



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！

日本はととっても暑いようですが、お元気でお過ごしですか？

一般家庭にクーラーの普及していないフランスでも湿度が低いので、30℃を超えても屋内に入れば案外過ごしやすかったりします。ただ、ぶどう畑の中は.....湿度が低い分？日光が刺すように痛いのです。。。今月は、そんな炎天下でヌーヴォーに向けて栽培のみなさんが、黙々と作業を続けるボジョレーからレポートをお届けします。

今回は2年前の収穫でもご紹介したベルトランさんと、今回初登場のパトリックさんのドメーヌにお邪魔しました。

ドルーアンのボジョレーは、「ガメイ（ボジョレーのぶどう品種）はスペシャリストに！」ということで、現地の生産者に委託しています。毎年厳しいセクションで委託する生産者は決められていますが、なかでもこの2つのドメーヌは毎年コンスタントにドルーアンのボジョレーになっている優秀な生産者さんです。

まずは1軒目、ベルトランさんのドメーヌから。



スグリをつまみ食い中の
ベルトランさん

真っ黒に（というよりフランス人は赤くなるタイプですが...）日焼けした顔で出迎えてくれたベルトランさん。33ヘクタールの所有畑全部がドルーアンのボジョレーになるという正に専属農家さんです。ぶどう畑のほかにフランス最高級の肉牛シャロレ牛も40頭飼っている複合農家の7代目です。

ぶどうは日当たりのよい斜面で栽培し、牛は木立のある斜面の下の方で飼っていますが、このほかにドメーヌの周辺には「自家用」といって、とても家で食べきれないようなリンゴやスグリやらの果樹が植わっています。

また、84歳（！）のお母さんが今でも耕している家庭菜園のジャガイモ畑もぶどう畑のすぐ隣にあります。

すぐ奥に見えるぶどう畑は、いまだに84歳のお母さんが毎日手入れしているそうです！

ぶどう畑の中にも、風向きによって斜面の下から「モー」という牛の鳴き声が聞こえてくるのどかな環境。

最近、「ビオトープ」といって、単一作物を栽培するのではなく、出来る限り自然に近い、様々な作物や林や動物を配した環境の有効性がワイン業界でも語られるようになりました。

ベルトランさんのドメーヌは、先祖代々そのままビオトープっぽい風景が広がっています。



奥：ベルトランさんのぶどう畑
手前：お母さんのジャガイモ畑

さてさて、ベルトランさん。2011年今までのところ、生育状況はいかがですか？

「今年は好天に恵まれてね。雨も少ないし。収穫は8月15～20日ごろ始めると思います。例年より1ヶ月近く早いですね。」

成長が早まった分、春先の作業は大変だったんじゃないですか？



ベルトランさんのぶどう畑

「春から初夏にかけての作業を例年より1ヵ月半少ない中でこなしました。忙しかったですよ。えっ、なら今年はまだ夏になったらヒマかって？ とんでもない！ 7月14日からもう収穫に向けて各機器の点検作業に入ります。今年は1月からずーっと忙しいですね。お百姓の生活は、技術が向上したといっても中世のころと、さほど変わらないものです。いい作物を作ろうと思えば、やることは山ほどあるんですよ」

ベルトランさん、今年はバカンス返上で収穫するそうです。



ベルトランさんの今年のぶどう



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



日焼けした、サンドリーヌさん

もう1軒お邪魔したパトリックさんのドメーヌは、お嬢さんのサンドリーヌさんとパトリックさんの2人で運営しています。最近、父と息子ではなく、父と娘という組み合わせで作業している生産者も多いんですよ。

サンドリーヌさんは最初に地質学を勉強しているうちに、ワイン造りに興味がわいてきて軌道修正しました。そのため、周辺の地質には「向かいの斜面は粘土質を25%含む泥灰質で…」とか、ものすごく詳しいのです。

こちらも親子そろって真っ黒（真っ赤）です。

同じ女性としては「そんなに日焼けするとシミが…」と気になるところですが、サンドリーヌさんはうなじまで焼けてもへっちゃら。

「とにかくいいぶどうを造りたい」のだそうです。パトリックさんもアポのギリギリまで畑に出ていてトラクターで登場です。トラクターは、畑の土を踏みしめないよう、軽量の特注品です。

パトリック親子の畑は区画に合わせた栽培をしています。例えば99年に雹が降った時に土壌も雨で流されてしまったのを機会に、流されないよう表面に草を生やすようにしました。残念ながら撮影した今年は暑すぎ＆雨が降らなすぎ。肝心のぶどうが水不足になってしまっは困るので、表面だけ枯らさせていました。ボジョレに伝統的な「ゴブレ」という仕立て方も、そのままでは風通しがあまりよくなくて病気が発生しやすくなるため、ワイヤーで葉っぱが重ならないように広げていました。

今年はこの両ドメーヌを中心にボジョレ・ヌーヴォーができるまで追跡レポートしますね。どうぞ来月もお楽しみに♪



トラクターでやってくるパトリックさん



パトリックさん。風通しをよくするために余分な葉っぱをむしっています。

マコン、ボジョレ担当 オリヴィエさんのお奨めワイン！

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン / マコン・ヴィラージュ
Maison Joseph Drouhin / Macon Villages



毎日暑いですねー。こんな日にはマコン！ 今年の収穫は早まりそうなので、一足先に奥さんの実家のあるシャンパーニュ地方までプチ・バカンスに出かけたオリヴィエさん。バカンス中のところを突撃インタビューしてみました。

「マコン・ヴィラージュのいいところはいつ飲んでも美味しいことでしょうね。食前酒にもいいし、前菜にもいい。もちろん、食前酒からそのまま前菜まで引っ張ってもいいわけです。相手も選ばないですよ。普通の平日の夕食に家族と一緒に飲んでもいいし、友達が来た時に開けてもいい。お料理ならお魚や甲殻類なら何でも合いますよ。軽くてフルーティーなので合わせやすいです。今の季節ならバーベキューのお供にもいいですね。そうそう、ちょっと変わった飲み方としてキールはどうですか？ 普通、キールはカシスのリキュールを酸味のしっかりとしたアリゴテで割った食前酒用のカクテルですが、アリゴテの代わりにマコン・ヴィラージュで割ってみるのもオツですよ。アリゴテと違ってもっとふんわりとした仕上がりになります。リキュールもカシスだけでなく、他の果実のリキュールとも試してみてください」

へー。マコン・ヴィラージュでキールですか！ しかもいろんなリキュールで。酒飲みの私にはリキュールのビンが沢山... (汗)。カクテルにすれば飲みやすそうですね。今年の夏はいろいろ試してみよう♪



参考上代価格：¥1,800 Vintage：2009