

Aurélien Verdet

ブルゴーニュ地方
オレリアン・ヴェルデ

ブルゴーニュの「伝統と革新」 注目のオレリアン
父の代から受け継ぐ無農薬栽培をベースに更なる挑戦
最適な衛生環境の下、健康なブドウが奏でるふくよかな果実味



2004年の初訪問から5度目の夏2009年6月、ブルゴーニュのブドウ畑が輝く緑を湛える中、オレリアンとアランが笑顔で迎えてくれました。コートドールの中心ニュイサンジョルジュ村から西に約10キロ、山道を走り抜けるとARCENANT(アルスナン)村に到着します。1604年からこの地に住むヴェルデ家は、父アラン・ヴェルデが1971年よりビオロジック農法を開始し、ブルゴーニュの中でも自然栽培の先駆者として知られています。オレリアンは18歳からの3年間、モーターバイクレースのフランスナショナルチームの選手として活躍していましたが、危険がつきまとう仕事であったため以前から興味のあったワイン造りに舵取りを変更、22歳で成人向けのワイン育成コースに入門します。ビオロジックさらにバイオダイナミ農法を学ぼうと研修先を選んだのは、ギィ・ボサールとマルク・アンジェリ、父から受け継いだ伝統をベースに更なる自然志向を深めて来ました。アランのブドウで初めて醸造を手がけたのが2003年、翌年には引退を決意したアランから、オート・コート・ド・ニュイの畑とアルスナンの醸造所が受け渡されました。

2004年ヴィンテージで鮮烈なデビューを果たしたオレリアンは、ブルゴーニュの若手造り手の中でも実力派として認識されるようになり、多くの愛飲家の期待を一身に受けワイン造りに邁進してきました。2008年にはブドウ購入が大変難しいとされるヴァーヌロマネの畑を幸運にも引き継ぐ機会に恵まれるなど、コートドールでのワイン造りにも情熱を傾けています。

「私より強い自然志向」と父のアランも太鼓判を押すオレリアンは、畑には自然肥料しか与えないことで土中の生命を活性化させ、そこから生まれるブドウの視覚、聴覚、味覚など官能特性を引き出しワインに表現しています。高収量を避けるためブドウ樹は短く剪定、初夏には太陽の光を取り込むため部分的に葉摘みを行い、厳選した選果のもと手摘み収穫します。

2008年には最適な衛生状態を保つため醸造所を新装しました。温度管理付のステンレスタンクを導入し、キュヴェゾン(浸漬)時のmout(果もろみ)の温度を完璧に保つことを重要視しています。キュヴェゾンで色とタンニンを最大限に抽出する代わりに、タンニンが出過ぎないようにピジャージュは控えています。これらの作業は目が離せないで時間を要しますが、むやみやたらなブルゴーニュワインの価格高騰を疑問視するオレリアンは「だからこそ品質と価格が見合ったワイン造りをするべきだ」と言います。

醸造所の投資額は目を見張るもので、覚悟を据えたオレリアンの眼差しは2007年に会ったときよりも数倍光り輝き、また揺るぎないものへと変化していました。繁忙期に家族の手を借りるぐらいでほとんどの作業を一人でこなし休みなしに働くオレリアン。伝統と革新を地で行く、これからますます楽みな生産者です。肩肘張らない自然体の完成度で、綿密なミネラル感、伸びやかな酸、上品な味わいが絶妙のシンフォニーを奏でます。伝統的なオート・コート・ド・ニュイは言うまでもなく、ニュイ・サン・ジョルジュを代表とするコートドールのプリミエクリュと村名ワインは、その年々の気候条件を考慮し、それぞれのテロワールのキャラクターを見事に表現しています。



