



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！

日本は暑かったり涼しかったりの7月だったようですが、こちらフランスもそれまで暑かったのが7月になってから過ごしやすくなっています。

そんなわけで、数百年ぶりの酷暑だった2003年の到来か！？と言われるほど早かった今年のぶどうの生育もだいぶ落ち着いてきました。今月はボジョレのその後の様子をご覧くださいませ。

「ああ！7月になってやっと雨が降ってくれた！」

と挨拶するなり安どの表情でため息をついたベルトランさんです。なんとなく、晴れが続くとぶどうの出来がよくなりそうな気がします。が、「ワイン造りだって農業だからね。太陽と一緒に雨も降らなきゃ、肝心の樹に負担がかかっちゃうから雨だって大事」なんだそうです。まとまった雨は3月以来、実に4ヶ月！ぶりだったそうです。

このまま乾燥した天気が続くと、確かに凝縮したワインになることにはなりますが、ボジョレらしいゴクゴク飲めそうな爽やかなのど越しはちょっと期待薄だったかも…。まさに恵みの雨です。

ぶどうもほんのり色づいてきました。収穫までもう少しです。

フランスの8月は清涼な月になるという予報が出ています。収穫は当初予想された8月20日ごろから少しブレーキがかかって8月25日ごろ開始となりそうです。ヴィンテージの特徴は「09年に似てそうかな？」とのこと。



色づきはじめた、ぶどうの実

ぶどうの実を入念にチェックするベルトランさん。

房と房が重なって風通しが悪くなって病気が発生しないように最終チェックに余念がありません。



チェック中のベルトランさん

フランス人といえば1ヶ月もの長期バカンスに出ることでも有名ですが、ベルトランさんは2～3日仕事をお休みするくらいしか休暇を取らないそうです。収穫の前準備で忙しいからです。それでも「今年は息子が手伝ってくれるから楽だよ」とお父さんの顔になって嬉しそう。現在短大に通っている19歳の長男ジャン＝バティストくんが、今年はフルタイムでお手伝いしてくれるそうです。



足腰のしっかりした84歳のおばあちゃん。
ベルトランさんのお母様です。

84歳のおばあちゃんの写真です。

元気です！ジャガイモ畑に水をあげていますが、お隣のぶどう畑もおばあちゃんの担当畑です。



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

収穫前で忙しいのはもう1軒のパトリックさんのお宅も同様です。

でも、ご覧ください。雨が降ったので、雑草も生き生きとしてきました。

「これで凝縮しすぎなくなっただし、収穫量も通常通り確保できそう。
恵みの雨でしたよ！」

パトリックさんの家には23ヘクタールを2週間掛けて収穫するのに40人
もの収穫人がやってきます。

しかも、みなさん泊まりです！ワイナリーの庭先にテントを建てての合
宿生活になります。これだけの人数を確保するのも大変。

同席した仲買人さんに「リヨンの学生さんとかどう？」
とリクルートの相談をしていました。
畑や機器の準備だけでなく、人事までこなして大忙しです。

「それでもいろんな人が集まる収穫は楽しいよ。
来月、収穫のときに来て一緒にご飯食べて行ってね！」

なんと嬉しいお招き！
それではまたお邪魔しまーす。



青々と茂った雑草



パトリックさん親子。娘のサンドリーヌさんは
地質学を専攻したエキスパート

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ピュリニー・モンラッシェ

Maison Joseph Drouhin / Puligny Montrachet

白ワインの王、モンラッシェの血をひくワイン。

輝きのある明るいホワイトゴールド。白桃など白い果実、少し炒ったアーモンド、ドライフルーツのような香りが感じられます。

繊細でエレガント、滑らかな絹のような舌触り。長い余韻には、花と果実の香りが豊かに残ります。熟成は、8-20年、期待されます。土壌は、小石の混じった石灰岩質。フレンチオーク（そのうち新樽は25%）を使用して、約1年間熟成しています。

伊勢海老のグリル、スモークサーモン、ブリー(白カビ系チーズ)と良く合うでしょう。



参考上代価格：¥8,000 Vintage：2008