



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。

フランスは今、冬のバカンス真っ盛りです！

フランスのバカンスというとまる1ヶ月を夏の避暑に費やすと思われるかもしれませんが、最近は数回に分けて有休をとる人が増えています。特に小さな子どもがいる家庭では、2月の学校休暇に合わせて親がスキーに連れて行くケースがどんどん増えています。

今月は、まさにスキー・バカンスから戻った翌日の共同醸造責任者ジェロームさんに、スクリュュー・キャップについてお話を聞いてみました。

ドルーアンでは2006年ヴィンテージからスクリュュー・キャップを「ラ・フォーレ」に導入しています。スクリュュー・キャップの利点は何でしょう？

「まず保管がしっかりしている限り、ブジョネの心配はなくなりました。これは消費者にとってはもちろん、生産者にとっても嬉しいですね。丹精こめて造ったワインがブジョネだったら、私たちがっかりしてしまいます……。」

それから、アメリカ市場の要望が大きかったんです。あちらではスクリュュー・キャップがかなり普及しているんですね。特にラ・フォーレのように手軽にさっと飲みたいワインに対しては特に需要が高い。それで2年間社内で実験をして06年ヴィンテージから切り替えたんです。」

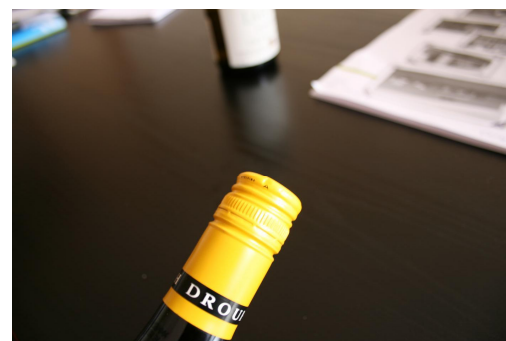
確かにスクリュュー・キャップは便利ですね。それにブジョネもないならいいことづくしですが、今後はほかのアイテムにも導入する予定はありますか？

「アメリカ市場はラ・フォーレの赤と白のほかにサン・ヴェランも出しています。でも、いまのところ予定はこれだけです。スクリュュー・キャップは優れているんですが、瓶の口をぶつけないよう注意も必要なんですよ。」

と、ジェロームさんが瓶の口の部分をモノサシの角でバコバコ叩いて見せてくれました。

【写真 ぶつけた瓶の口】

写真だと分かりづらいかもしれませんが、瓶の口の角のところのスクリュュー・キャップがちょっと凹んでいます。



【写真 ぶつけた瓶の口】

「スクリュュー・キャップはこうやって凹んでしまうとそこから空気と接触して酸化してしまうんですよ。普通ワインは寝せて保管する習慣がありますよね？ でも寝せているほうが瓶の口に何かがぶつかる可能性が高い。それに、例えばジュヴレ・シャンベルタンなど高級ワインはお店でもご自宅でも棚の整理などで瓶を移動させることも多いでしょう？ その時にはずみでぶつけてしまうかもしれません。ラ・フォーレはご自宅で寝かせるというより、買ったその日にすぐ飲めるワインです。瓶を横に寝せる間もなく飲んじゃっていいんです、むしろ飲んじゃってください（笑）。」

そういえば、ラ・フォーレはカートンも瓶が縦に入る仕様ですよ。

「そうそう。そしてカートン上部がクルッと外れて、すぐに手軽に飲んでいただくワインのための特別仕様にしてあります（注：ジェロームさんによる詳しいラ・フォーレのテイasting・コメントは、巻末をご覧くださいね！）。なので長熟性のあるワインについては、あまりスクリュュー・キャップのメリットがないんですよ。ですから今のところ、ラ・フォーレとアメリカ市場のサン・ヴェラン以外に発売の予定はありませんね」



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

スクリュー・キャップにして今まで問題はなかったですか？

「今まで既に250万本を出荷していますが、1本も品質不良の返品がないんですよ！それは、途中から品質の高いものに換えたのもよかったのかもしれませんが。見てください、右が初代で、左が今流通している2代目です。」

【写真 新旧スクリュー・キャップ】

まず、見た目が左のほうが洗練されていてカッコいいでしょ？」

右はギザギザが入っていて、左はないですね。右のほうが開けやすそうな気がしますけど……。

「開けやすさに変わりはないですよ。それに、瓶口の強度が上がっています。さっき、スクリュー・キャップの弱点は瓶口の衝撃だと説明したでしょ？ 2代目は直接ワインの液面に触れる部分を瓶の首に続く部分まで覆いかぶせてあるんです。」

