



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！

今年のブルゴーニュは春が早く（そして短く）、夏が早く、そして秋も早かったです。それに合わせてぶどうの生育も早くて、なんだかあつという間に収穫期を迎えてしまいました。今回はそんなブルゴーニュの収穫の様子をお伝えします。ドルーアンの今年の収穫は8月29日から始まりました。8月から始まる収穫という、1万5千人以上の死者を出した記録的に暑かった2003年並の早さです！例年からは2週間ほど早くなりました。それでも、今年の夏は割と涼しく収穫は当初予想されたより若干後ろにずれ込みました。

それでは、収穫の様子をご覧くださいませ！

まずは恒例のクロ・ド・ヴージュから。

天気もよくぶどうも健全なので、何だかすごく収穫人がラクチンそうに見えます。

グザヴィエさんもハイテンション。3年ほど前、初めてお会いしたときのガチガチに硬い表情がウソのようです。どうでした？今年のぶどうは？



【写真 クロ・ド・ヴージュの収穫風景】



【写真 グザヴィエ氏】

「見てご覧なさい。これで分かるでしょ？」
確かに日本の高級果物店の店頭に置きそうなくらいキレイです。

「サヴィニーも景色がいいから午後もいらっしい」
もちろん！午後はサヴィニー1級のプチ・ゴドーにお邪魔してきました。



【写真 サヴィニーの収穫風景】



ドルーアンの収穫人はみなさんとても明るいです。カメラを向けると、皆さん「そ、そんな不自然なポーズはいから...」と時に思いたくなるくらい愛想を振りまいてくれます。それで仕事の手が止まってもグザヴィエさんも微笑ましようにニコニコしてアットホームな雰囲気です。

この畑は中腹に昔、農機具をしまっていた小屋があるのですが、ドルーアン社では将来内装を整えてお客さんを迎えるのに使いたい、と考えているようです。楽しみです。



【写真 積み込み風景】



畑でプラスチックケースに入れられたぶどうは、トラックでボヌの醸造所まで運ばれます。



【写真 トラック】

このトラックへの積み込み作業の途中で、ケースに入ったぶどうと斜面の上から下まで一緒に荷台に立ち乗りして移動したのですが、今まで乗ったことのある、どんな乗り物（含むディズニー・ランドのアトラクション）よりも幸せな気持ちになりました。

このレポートをお伝えするために、私もほぼ1年を通じて畑に出てスタッフのみなさんの努力を垣間見ているわけですが、それがこうして正に「実」を結んで、ケースに収められ、トラックの荷台に積まれ、そしてピーカンに晴れた秋風の中を運ばれていく様を見ていると、「ああ、今年ももうゴールだな」なんて感傷的になります。

心なしか、トラックを見上げるグザヴィエさんのまなざしも柔らかいですよね。



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 運搬中のトラック】

……でも、「ゴール」どころか「ここから、いよいよ出番」という方がワイナリーで待ち構えています。このままトラックを追ってポーヌのワイナリーまで行ってみましょう！



【写真 ワイナリー到着】

車で5分ほどでワイナリーに到着です。

搬入して台帳に登録したら、白はそのままプレス機に、赤は選果台に運ばれます。ワイナリーはものすごく効率的に設計されていて、搬入ヤードから左に2mでプレス機、左に2mに選果台に動かせます。動線がよく、搬入からすぐに次の工程に移れます。ブラボー！！！！



【写真 プレス機】

こちらは搬入口から左に位置するプレス機。



【写真 偶然会えたロベール氏】

絞りたての果汁は一見茶色でびっくりしちゃいますが、温度を下げ静置しておけば自然とグリーンがかかった淡い黄色に戻ります。右にある選果台は、ドルーアン社の秘密兵器！去年は企業秘密で写真撮影禁止だったのですが解禁になったみたいです（笑）なので、本邦初公開です！

…とその前に。搬入スペースと選果台の間のケース待機所で見慣れたこのお方を発見！



【写真 ご満悦のロベール氏】

こんにちは。
今日ご見学ですか？
「まあね。どれくらいぶどうが成熟しているのか、この目で確かめたくて...」



【写真 簡易糖度計】

その機械は何ですか？
「簡易糖度計。これでぶどうの糖度が分かるんですよ」

「人間の目っていうのはね、どうしてもキレイなぶどうを選びがちなんです。でも、それじゃ、その区画の正確な糖度は予測できない。だから、ちょっと見た目のよくないぶどうも選ばなきゃね。」

