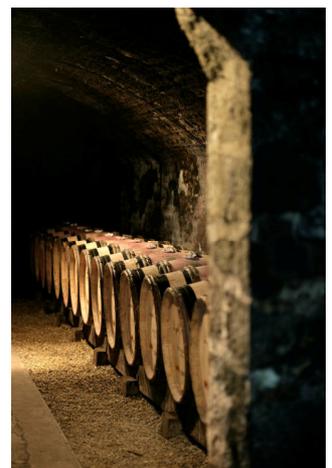
ローマ時代のこの壁はセラーの内壁ではなく、4世紀当時のボヌの町を取り囲む城壁、つまり外壁として建築されたものです。



【写真 ローマ時代の壁】

ところで、このセラーには上に階があり、中世はブルゴーニュ大公国の議会場として使用されていました。ブルゴーニュ大公国の首都はディジョンですが、司法関係はここボヌが中心でした。ちなみに現在も2階はドルーアン社が所有していますが、誰に聞いても最近上っていないとか。実はお宝ワインが隠れていたりして…（でも、2階は気温が上がるので都市伝説だと思えますけど）。

## 【写真 カーヴ】



【写真 カーヴ】



# 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*

半地下にあるフランス国王のセラーの扉を開けてスロープを下りると、いわゆる「カーヴ」（地下の貯蔵庫）に出ます。フランス国王のセラーに隣接するカーヴの左手には小部屋があって、その壁にはパッと見は何の変哲もない鉄のドアがあります。

ジャーーン！それがそのドアです。

## 【写真 秘密の扉】

……えーと、よく見えないですか（汗）。カーヴは暗いし、ドアはカビが生えて壁と同化していて目視でも実はよく見えないのです。でも、このよく見えないところにこのドアの意義があるのです！

このドア、なんとオスピス・ド・ボーヌの地下に繋がっています。第2次世界大戦中、レジスタンスとして活躍した先々代の社長（フレデリックさんのお祖父さん）モーリスさんは、ナチスから身を隠すために、このドアから脱出してオスピス・ド・ボーヌの屋根裏に2年間も匿（かくま）われていました。

## 【写真 オスピス・ド・ボーヌ】

オスピス・ド・ボーヌのワイン「キュヴェ・モーリス・ドルーアン」は終戦後に、モーリスさんがオスピスへのお礼とオマージュに寄進した畑から作られています。オマケに今年のオスピスの競売会での真剣なフレデリックさんの写真を載せてみます。

## 【写真 競売会でのフレデリックさん】

話は戻りますがこの秘密の扉、誰も開けたことがないそうです。とっても歴史的に意義のある扉なのに、仰々しく飾り立てたりせずに日常のカーヴにひっそりと溶け込んでいるあたり、声高にビオディナミを謳ったり、派手なマーケティングをせずに、地道なワイン造りをしているドルーアン社の哲学を垣間見たようで、ちょっとジーンとしてしまいました。

続いては、ドルーアン社で最も美しいと言われる「教会のカーヴ」に行ってみましょう。13世紀にボーヌの教会の僧会士が建築した付属ワイナリーだったものです。そう、カーヴと発酵所から成るこの建物、はボーヌの教会と小路を挟んで隣同士にあります。中世のキリスト教の教会や修道院は、接待に使うために高級ワインを所有していることがステータスで、このカーヴもそのために使用されていました。アーチ型のゴシック形式の天井が見事なカーヴです。

## 【写真 ノートルダム教会】

このカーヴと2階の発酵所は1789年のフランス革命時に没収され国有財産として売却されました。長く使われずにそのままにされていたが、先代のロベールさんが1961年に買い取って、当時そのままにカーヴとして復活することになったのです。



【写真 秘密の扉】



【写真 オスピス・ド・ボーヌ】



【写真 競売会でのフレデリックさん】



【写真 ノートルダム教会】



# 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

このカーヴも歴史的建造物には代わりありませんが、ちゃんと現代でも熟成に使われています。

## 【写真 作業中】

ご覧のとおり、ちゃんと作業中の従業員が...

そうそう、冬場の時間に余裕がある時期には、カーヴの改築も行っていたりします。今から3年前にカーヴにお邪魔したときは、ちょうどカーヴとカーヴをつなぐ通路にあった3段ほどの階段を樽が運びやすいようにスロープに作り直していました。そして翌春またカーヴにお邪魔すると「工事したらこんなモノが出てきちゃった！」と教えてもらったのがここです。



【写真 作業中】

## 【写真 発掘された壁】

## 【写真 壁アップ】



【写真 発掘された壁】



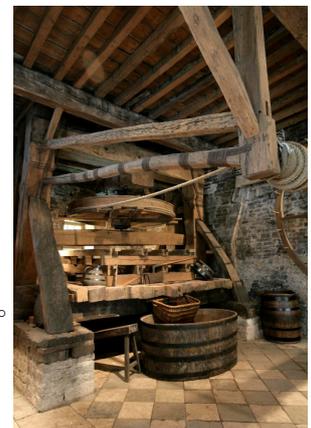
【写真 壁アップ】

あまり見た目がきれいではなかったモルタルの壁を塗り替えようと剥がしてみたら、ローマ時代の壁が出てきてしまったのだそうです!!!

