



# 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。

ブルゴーニュには一気に春がやってきました！Tシャツで過ごせる日も出てきましたよ。なんだかバカンスが気になる陽気です。（気が早いですが…）

今月は夏休みに必ず子どもを連れてオレゴン出張に出かけるという、一見エレガントなのにパワフルなワーキングマザーのヴェロニクさんにご登場いただいて、そのオレゴンについて語っていただきました。

オレゴンのワイナリーでは観光客も手軽にテイastingできるので、ゴールデン・ウィークや夏休みにアメリカ旅行を計画している方は必見です！

ドルーアン社がオレゴンにワイナリーを築くきっかけとなったのは実はヴェロニクさんの1986年の海外研修でした。

「大学の修士号を取るのに必要な実地研修で、どうせならフランス国内ではなく海外に出たいって父に相談したの」先代社長で現会長のロベールさんですね。

「そうしたら父は『モンダヴィでは会社の規模が大きすぎるし、カリフォルニアでは気候も違う』ってオレゴンの知人にお願いしてくれたんです」

ロベールさんは1961年にモンダヴィなどカリフォルニアの生産者たちとオレゴンを訪ね、「ブルゴーニュと植生が似ているなあ。ピノ・ノアールを植えるにはいいかも」とその時周囲にもらしたそうです。もっとも、その時は誰も実現するとは思っていなかったそうですが…。

そしてヴェロニクさんが無事に研修を終えた翌年の1987年、オレゴンの知人が電話で知らせてくれた売地を手にしてワイナリーの歴史が始まります。ロベールさん、6月に電話をもらって8月に現地訪問、その場で即決して買ったそうです。日当たり・傾斜とも申し分ない土地だったそうです。



【写真 斜面を利用したワイナリー】

畑の奥に見えるワイナリー、斜面に建っているのがわかりますか？

「その上、素晴らしいのがここからの眺めなの！畑一面から地平線まで一望できるのよ。ここで働いていると気持ちがいいし、元気が出てくるわ」

【写真 景色をバックにしたヴェロニク】

確かに、ワイナリー見学に来た、ワイン愛好家のように自然で嬉しそうな笑顔ですね。



【写真 ロベールさんがフランスから持ち込んだ醸造機器】

ワイナリーは斜面を利用して設計されています。最上階の背後から収穫果を搬入し、発酵、熟成、瓶詰め、出荷と順番に4つのフロアを重力にしたがって自然に降りてくる、合理的でしかもぶどうやワインに負担のかからないシステムです。



【写真 景色をバックにしたヴェロニク】



# 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*



【写真 オレゴンを写した上空写真】

ヴェロニクさんは、発酵はもちろん熟成や澱引き、瓶詰めめのタイミングを確かめるために年に3～4回オレゴンに出張し、それぞれ8～10日滞在します。発酵のときの滞在は1ヶ月に及びます。

オレゴンの収穫はブルゴーニュの仕込み終了の直後で、両国を掛け持ちするにはギリギリのタイミング。ロベールさんが収穫直前に「アシスタント・ワインメーカー」として現地に飛んで準備万端にしてヴェロニクさんを待ち受けるんだ、って以前とっても嬉しそうに話してくれました。

【写真 オレゴンを写した上空写真】

「そうなの。うまいことにブルゴーニュとオレゴンでは発酵時期がほとんど重ならないから両国でワインが造れるの。でも、92年に長女が生まれてからはしばらく大変で…。ブルゴーニュに1ヶ月、休む間もなくオレゴンで1ヶ月でしょ？2ヶ月も自宅を留守にってしまう。夫の協力がなかったらやって来れなかったと思うわ」

ここでワーキングマザーとしての顔をのぞかせるヴェロニクさん。バリバリにフルタイムでワインを造りながら3人の子どもを育てちゃうなんて、女性としてホントに尊敬しちゃいます。そして、ドルーアン・オレゴンの3つのスペシャル・キュヴェには3人の子どもの名前を冠していることでも有名です。

「92年に100%自社所有のセレクトした区画から新たに高級アイテムを造ろうとしたときに色々名前を考えたんだけど、なかなかいいアイデアが浮かばなくて…。それで、ちょうど生まれたばかりの娘の名前がいいんじゃない？っていうことで生まれたのがロレーヌなんです」

