



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！

今年のフランスの春は全国的に晴天に恵まれています。地方によっても違いますが、平年より1～3週間早めにぶどうは生育しています。暑すぎずポカポカ陽気でお散歩したくなる季節です。そんな折、シャブリの栽培責任者を務めるドニさんから「ビオディナミに使う野草摘みの季節でもあるよ！」とお誘いを受け、早速シャブリまでドライブしてきました。シャブリの町の郊外にあるドルーアン社の压榨機のある施設に行くと、玄関先に既に摘んできて日干ししているゴボウの葉っぱが。



【写真 ハーブのカイコ棚】

ビオディナミを実践している生産者はたくさんいますが、専門業者が乾燥させていつでもハーブティーにできる状態にした製品を購入しているケースがほとんどです。でも、ドルーアン社では、スタッフ自らが春に野草摘みに出かけてドメヌで干して自家製のハーブティーを作っているのです。

「この辺にない薬草だったら仕方ないけど、あるんだったらわざわざ他の土地から持ってくる必要はないと思うんだよね。ぶどうだって、知らない土地から持ってこられた薬草より、自分の身の回りに生えていた薬草のほうが気持ちいいだろうし。ぶどうに気持ちがあるとすれば……の例え話だけだね。」

でもドニさん。日本には「四里四方に病なし」といって自分の住んでいる16km四方のものを食べていたら病気になるっていうことわざがあるんですよ！

「へー！それはスゴイね。（目を丸くして）それって正しいと思うよ！薬草にもテロワールってあると私は思うんです。自分たちが摘んでいるのもここから一番遠いところでも10kmちょっとくらいかな？ シャブリのぶどうを栽培している粘土石灰質じゃ生えないスギナが10kmちょっとにあって、他の薬草はみんなシャブリの周辺で摘んでいます。そうそう、そろそろスギナが育ってきて摘める時期になってきたところかな？ 秘密の場所へ見に行きますか？」

まっ！秘密の場所に案内していただけるなんて光栄な！早速連れて行ってもらいました。（秘密の場所なのであまり明らかにできませんが）場所はシャブリの北部で、うっそうとした林道の端に生えていました。

スギナは珪素（けいそ）を多く含んで、ベト病にかかりにくくなるんだそう。

「私はジョギングが趣味で、週末や仕事上がりに週3回くらいジョギングをするんだけど、ここがそのコース。今のところシャブリで野草摘みをしているのは自分たちだけのよう。いつかシャブリ中の人たちがビオディナミを始めてスギナの取り合いになっても困るので秘密の場所なんだ。（笑）あ、でもシャブリのみんながビオかビオディナミを実践してくれたらなあ、とも思ってますよ。薬草の取り合いにならなければね。（笑）」

この他、ドメヌではイラクサのハーブティーが発酵中でした。



【写真 イラクサ発酵中】



【写真 林】

では、現在の畑の様子を見に案内してもらいましょう。じゃーん！2011年のぶどうの赤ちゃんです！



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 ぶどうの赤ちゃん】

今年はお天気に恵まれ、現在のところ絶好調に生育しています。今は株の根元に生えた雑草を鋤く作業の真っ最中です。

ところで、みなさん。シャブリといえばミネラルの強いワインが生まれるキンメリジャン土壤。土も真っ白だと思いませんか？ ところが、そうとも限らないんです。確かに真っ白な土壤もありますが、畑には土も混じっていて、キチンと鋤き入れすれば地中の土が掘り起こされて、実は表面は黒っぽく見えます。「シャブリ・ヴォードン」の畑を例に見てみましょう。

ヴォードンの畑は大きいので3分割でご覧頂きますね。

ヴォードンはブルミエ・クリュの「モン・ド・ミリュール」と「モンテ・ド・トネール」を隔てる溪谷に位置しています。



【写真 ヴォードン手前】



【写真 ヴォードン中】



【写真 ヴォードン奥】

斜面の中腹から下部までの色が黒っぽく見える部分がドルーアン社の所有畑です。特に真ん中の写真にご注目ください。写真の右端、帯状に丘の中腹から下部までちょっと色が明るい畑がありますよね。ここはドルーアンの畑ではありません。現場に近寄ってみましょう。



【写真 流失した土砂の比較（車内から撮影）】

左手の手前、道路まで土砂が流れてしまっているのがお隣さんの畑、その奥の道路わきに草が生えているのがドルーアンの畑です。

鋤き入れをする理由として、土壤を柔らかくして根を深く生やしたり、雑草を取り除いたり、土壤に空気を含ませて微生物の活動を活発にするなどのぶどうに直接作用する効果にばかり注意が向きがちですが、土壤の保全という隠れた効果もあります。ドルーアンの畑のお向かいさんもお覧頂きましょう。