では最後に「教会のカーヴ」の2階に上ってみましょう。  
じゃーん!

## 【写真 プレス機】

さすがに今は展示してあるだけですが、1570年に造られたプレス機がご覧のように残っています。写真はアップで分かりづらいですが（大きすぎて引きで撮りにくいのです）、大きさは面積に換算すると16平米もあります！私が日本で住んでいたときのワンルームとそんなに大きさは変わらないかも...（笑）



【写真 プレス機】

このプレス機、実は最近でも何回か使ったことがあります。  
まず創業100周年記念の1980年、ミレニアムの2000年、そして創業125周年記念の2005年です。  
クロ・デ・ムーシュ赤と白を造りました。そのときの写真がこちらです↓

## 【写真 プレス機稼働中】



【写真 プレス機稼働中】



# 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

右に写っている社長のフレデリックさんが回しているのがプレス機を上下させるハンドルです。このプレス機、単なるお祭りのなまのかと思いきや...

「いえいえ！ゆっくりとプレスするから思っていたよりずっとワインに優しいんですよ。え？発酵前にプレスするシャルドネは、ゆっくりプレスしていると酸化しちゃうんじゃないかって？それがね、白ワインは発酵が始まったり終わったりしてから空気に触れるよりも、先に触れたほうが酸化に対するショックは少なかったんですよ。これは僕も意外でしたね」

そういえば、私もブルゴーニュ以外の産地で実験話を聞いたことがあります。今のようにボトルやコルクなど保存状態が整っていなかった時代の昔の人の知恵なのでしょうか？でも、フレデリックさん、昔のプレス機が優秀なら毎年使ってみては...

「あははは。さすがに時間が掛かりすぎるんで、毎年は難しいですね」

でも、ドルーアン社ではもっと小型で、掃除がしやすいステンレス製の垂直型プレス機を一部で採り入れています。温故知新、そして伝統を上手に現代にアレンジして継承するドルーアン社らしい考えですね。

## 広報担当 マチューさんのお奨めワイン！



メゾン・ジョゼフ・ドルーアン / ボーヌ プルミエ・クリュ クロ・デ・ムーシュ ルージュ  
Maison Joseph Drouhin / Beaune 1er Cru "Clos des Mouches" Rouge

今月はボージョレ・ヌーボーのキャンペーンで日本から帰って来たばかりの広報担当のマチューさんに聞いてみました。せっかくですから古いプレス機での醸造ワインにも選ばれた、ドルーアン社のフラッグシップ、クロ・デ・ムーシュの赤について聞いてみましょう。

「ラッキーだね！昨日ちょうど家で2000年を飲んだばかりなんですよ。」

平日からクロ・デ・ムーシュとは豪勢な... (羨望)。何と合わせたんですか？

「鹿をシンプルにオーヴンでローストしてみました。2000年はまだ野生のサクランボやベリー系のフルーティーさが残っていました。鹿には果実のソースを合わせたりしますからちょうどいいですね。同時に熟成して出てきたコショウや白タバコ、森の下の草のブーケもあって複雑です。香りも十分開いていて、味わいは馥郁(ふくいく)としてタンニンもまろやかに溶けていました。」

聞いているだけで生唾が...。レストランに行かれたんですか？

「いえ、僕が家で料理しました。毎日とはいませんが、普段から家でけっこう料理を担当していますよ」

社長のフレデリックさんを初め、ドルーアン社は料理上手な男性が多いのです。ところで、日本から帰ってきたばかりのマチューさん、同じワインを和食と合わせるとしたら...？

「日本で連れて行ってもらったレストランで、神戸牛を石焼でレアに焼いてくれるお店があって、それが抜群に美味しかったです！食感も味わいも柔らかい神戸牛に同じようにデリケートなクロ・デ・ムーシュはよく合うと思いますよ！」

このあと、マチューさんはひとしきり日本での楽しい思い出を語ってくれました。今回はクロ・デ・ムーシュとのマリアージュでしたが、他にも和食に合うドルーアンのワインはたくさんあるようでした。みなさんも年末年始の人が集まるチャンスにいろいろ試してみてくださいね！



参考上代価格(税別)：¥13,000- Vintage：2006