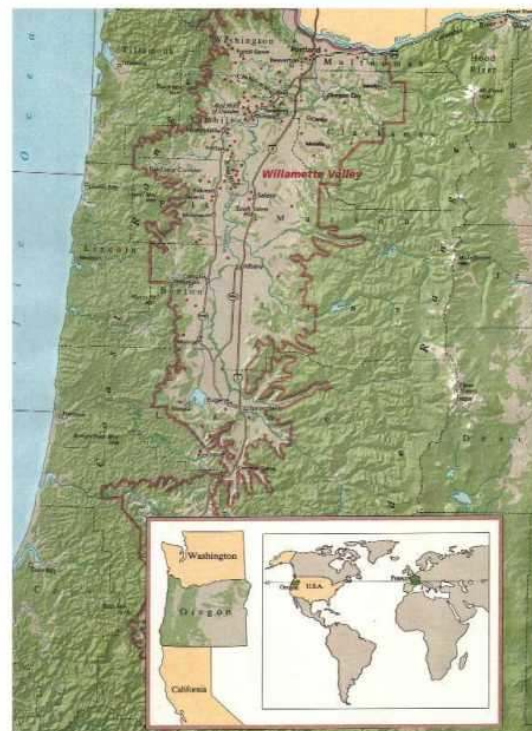
偶然に近いんですか？

「そう。ふっと浮かんだアイデアだったのよ。それでその次にシャルドネで造った白ワインに、息子の名前アーサーを拝借したの。シャブリとムルソーのよいとこ取りをしたようなブルゴーニュタイプの白ワインです。アメリカ産の白ワインって樽の効いた甘く感じるワインが多いのですが、アーサーはフルティーで清涼感も残しています」

爽やかな少年みたいでピッタリのネーミングですね。

「ありがとう！ でもね、ブルゴーニュの“コピー・ワイン”は造りたくないのよ。同じくらいの緯度だけど、ブルゴーニュの畑は石灰質、オレゴンは火山質土壌です。だからオレゴンはブルゴーニュより色が強く出て、逆に果実味は控えめになりスパイシーになります。それでもブルゴーニュと同じようにやっぱりエレガントなワインを追求したいですね」

【写真 地図】



【写真 地図】





# 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

もう一人のお名前は？

「日本には輸出していないでワイナリー直売かワインクラブにしか出していないアイテムがもうひとつあるの。これが次女の名前からつけたルーズね。3つのキュヴェで一番長熟性があって、20年寝かせておけるタイプです。ところで、毎年、年に1回は出張に子供を一人連れて行くんだけど、今年はルーズの番なの。このほか夏休みには家族全員でバカンスを過ごすわ。私の仕事の合間に子どもとオレゴンを回ったりして、すごく充実しているのよ」

ルーズは現地ワイナリー限定なんですか…。

「テイastingしてみたかったら、オレゴンのワイナリーは一般のワイン愛好家に開放しているから大丈夫！15ドルで日曜でも試飲できるわよ。バカンスに当地にいらした際にはぜひどうぞ！」

ところで（ここで野次馬根性を発揮…）、3人のお子さん、それぞれ自分の名前のついたキュヴェを何ていっていますか？「それはもう、自分の名前のワインが一番美味しい！って3人とも譲らないわよ（笑）」

とってもおかしそうに笑うヴェロニクさん、自分のワインを美味しいって言ってもらえる醸造家としての喜びと、子どもたちが気に入っているという母親の喜びと、両方一緒になったようないい笑顔をしていました。それで、お子さんたちの最近の写真をを見せてもらおうと…

## 【写真 3人の子どもたち】

左から長男のアーサーくん（16歳）、次女ルーズさん（14歳）、長女ロレーヌさん（19歳）。えー、お子さんたち、こんなに大きいの！？

「そうよ、アーサーなんて私より大きくて180cmくらいあるわよ」



【写真 3人の子どもたち】

いえ、身長もそうですが、ヴェロニクさんがあんまり若く見えるんで子どもたちはもっと小さいものだとばかり…。

「まあ、ありがとう！でも私もう〇〇歳よ（笑）」

年齢を公表していいのか確認してこなかったのが、今日のレポートでは丸秘にしておきます（笑）。うーん。でもこんなにチャミングなのは、やっぱり美味しいピノ・ノアールとシャルドネを飲んでいるからなんでしょうか…？私も飲み続ければ若さを維持できるのかしらん。

## ドルーアン社チーフワインメーカー ヴェロニクさんのお奨めワイン！

ドメヌ・ドルーアン・オレゴン / オレゴン ピノ・ノアール  
Domaine Drouhin Oregon / Oregon Pinot Noir



3つのスペシャル・キュヴェからひとつご推薦いただくと兄弟ゲンカになりそうなので（？）、今月はベーシックなピノ・ノアールについて聞いてみました。

「色調はややスマイレ色がかった強くて深い赤ですね。香りは桑の実やブラックチェリーを思われます。丁子やシナモンなどのスパシーな一面もあって、ブラインドテイastingだとヴォーヌ・ロマネと勘違いする人もいますよ。タンニンはシルキーなので、口当たりは本当にまるやかです。余韻が長いのもいい特徴ですね。」

ブルゴーニュのピノ・ノアールと違ったお料理の楽しみ方はありますか？

「オレゴンで学んだことなんですけど、オレゴンではサーモンのグリルに合わせるんですね。これが脂ののった肉質にピッタリなんです。チーズも全般的に合います。あとは気楽に飲んでいただきたいですね。それがオレゴン・ワインのいいところでもあります」

サーモンのグリルと聞いて、脂がジュウジュウいっているところがすぐ目に浮かんでしまった私はやっぱり日本人…。サーモンとオレゴン・ワインの組み合わせについては、お父様のロベールさんも絶賛していましたっけ。今晚にも食卓にのせられそうなワイン、いいですね！

参考上代価格：¥5,000      Vintage：2008

