



# 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の冬は長く、5月中旬まで暖房を入れる日がありましたが、下旬になってようやく半袖で出掛けられるようになりました。そろそろ屋外で白ワインを飲みたくなる季節ですね。

屋外で飲む白ワインと言えば……アリゴテはもう2011年を瓶詰めしていいころかな？ そういえば収穫直後にジェロームさんに会いに行ったら、「ヴィンテージの話なら今は時期尚早だからマロラクティック発酵が終わったころにして」と言われたことを思い出しました。よし、この話にかこつけて久しぶりにカーヴに遊びに行ってみちゃいましょう♪ ということで、今月は2011年に収穫したぶどう達がどんな状態にあるのかレポートしますね。

ジェロームさん、カーヴでは今どんな作業をしていますか？

「今週はサンプリングをしていました。定期的にテイスティングだけでなく分析をして科学的にもチェックしているんですよ。」

そこで実際にサンプリングをしてもらいました。ワインはクロ・デ・ムーシュです。「えへ、写真撮るなんて知らなかったから、今日はこんな格好だよ」全然OKです。だってネクタイしてカーヴに降りるわけじゃないですよ？



【写真 ピペット】

まずはサンプルボトルにピペットでワインを注ぎます。全樽をサンプリングするとなると、結構な作業かも。



【写真 片付け】

サンプリングが終わったら即効でピペットを洗い、しかも流しの拭き掃除までしていました。これくらいマメじゃないと醸造家にはなれないんですね。



【写真 ラボ1】

ラボ（分析室）にはこんな感じでボトルが並んでいます。



【写真 ラボ2】

ラベルは手書きです。



【写真 ラベル作成、ラベル貼り】



さあ、今サンプリングしてきたばかりのボトルにもラベルを貼りましょう！



# 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



【写真 ボトル】

こんな感じになります。



【写真 サン・ヴェラン】

ジェロームさんは「キレイに書くんだよ～」と脇でちゃちゃを入れています（笑）。手にしているのは2日前に出向いてパートナー生産者のところでサンプリングしてきた「サン・ヴェラン」です。



【写真 分析機】

で、これが分析の様子です。なんとも無機質な機械ですが……。「ワインのレントゲンみたいな機械ですよ。ワインの中身がいつべんに分かります！」

ワインがスポイトで機械に送り込まれてからわずか1分あまり。ホントに結果がパソコンに反映されました！えーと、アルコール度数に、pHに、総酸量に、一覧で表示されます。

ところでジェロームさん、2011年はどんな感じになっていますか？

「今年はバランスが取れた年ですね。05年や09年のような力強さはないかもしれないけど、ハーモニーがあります。熟成期間は例年通り11～13ヶ月、モンラッシェとかコルトン・シャルルマーニュなら15ヶ月かな？ 全体的に清涼感があって、でも丸みもあって飲みやすいですね。ドルーアンらしい上品な仕上がりです。」

うーん、聞いているだけで、のどが鳴りますね（笑）店頭で並ぶのが今から楽しみです♪

## ドルーアン社共同醸造責任者 ジェロームさんのお奨めワイン！

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン / ブルゴーニュ アリゴテ  
Maison Joseph Drouhin / Bourgogne Aligote



「先週友人の誕生パーティでモンベリエ（ラングドックの都市）に行ってきたね、みんなで飲んで好評だったんですよ！」というアリゴテについて語ってもらいました。

「ラングドックの地中海沿岸ではカキの養殖が盛んなんですけど、カキに柑橘類のような酸味を持つシャープなアリゴテが合うことといたら！カキにはミュスカデやシャブリが有名かもしれませんが、アリゴテもよく合うんですよ。」

そうなんです、フランスのカキは一人1ダースも食べちゃうようなシャバシャバした磯の香りが強いカキが多いのですが、ラングドック産のカキは日本のカキに似て大西洋岸産のカキよりミルキーなんです。アリゴテならレモンをかけずにペロリと食べられちゃいそうですね（いまこうして書き起こしている間にも生唾が……）。ただ、英語でRのつかない月（5～8月）はカキがリスクーとも言います（現地の方は8月でも食べていますが）。これからの季節なら何がいいでしょう？

「アペリティフですね。よく冷やすとゴクゴク飲めてしまいます。難しいワインではないんですよ。気の置けない友人と、おつまみを食べながら楽しく飲めるんです。お料理に合わせるとしても同じですね。あまり手の込んだ料理よりシンプルでさっぱりしたお料理に合います。」

うーん、テラスでのんびりアリゴテのグラス片手におしゃべりに興じる光景が目につかなくてきました。みなさんも今年の夏はベランダで浴衣を着て枝豆をつまみながら…なんていいかもしれません。日本の蒸し暑い夏のほうがアリゴテが美味しそうです！

参考上代価格：¥2,300      Vintage：2010