Diony

[33765] Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ15				[34041] Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン16			
呼称	ブルゴーニュ・アリゴテ			呼称	ブルゴーニュ(オート・コート・ド・ニュイのMeuilly村の畑「ルブローワ」)		
参考小売	¥2,700 JAN:4571455204719			参考小売	¥3,300 JAN:4571455209585		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB			栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB		
テロワール	土壌	面積・収量		テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	0.5ha・30hl/ha			粘土石灰	東	1ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アリゴテ100% (手摘み/平均15年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均9年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	ステンレスタンクで15日間[18℃]発酵後、 ステンレスタンクで15日間[17℃]マロラクティック発酵 その後、古樽で4ヶ月熟成			発酵	木樽とステンレスタンクで3ヶ月発酵後、 228Lの木樽でマロラクティック発酵[20℃]		
SO ₂	デブルバージュ時と瓶詰時 トータル:40mg/L			熟成	木樽で14ヶ月[15℃]熟成		
アルコール度	12%			SO ₂	デブルバージュ時と瓶詰時 トータル:25mg/L		
特徴	ブルゴーニュの高地オート・コート・ド・ニュイ(標高400m)、太陽の恵みを受ける南を向いた畑のアリゴテをステンレスタンクでマロラクティック発酵、そのまま4ヶ月熟成しました。少し緑がかった色調、アリゴテ種ならではの白い花やハッサクの香り、優しいアタックの後に凝縮感のある果実味、樽から来るふくよかさどワインに溶け込んだ柔らかな酸がエレガントさを生み出しています。			特徴	アルスナン村東に位置するミュレイ村にある畑「ルブローワ」のシャルドネを大樽とステンレスタンクで発酵、樽でマロラクティック発酵後、14ヶ月熟成しました。ほんのり緑を帯びたライトイエローの色調、還元香の奥からカルダモンやライムの香りを感じます。前年より控えめな樽感に雹の影響を受けましたが柑橘溢れる一本筋の通った酸とミネラル感を美しく保った上品な仕上がりです。		
[34040] Hautes-Cotes-De-Nuit Le Priure Blanc オート・コート・ド・ニュイ・プリュレブラン16				[33976] Bourgogne Rouge En Lutenerie ブルゴーニュ・ルージュ アン・リュトゥニエール16			
呼称	オート・コート・ド・ニュイ(アルスナン村東側の畑「ル・プリュレ」)			呼称	ブルゴーニュ(ヴォーヌロマネ村の国道を挟んで東側の畑「アンリュトゥニエール」)		
参考小売	¥3,800			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB			栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	450m・真南	0.5ha・45hl/ha		粘土石灰	東	1.2ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	228Lの木樽で発酵 マロラクティック発酵[20℃]あり			発酵	10日間[12℃]醸し ステンレスタンクで3ヶ月[30℃]発酵後、 228Lの木樽で1ヶ月[13℃]マロラクティック発酵		
熟成	木樽(新樽比率20%)で12ヶ月[15℃]熟成 無濾過・軽く清澄			熟成	木樽で18ヶ月熟成		
SO ₂	デブルバージュ時と瓶詰時 トータル:25mg/L			SO ₂	発酵前と瓶詰時 トータル:15mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	12.5%		
特徴	本拠地のアルスナン村に所有する区画「ル・プリュレ」の粘土石灰土壌で育つ樹齢40年のシャルドネを228Lの木樽で発酵後、新樽比率20%で12ヶ月熟成しました。雹の影響を受けた16年は例年より収穫を遅らせ9月中旬に行いました。ライトイエローの色調、サボンやミネラル香を感じます。酸とミネラル感のバランス、樽感も抜け、切れのある上質なブルゴーニュに仕上がっています。			特徴	2016年は春の雹被害とべと病により収量が激減しました。ヴォーヌロマネ村の国道を挟んで東側にある畑「アンリュトゥニエール」のピノノワールをステンレスタンクで発酵、木樽でマロラクティック発酵後18ヶ月熟成しました。淡い赤紫の外観、樽香の奥から控えめなベリーの香り、透明感のあるピュアで冷涼感のある果実に穏やかな酸が美しく、少しの翳りから落ち着いた印象を受けます。		
[33975] Hautes-Cotes-De-Nuit 'Le Priure' オート・コート・ド・ニュイ ルプリュレ16				[33800] Côte de Nuits Villages コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ 15			
呼称	オート・コート・ド・ニュイ(アルスナン村東側の畑「ル・プリュレ」)			呼称	Côte de Nuits Villages コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥5,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB			栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB		
テロワール	土壌	向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	真南	30hl/ha		粘土石灰(借り畑)	300m・東	1ha・35hl/ha
品種(収穫)	ピノノワール100%(手摘み)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで25~35日[5~35℃]発酵後、 228Lの木樽でマロラクティック発酵			発酵	低温で4~5日間醸し、ステンレスタンクで20日間発酵 228Lの木樽でマロラクティック発酵		
熟成	木樽で18ヶ月[13℃]熟成			熟成	木樽で14ヶ月間熟成		
SO ₂	発酵前:極少量 瓶詰時:15mg/L トータル:31mg/L			SO ₂	発酵前と瓶詰め時:10mg/L トータル:15mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	2016年は春の雹被害とべと病により収量が激減しました。アルスナン村に1971年から所有する区画「ル・プリュレ」の粘土石灰土壌のピノノワールをステンレスタンクで発酵、木樽で18ヶ月熟成しました。ガーネットの外観にウッディ香と熟したベリーの香りを感じます。軽やかで美しく隅々まで染み渡るピュアな果実に細やかなタンニン、樽のニュアンスが上品なアフターを演出します。			特徴	最低18年の期限付きで2015年より借り始めたコンプランシアン畑で育つピノノワールを低温醸し後、ステンレスタンクで発酵、木樽で14ヶ月間熟成しました。ほんのり茶を帯びたガーネット色の外観から、コーヒーの焙煎香やイチゴジャムのアロマが絡み合います。土台のしっかりとした重厚でエレガントな果実に上質のタンニンとキュートな酸が寄り添った旨味を存分に感じる味わいです。		