数日前に降った雨で冬に剪定した枝まで道路に押し流されてしまっています……。道路も本来はコンクリートなのに畑から流れてきた土で埋まってしまっていました。



【写真 流失した土砂】

「残念ですよ。何が残念ってテロワールが大事にされていないことです。「ヴォードン」の名前はドルーアンのブランド名で、畑の区画自体は「ヴォーヴィリアン」という名前です。ここは2つのブルミエ・クリュに挟まれた、シャブリの村名クラスにしておくにはもったいない区画なんです。こんな大切なテロワールを雨に流されるままにしてしまうなんて、見ているだけで私は悲しいです」

本当、ヴォードンの畑はブルミエ・クリュに挟まれているだけではなく、手の届きそうなお隣の谷はもうグラン・クリュの「ブランショ」という絶好のシチュエーションにあります。



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 水車小屋】

ちなみに「ヴォードン」の名前はシャブリ郊外にドルーアン社が所有する昔の水車小屋を利用したレセプション・ハウスに由来します。

そして、こちらがドルーアン社のお手入れが行き届いた畑です。



【写真 流失しなかった畑】

きっちり鋤き入れすることで雨は土壌に入り込み、表面を流れ落ちて土壌を流失させることもありません。テロワールを生かしたワイン、と一言でいうのは簡単ですが、土壌の流出を防ぐといった環境も保全もテロワールを大事にするのは重要なことなんですね。

ところで、スギナを見に行ったり畑を回ったりしていたら、あっという間に昼の12時！ちょっとお腹も空いてきました。「軽くお昼でも食べましょう」というドニさんの後についてシャブリの町のビストロに入っていくと、先客の生産者たちが「新聞見たよ！」と次々に握手を求めてやってきました。ドニさん、新聞って何ですか？



【写真 新聞記事】

「ここ数年研究していた『害虫収穫機』が完成してね、地元の新聞から取材を受けたんですよ」

ほおお。これがその新聞です。

表紙をめくると3面全部にドニさんと害虫収穫機（フランス語の見出しをそのまま翻訳）が！畑に薬剤は散布したくないと考えるドニさんは夜間にだけ活動して芽や葉を食べる害虫を何とか退治したいと考えて、この機械を発明しました。

葉の高さに畝の一方から扇風機で風を吹きつけ、畝のもう一方にフィルターを取り付けて、風は素通りさせて吹き飛ばされた害虫だけキャッチする仕組みです。



【写真 害虫】



【写真 機械】

「効果てきめん！面白いように虫が取れますよ。機械を作ってもらって初期費用だけで経済的だし、なにより風しか利用しないところがいいでしょ？」
でも虫が活動する夜間にしか運転できないところが大変ですね…。

「ははは。夜の畑もいいもんだよ。今度は泊りがけでいらっしやい！」

このほか、今年からプラスチック容器に入った合成ホルモン剤カプセルの畑への取り付けを止めてみたりと意欲的に取り組むドニさん、午後控えたシャブリ ヨンヌ県の有機栽培組合のアポの時間ギリギリまで熱く栽培について語ってくれたのでした。



【写真 機械のアップ】



シャブリ地区栽培責任者ドニさんがおすすめ!

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン / シャブリ レゼルヴ ド ヴォードン
Maison Joseph Drouhin / Chablis Réserve de Vaudon

ヴォードンのお隣さんたちの畑を見て「鋤き入れせずに天から与えられたこの土壌を雨に流れるに任せておくなんて勿体ない」と繰り返しこぼすドニさん。ヴォードンには特別の思い入れがあるようです。「ワイン法ではシャブリの村名クラスですが、私個人としてはここはブルミエ・クリュだと思っています。斜面が西を向いているだけで、ブルミエ・クリュの「モン・ド・ミリュウ」と「モンテ・ド・トネル」に挟まれ、グラン・クリュの「ブランショ」もすぐそこ。味わいも村名クラスを比べると濃厚で奥行きがありますね。合わせるお料理もブルミエ・クリュのつもりで考えています。私は『カキにはシャブリ』派じゃないんですよ。ヴォードンもソースを掛けた魚やホタテがいいでしょう。あまりフレンチっぽくなく、ショウガを隠し味に使ったエスニック系なんかにも合いますね」
ショウガを隠し味に使うなんて、日本人の得意技じゃないですか！合わせるお料理の幅がグンと広がります。

参考上代価格：¥3,000（税別）

Vintage：2009

