



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。

こちらでは収穫人が溢れかえり活気のあった町も、スタッフが右に左に大忙しだったアルコール発酵も終わって、いつもの静けさを取り戻してきました（ちょっと寂しいけど...）。

今月はボジョレの発酵についてお伝えしますね。

先月お昼をご馳走になったパトリックさんのドメーヌにお邪魔してみました。若者たちが流行の歌をみんなで歌っていた収穫中の陽気な現場は、プロの現場になっていました（でもバタバタせず、のどかです）。



【写真 収穫果の搬入】

畑からやってきたトラクターは斜面の上に位置するワイナリーの裏手に回って、上からぶどうをタンクに落とします。



【写真 トラクター開扉】

扉を開くとこんな感じ。荷台を傾けて重力と熊手（？）の手を借りてタンクに落としていきます。



【写真 下から搬入口を見る。右側銀色が筒】 【写真 タンクを上から見る】

のぞいてみるとこんな感じです。逆にタンク側から見上げるとこうなります。



【写真 発酵中】

タンクの上に穴が開いていて、筒を通せるのが分かりますか？現在右側の穴に筒を通してぶどうを落としているところです。

先にタンクに入っているぶどうは発酵が始まっていました。タンクの縁に泡が立っているのが、何とかなく分かりますか？



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

このまま発酵させること4～6日。ボジョレは発酵しきる前（酵母がぶどうの糖分を全部食べ終わってしまう前）のまだ糖分が残った時点でタンクを空け、プレスをして、半分ジュースで半分ワインの液体と房を分離させてしまいます。搬入の翌週お伺いすると、ちょうどタンクの扉を開けるところでした。



【写真 タンクの口】

じゃーん！今年のボジョレ・ヌーヴォーの赤ちゃん誕生です！なんだか出産に立ち会うようで、何回見てもドキドキします。



【写真 タンクに人員投入】

扉のネジを緩めただけでまずは半分ワイン半分ジュースの液体が流れ出します。キレイな色でしょう？扉を完全に開けてジュースを流れ出させたら、今度は人間がタンクに入ってぶどうをすくって開口部から搬出させます。



【写真 開口部から掻き出し】

タンクの外ではパトリックさんが中で開口部に寄せ集められたぶどうをベルトコンベアに掻き出しています。



【写真 ベルトコンベア】

掻き出されたベルトコンベアからプレス機へ。結構な重労働なはずなのに、ものの5分で7200リットルのタンクが空に！！



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 プレス機のワイン】

プレス機では娘のサンドリーヌさんが待ち構えてベルトコンベアで運ばれたぶどうを均しています。「158cmと割と小柄なので、プレス機で小まめに動くのにお父さんより向いているの」（サンドリーヌさん）だそうです。サンドリーヌさん、ホントによく働きます！朝7時～19時までほとんど休憩なし・休日なしで1ヶ月！！それでも収穫中は朝6：00～21：00だからまだマシなんだそうで…。



【写真 タストヴァン】

プレス機を運転すると、下に半分ワイン半分ジュースが溜まってきました。やっぱりきれいな色。。。せっかくですから明るいところで見てみましょう。

まだ発酵途中で透明感はないですが、きれいな色でしょう！ワインの特徴としては09年に似ているそうです。濃厚で果実味が強く、エレガントさと力強さのバランスも取れています。

このまま半分ジュース半分ワインをタンクに寝かせると発酵が完了し、そのまま寝かせていよいよヌーヴォーの完成です。今年も期待できそうですよ～。みなさま11月第3木曜をお楽しみに♪

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャサーニュ・モンラッシェ ブラン

Maison Joseph Drouhin / Chassagne-Montrachet Blanc

世界最高峰の白ワインを産する村の「寛大で上品なワイン」

スパイス、ミネラル、花の香りと様々な魅惑的な要素が感じられます。フィネスと素材感を兼ね備えた、余韻の非常に長いワインです。

土壌は、泥灰土、石灰岩、黄色と赤の粘土、小石、および砂利の混ざった、複雑な土壌です。植樹密度10,000本/1haのギュイヨ仕立て。果実を尊重し、ゆっくりプレスしています。もちろん自然酵母を使用しています。フレンチオーク樽（新樽25%）で12ヶ月熟成させています。

現行ヴィンテージの2009は、グレートヴィンテージである2005、1978、1961と同じくらい素晴らしい年です。4～15年は熟成させることができますでしょう。

参考上代価格：¥7,000 Vintage：2009