【33797】Fixin フィサン15				【33655】Nuits-St-Georges ニュイ・サン・ジョルジュ 14			
呼称	Fixin フィサン			呼称	ニュイ・サン・ジョルジュ		
参考小売	¥5,500			参考小売	¥6,800	JAN:4571455202654	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰(借り畑)	350m・東	0.7ha・35hl/ha		粘土石灰	320m	1.5ha・38hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均40~45年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	低温で4~5日間醸し、ステンレスタンクで20日間発酵 228Lの木樽でマロラクティック発酵			発酵	ステンレスタンクで30日[35℃]発酵後、 228Lの木樽でマロラクティック発酵		
熟成	木樽で14ヶ月間熟成			熟成	木樽で18ヶ月[13℃]熟成		
SO ₂	発酵前と瓶詰め時:10mg/L トータル:56mg/L			SO ₂	発酵前と瓶詰め時:10mg/L トータル:25mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	2007年からの借り畑で栽培・醸造をオレリアンが行っています。樹齢40~45年の粘土石灰土壌のピノノワールをステンレスタンクで発酵、木樽に移しマロラクティック発酵、14ヶ月熟成しました。深いガーネットの色調からきのこと、スワリングするとベリーや木母ジャムの香りを覚めます。瑞々しく可憐な果実は伸びが期待でき、控えめな酸とスパイス、タンニンの調和が美しい逸品です。			特徴	砂混じりの粘土石灰土壌に植わるピノノワールをステンレスタンクで発酵、木樽に移しマロラクティック発酵を経て熟成しました。少々茶を帯びたルビー色の外観からは、ラズベリーやフランボワーズのアロマを感じます。柔和なテクスチャーですが高貴でアッパーなストラクチャー、イチゴ系の甘酸っぱさを包括しつつナッティな香ばしさとふくよかな果実の透明感が細く長く続きます。		
【33794】Nuits-St-Georges ニュイ・サン・ジョルジュ 15				【34074】Gevrey-Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン16			
呼称	ニュイ・サン・ジョルジュ			呼称	Gevrey-Chambertinジュヴレ・シャンベルタン		
参考小売	¥6,800			参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	面積・収量	
	粘土石灰	320m	1.5ha・38hl/ha		粘土石灰	0.5ha・35hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均35年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	低温で4~5日間醸し、ステンレスタンクで20日間発酵 228Lの木樽でマロラクティック発酵			発酵	ステンレスタンクで28日[30℃]発酵後、 228Lの木樽でマロラクティック発酵[13℃]		
熟成	木樽で14ヶ月間熟成			熟成	木樽で16ヶ月熟成		
SO ₂	発酵前と瓶詰め時:10mg/L トータル:25mg/L			SO ₂	encuvage(タンクに入れる)時 トータル:20mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	砂混じりの粘土石灰土壌に植わるピノノワールをステンレスタンクで発酵、木樽に移しマロラクティック発酵を経て熟成しました。淡いガーネット色の外観、木の茎や植物の香りの奥からベリーのアロマを感じ、素朴で柔らかいテクスチャーで落ち着いたある果実に控えめな酸と適度なタンニンが寄り添います。開くまでにもう少し時間を要する印象ですが、今後の変貌に期待できる逸品です。			特徴	粘土石灰土壌のピノノワールをステンレスタンクで発酵後、木樽でマロラクティック発酵を経て熟成しました。雹の影響を受けた16年は例年より収穫を遅らせ9月中旬に行いました。深みのあるルビーの外観からシャルキュトリーやベリー、キノコの香りを感じます。可憐で女性らしい印象ですが濃いエキスを旨味の乗った上品な味わいと細やかなタンニンが上質さに拍車をかけてくれます。		

