



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。
寒く長かった今年の冬も終わり、ブルゴーニュにも春が訪れました！

今月はドルーアンの畑の新規購入について社長のフレデリックさんにお話をうかがいました。数年前にサヴィニー・レ・ボヌに畑を購入されましたが、他にもなにか購入される予定はありますか？

「あはは、今月は答えにくいテーマを持ってきましたね（笑）
まずですね、グラン・クリュとブルミエ・クリュの畑はほとんど売りに出ないんです。

たとえ売りに出たとしても情報が表に出ない。そして情報が出たとしても価格が高い。現在1ヘクタールあたり2500万ユーロ（日本円で約27億7000万円）、ミュジニーなら5000万ユーロ（同53億4000万円）でも欲しいという人がいます。コストパフォーマンスがよくないんです。収益が出るまでに何年かかるか考えると.....。

一企業としては難しい話です。自分の一存では決められなくて銀行に相談しなくてはならないし、社内で相談したり、役員会に掛けているうちに他の買い手と売買が成立してしまったりします。」

うーん。では今後は新しい畑は増えそうにないですか？

「そうとも断言できません。サヴィニーのように状態のいい畑ですぐに収益が見込める畑ならあり得ます。いいぶどうとその確保は重要ですから。具体的なプランがないだけで、全く畑を増やすつもりがないというスタンスではないのです。それがたとえボジョレでも。」

買うとしたら、既にぶどうを供給してもらっているパートナー農家さんとかですか？

「そうですね。栽培農家もまず自分のぶどうを昔から譲っているメゾンに話を持ちかけることが多いです。」

長いお付き合いのパートナー農家さんだと信頼関係もありますからね。

「コート・ド・ニュイには3世代、50年にわたって契約を更新しているパートナー栽培農家もあります。彼らが引退して跡継ぎがないというなら、私たちが引き継ぐ可能性が高いですね。」

なるほど。それなら引退される農家の方も安心ですね。

今月は畑の価格の桁が多くてあまり理解できず、家に帰って電卓を弾いて仰天しました！！
今後は今まで以上に味わってワインを飲みたいと思います...



【写真 フレデリック・ドルーアン氏】



【写真 シャブリ購入時の打合せ風景】



【写真 クロ・デ・ムーシュの畑】



【写真 クロ・ド・ヴージュの畑】



【写真 サヴィニーの畑】



【写真 シャブリの畑】



【写真 コルトン・シャルルマーニュの畑】



MAISON JOSEPH DROUHIN NEWS

～マゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ現地ニュース～

from France Bourgogne

ドルーアン社プレジデント<社長> フレデリックさんのお奨めワイン！

マゾン・ジョゼフ・ドルーアン / シャンボール・ミュジニー
Maison Joseph Drouhin / Chambolle-Musigny

ドルーアン家のどなたに聞いても「一番好きなワインはシャンボール！」というお答えが帰ってくる中で、唯一グラン・ゼシェゾー好きなフレデリックさん。「そうそう！彼はグラン・ゼシェゾーがお気に入りなんだよね。」他のご兄弟も周知のお好みです。そんなフレデリックさんに今回は敢えてシャンボール・ミュジニーについて聞いてみました♪

「今市場に出ている09年についてお話ししましょうか。まずエレガントで血筋のよさを感じさせる気品があります。ハーモニーも素晴らしい！」
フレデリックさんなら何と合わせたいですか？（フレデリックさんの趣味はお料理。週末は自ら腕を振っています。）

「手をかけたお料理ですね。例えば鴨胸肉のグリオット（サクランボの一種）ソースとか、子羊の背肉のプロヴァンス風ハーブ包み焼きとか。あまり素材の味が強すぎない、繊細な味わいのお肉料理が合いますね。」

フレデリックさん、畑の購入の話のときの厳しいビジネスマン顔と打って変わって、食べ物のお話になると止まりません…。

「シャンボールは女性が好きなワインなんです。なめらかなテクスチャーが好まれますね。だから家に友人を招くとき、女性が多かったり女性を特にもてなしたいときはシャンボールを選んだりします。それから、ゆっくりと召し上がってください。シャンボールは味わうワインです。」

フレデリックさんとお料理の話をするときは毎度のことながらお腹がグーグー鳴ります（笑）。推薦して下さったお料理はいずれも手はこんでいますが、材料はわりと手に入りやすいもの。私も週末に腕を振るってみますか。

おまけ

先週、クロ・ド・ヴージュでの「ブルゴーニュ・ネゴシアン同盟」主催のパーティでフレデリックさんと同席しました！200人の参加者に食前酒として振舞われたのはドルーアンのレ・クロ2001年。熟成して厚みが出て口当たりも濃厚で、フレデリックさん曰く「今飲みごろ！」。シャブリだって熟成するんですから機会があったらぜひ一度お試しを。

参考上代価格：¥7,000 Vintage：2009