写真でもお分かりと思うのですが、ロベールさんのこの笑顔！好きなことに夢中になって嬉しくてたまらない少年のようです。ドルーアングループの会長であり、現場の第一線は子どもたちに譲ったロベールさんですが、ワインの仕事が今でも大好きなのは一目瞭然ですね。



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 見学中のロベール氏】

この日、お会いしたのは本当に偶然です。アポを取ったわけでもないのです。でも、こうやってボーヌ市街の本社を抜け出して現場に顔を出してらっしゃるんですね。

ロベールさん、今年もオレゴンに行かれるんですか？（オレゴンでは、ヴェロニクさんがボーヌから到着するまでの前準備としてロベールさんが収穫初期には現地で陣頭指揮を執ります）

「もちろん！今年ブルゴーニュの収穫が早かったけど、オレゴンはやや遅くなりそうですね。」

ロベールさんの誇らし気はお話ぶりに、聞いているこちらまでワクワクしてしまいます。このあとロベールさんは選果台へとにじり寄り、スタッフの邪魔にならないよう遠巻きで作業を見ていました。

さあ、その選果台です。

機械メーカーに特注して設計してもらったという、ご自慢のこのマシン。最初に振動つきスノコで葉っぱや漏れた果汁を除き、それから目視での選別となります。



【写真 選果台】

エノロジストのジェロームさん、ぶどうをかじっています。選別中におやつですかー？

「美味しいぶどうだから、食べちゃうんだよ」

これはジョークで（確かにそうとも言えますが）、あとで醸造スタッフが教えてくれたのですが、これは茎をかじって、実だけでなく茎も十分熟していると判断したら丸ごと発酵させるために別にとっておくんだそうです。



【写真 チェック中のジェローム氏】

それがこちらですね。

選別の済んだぶどうは茎から実をほぐし、その一粒一粒をカメラでチェックしてさらに選別します。このカメラは一見黒くて熟しているような実でも、人の目の届かないような角度で撮影して確実に未熟果を取り除けるようになっています。

ところで、さきほどは選別作業を遠巻きで見ていたロベールさん。ライブ会場で徐々にファンがステージに近づくように段々ににじり寄ってきて、ついには最前列で見学していました（笑）。



【写真 全房】

その頃、蔵の中ではプレスと清澄の済んだ果汁が樽の中に運ばれていました。こちらは白ワインです。



【写真 樽入れ】

さて、ジェロームさんに今年の特徴を聞いてみましょう。

「ブルゴーニュらしいクラシックなヴィンテージになりそうですね。果実のすがすがしさがあって。ピノはストラクチャーもあります。シャルドネでは特にシャブリがよくなりそうです。今までに経験したことのない特殊な天候だったので、現時点で判断を下すのは難しいけど、連想させるヴィンテージなら08年かな？」

技術的にはどんな感じでした？

「腐敗果は10～15%くらい。今年は梗を10～15%残しました。昨年よりも少なめですね。収穫時に考えていたよりも、かもし期間が長かったことに驚きました。25～26日かけたものもあります。でも今年は一概にコメントするのは難しいですね。どのAOCが、というよりどのパーセルが、というように畑によってぶどうの状態も醸造の様子もバラバラでした。でもねえ、今年の特徴を知りたいならもう少し熟成が進んでからのほうがいいですよ。来年の2月ごろ、また遊びにいらっしやい」

そんな、畑によって特徴が違うなんて言われたら、全部試しに飲んでみたくなっちゃうじゃないですか！お言葉に甘えて、今度は2月にバレルテイस्टイングさせてもらいに来ちゃいますよ（笑）



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

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ヴォーヌ・ロマネ

Maison Joseph Drouhin / Vosne-Romanee

エレガントでやさしい余韻が残り、大変心地よいワイン

ブルゴーニュで最も威厳のある村の1つ、ヴォーヌ・ロマネ。世界的に有名なロマネ・コンティヤ、リシュブールを産する土地です。ドルーアンでは生産量を抑え、繊細なテロワールを表現しています。繊細な花のような香りと赤い果実の香りを持ち合わせ、凝縮したしっかりしたタンニンが構成感のある味わいにしています。後口にエレガントでやさしい余韻が残り、大変心地よいワインです。



参考上代価格：¥8,000 Vintage：2009