[33798] Morey-Saint-Denis モレ・サン・ドゥニ15			
呼称	Morey-Saint-Denis モレ・サン・ドゥニ		
参考小売	¥6,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰(借り畑)	220~270m・東南	1.2ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均25~65年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	低温で4~5日間醸し、ステンレスタンクで20日間発酵 228Lの木樽でマロラクティック発酵		
熟成	木樽で14ヶ月間熟成		
SO ₂	発酵前と瓶詰め時:10mg/L トータル:24mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	モレサンドニ村で7つの小さな区画に分かれた借り畑でオレリアンが栽培し醸造を手掛けました。ステンレスタンクで発酵、木樽に移しマロラクティック発酵後14ヶ月熟成しました。ほんのり濁るガーネット色から黒すぐりやポルチーニ、ムスクの豊かな香りを感じます。華やかな果実にスパイシーさが交じる素晴らしいバランスで、アフターの焼いたニュアンスがリッチな印象を与えてくれます。		



[34075] Vosne-Romanee ヴォーヌ・ロマネ16			
呼称	ヴォーヌ・ロマネ		
参考小売	¥8,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰	330m・東	0.6ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/40~65年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで29日[32~35℃]発酵後、 228Lの木樽でマロラクティック発酵 [13℃]		
熟成	木樽で18ヶ月[13℃]熟成		
SO ₂	発酵前と瓶詰め時:10mg/L トータル:50mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	銘醸地ヴォーヌロマネ、標高330m東向き斜面、粘土石灰土壌で育つピノをステンレスタンクで発酵、樽でマロラクティック発酵後18ヶ月熟成しました。雷の影響を受けた16年は例年より収穫を遅らせ9月中旬に行いました。鮮やかなルビーの色調、スミレや黒胡椒、スパイスの香りを感じます。ペリーのコンフィチュールの濃厚な旨味と優しい酸が体に沁み入る柔らかく美しい逸品です。		



[34073] Nuits-St-Georges 1er Aux-Boudots ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエクリュー・ボドール16			
呼称	Nuits-St-Georges 1er ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエクリュー		
参考小売	¥12,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	250m・東	0.8ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	低温で4~5日間醸し、セメントタンクで20日間発酵 228Lの木樽でマロラクティック発酵		
熟成	木樽で14ヶ月間熟成		
SO ₂	発酵前と瓶詰め時:10mg/L トータル:30mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	ヴォーヌロマネを見下ろす標高250m・東向き斜面、粘土石灰土壌で健康に育まれたピノノワールをセメントタンクで発酵、木樽に移しマロラクティック発酵後14ヶ月熟成しました。深いガーネットの色調から煮詰めたベリーやドライブルーンのアロマを感じます。瑞々しく膨らみのある旨味と幾重にも重なり合う酸の層が濃厚なエキスと交じり合い複雑味のあるハーモニーを演出してくれます。		



[34072] Nuits-St-Georges 1er Les Damode ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエクリュー・ダモード16			
呼称	Nuits-St-Georges 1er ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエクリュー		
参考小売	¥12,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	350m・東	0.5ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	低温で4~5日間醸し、ステンレスタンクで20日間発酵 228Lの木樽でマロラクティック発酵		
熟成	木樽で14ヶ月間熟成		
SO ₂	発酵前と瓶詰め時:10mg/L トータル:40mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	ヴォーヌロマネを見下ろす標高350m 東向きのブルミエクリュー、石灰を多く含む土壌で育つピノノワールをステンレスタンクで発酵、木樽に移しマロラクティック発酵後14ヶ月熟成しました。雷の影響を受けた16年は例年より収穫を遅らせ9月中旬に行いました。濃く深いルージュの色調、ナッツやベリーのアロマ、透明感のある涼やかさですがタンニンとエキスが深みある中身を構成します。		



[34076] Vosne-Romanee 1er Les Beaux Monts ヴォーヌ・ロマネ・ブルミエクリュー・レ・ボモン16			
呼称	Vosne-Romanee 1er ヴォーヌ・ロマネ・ブルミエクリュー		
参考小売	¥14,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰(借り畑)	330m	0.3ha・42hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	低温で4~5日間醸し、ステンレスタンクで20日間発酵 228Lの木樽でマロラクティック発酵		
熟成	木樽で14ヶ月間熟成		
SO ₂	発酵前と瓶詰め時:10mg/L トータル:26mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	2009年からの借地で斜面に位置するレ・ボモンの畑に植わる平均樹齢45年のピノノワールをステンレスタンクで発酵、木樽に移しマロラクティック発酵後14ヶ月熟成しました。濃厚なルージュの色調からブラックベリーや白樺、白胡椒の香りを感じます。強めのファーストアタック、ベリーの熟したニュアンスとタンニンのバランスが好印象でほんのり感じる苦みがアクセントとなります。		