ジェロームさん、いまいちピンと来ない私のためにお絵かきをしてくれました。

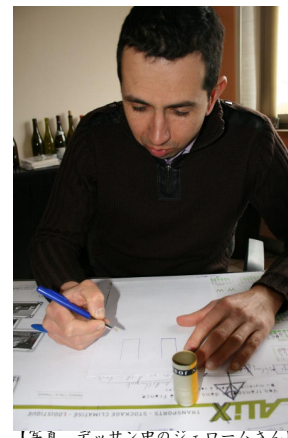
「写真はやめてー。僕、デッサンは苦手なんだ（笑）」

でも撮っちゃいました！（鬼）

【写真 デッサン中のジェロームさん】



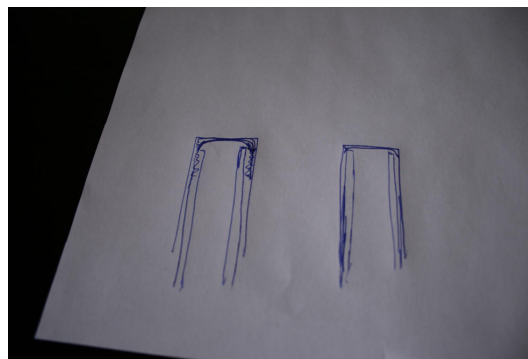
【写真 新旧スクリュー・キャップ】



【写真 デッサン中のジェロームさん】

そして出来上がったデッサンがこちらです→

【写真 デッサン】



【写真 デッサン】

右が初代で、左が今流通している2代目です。

初代のスクリュー・キャップを分解すると、瓶の口の表面部分だけに保護剤である金属の錫（スズ）の板が乗っかっていて、それをまるごと瓶首までキャップが覆っている構造でした。

ものすごい大ざっぱな例えをすると牛乳瓶のふたが錫で、その上をキャップに相当するビニールで覆っている、あんな感じですよ。

2代目は、錫の板を液面に触れる部分だけではなく、キャップのミシン目まで上からすっぽり包むように被せ、さらにその上をキャップが覆っている構造です。錫とキャップはシリコンで固定してあります。そういえば、よく見ると右はスクリュー・キャップの上からも瓶の口のふちの部分が膨らんでいるの対し、左はミシン目まですっきりしています。

ここで野次馬根性が...（笑）。コレってお高くないんですか？

「確かに2代目は35%高いです（笑）。でもまあ、品質のためですから別にそれくらいどうってことはないですね」



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

さすが、コルクにはかなり気を遣っているドルーアン！（詳しくは2008年12月－2009年1月号をご覧くださいね）スクリュエ・キャップにもスキはありませんね！ 余談ですけど、一般的にブジョネの発生率は5%と言われていますが、ドルーアンでは「そんなに多くありません！」とのこと。

ではでは、ラ・フォーレがどんなに便利なワインなのか、以下のジェロームさんのテイスティング・コメントをご覧くださいね。

あ、その前に。

ジェロームさんはスクリュエ・キャップの弱点は瓶口の衝撃だと仰っていましたが、今より弱かったという初代のボトルでも、撮影のためにかなり力任せにボコボコ叩いて（瓶そのものが欠けるんじゃないかと、見ているほうはドキドキ）、ようやく写真程度に凹んだくらいです。一般家庭ではフツーに取り扱ってれば、まず問題ないと思います。どうぞ、ご安心くださいね♪

共同醸造責任者 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 / ラフォーレ ブルゴーニュ シャルドネ
Maison Joseph Drouhin / LAFORET Bourgogne Chardonnay



「ラフォーレは出番の多い、本当に便利なワインなんですよ！ドルーアンのポリシーであるピュアさとカフィネスはそのままに、もっと果実味とフレッシュさが前面に出ているワインです。ソフィスケートというよりどんどん飲めるワインで、冷蔵庫に1本常備しておけば使い勝手がいいですよ。例えば、ふらっと友だちが急に家に来たときなんか『じゃあ、1杯やる？』と、サッと出せます。軽くつまみながら飲むアペリティフには最適で、他にもチキンやポークなど白身のお肉のバーベキューにも合いますね。それと今の季節ならスキー！一日滑って、『あー一杯飲みたいな』というときのラフォーレは最高ですよ。」

さすが昨日スキーから帰ってきたばかりのジェロームさん。旅行すればその土地のワインを飲みことにしているそうですが、サヴォワのワインを飲みながらシャルドネを思い出したそうです。

「スキーといえばサヴォワ地方、サヴォワ地方といえばチーズ・フォンデュですよ！日本にもあるの？あれにも合いますよ。」

はいはい、日本でも食べられます！確かに濃厚なチーズ料理にフレッシュなシャルドネは合いそうですね。ジェロームさんのあんまりトロけそうな笑顔に、こちらまでお腹がすいてきました（笑）



参考上代価格：オープン価格 Vintage：2009