

Domaine d'Edouard

ブルゴーニュ地方
ドメーヌ・デドワード

ブルゴーニュ最果てのオセール地方で得たチャンス

元は1960年代にアントワーヌ・ドナによってヴォ・オクセールの丘陵地にブドウが植えられ、90年代後半以降、彼の息子によってビオロジックでブドウ栽培・ワイン生産をしてきたドメーヌ・ドゥシュ・ボン・ポワールの畑です。

今回ご紹介しますドメーヌ・デドワードのエドワードは、2010年頃まではネゴシアンで働いていましたが生産者に接するうちに、もっともその世界を知りたくなります。2011年に仕事をやめ、ブドウ栽培から醸造までの全てをボーヌのCFPPA(農業専門学校)にて学びます。2012年から13年、シャブリではトマ・ピコやアリス・エ・オリヴィエ・ド・ムール、コート・ド・ニュイではアンリ・ノーダン・フェラン、そしてニュージーランドではクォーツ・リーフ・ワイナリー、そうそうたる造り手のもとで経験を積みます。

2014年、エドワードの元にこのオセールに位置する13.5haのドゥシュ・ボン・ポワール販売の話が舞い込んできます。こんなチャンスは2度とない！と彼はドメーヌの買取りを決め、ドメーヌ・デドワードと名づけます。15年以上前からビオロジックで栽培されてきたブドウ畑、ここにはピノ・ノワールやシャルドネ、アリゴテやガメイ、地元品種であるセザールが植えられています。

エドワードの考えは、ブルゴーニュの伝統や生産者達、エコシステムを尊重してワインを生産することです。オーガニックでのブドウ栽培を続けるのは、この方法がブドウにバランスの取れた味わいをもたらし、生産量と質の関係もとてもよいと確信している事、畑で仕事をする(自分も含め)作業員達の健康をも考慮しているからです。

畑の土壌は、ブドウが健全に成長し美味しく育つための最大のサポーターなので、その手入れは不可欠であると考え、土を掘り起こし、呼吸させることで有機成分が働き、またこの作業のおかげでブドウの根は地中深くまで伸び、様々な複雑なエキスを吸い取ってきてくれます。

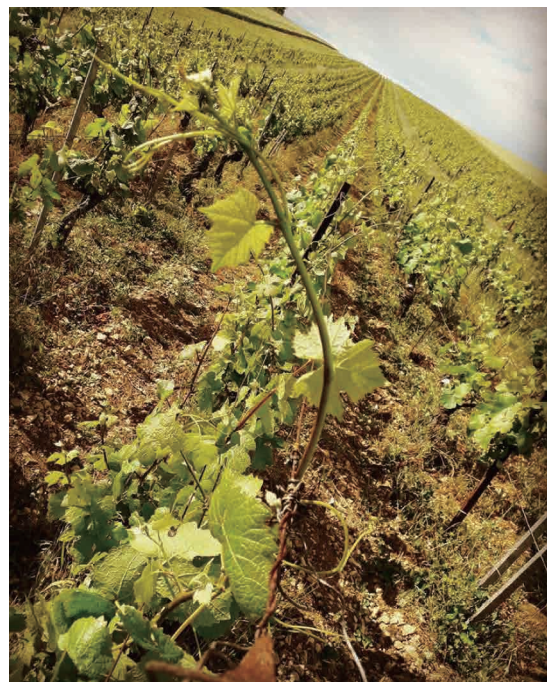
こうして育てられたブドウは当然大事に手作業で収穫されます。選果され、一部は除梗され、一部はそのままで醗酵されていく。ブドウに含まれている野生の酵母が醗酵を促してくれるので、添加物は何も必要ありません。その後は手を加えず、自然に任せて醗酵が進んでいきます。熟成はタンクや樽を使用し、ブルゴーニュのピュアなスタイルをもち、テロワールの旨みを感じられるワインに仕上げることがエドワードの目的です。

エドワードのワインと出会ったのは昨年の11月。やや控え目な果実味ながらエレガントな液質と優しく垂直的な酸がバランスよく、品がありおしとやかなワインだなという印象を持ちました。ブルゴーニュですが、オセールですので気負いや重装感が全くなく、余韻が心地よくさりげなく伸び続けます。何とも言えない癒しがあります。2020年1月、南仏モンパリエのとあるサロンで彼と待ち合わせして初めて顔合わせ。ワインは生産者をそのまま写す、現地で生産者と会うたびにいつも感じるのですが、穏やかな草食系壮年期の好ジェントルマン。まだ畑は訪問していませんが、エドワードは、“ここは、まだまだ開拓できる土地も残っていて素晴らしいポテンシャルのある土地だ！”と目を輝かせて話してくれました。温暖化の影響を良い意味で利用できるであろうテロワールで、今というより今後5年10年が非常に楽しい生産者です。



Diony

【34658】Bourgogne Côtes d'Auxerre Chardonnayブルゴーニュ・コート・ドーセール シャルドネ17				【34657】Bourgogne Côtes d'Auxerre Pinot Noirブルゴーニュ・コート・ドーセールピノワール17			
呼称	Bourgogne Côtes d'Auxerre ブルゴーニュ・コート・ドーセール			呼称	Bourgogne Côtes d'Auxerre ブルゴーニュ・コート・ドーセール		
参考小売	¥3,200			参考小売	¥3,200		
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			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	キンメリジャン 粘土石灰	200m・南〜南東	4.5ha・25hl/ha		キンメリジャン 粘土石灰	200m・南〜南東	7.56ha・20hl/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	9月15日収穫/ステンレスタンクで数日醸し、空気圧搾50hlのステンレスタンクで15日間発酵(マロラクティック醗酵あり)			発酵	9月20日収穫/セメントタンクで15〜21日醸し、空気圧搾50hlのセメントタンクで15〜21日間発酵(マロラクティック醗酵あり)		
熟成	228Lの木樽と50hlのステンレスタンクで9ヶ月熟成 濾過あり・清澄あり/瓶詰め:2018年11月20日			熟成	228L・600Lの木樽と12hlのステンレスタンクで9ヶ月熟成 濾過あり・清澄あり/瓶詰め:2018年11月20日		
SO ₂	マロラクティック発酵中:20mg/L 瓶詰め時:10mg/L トータル:58mg/L			SO ₂	マロラクティック発酵中:20mg/L 瓶詰め時:10mg/L トータル:63mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	ブルゴーニュの最果てオセール地方で2000年頃からビオロジック栽培を行うドメーヌを2014年に購入したエドワードがシャルドネをステンレスタンクで発酵、木樽とステンレスタンクで熟成を行いました。輝くイエローゴールドの外観から、パイナップルやバターの香り、エキسس感たっぷりの口あたりにシャープな酸とバランスのとれた余韻が長く続きます。			特徴	ブルゴーニュの最果てオセール地方で2000年頃からビオロジック栽培を続けてきたドメーヌを購入したエドワードがピノワールをセメントタンクで醸し後プレスし発酵、2種類の木樽とステンレスタンクで熟成を行いました。淡いルビー色、フランボワーズにややカシスの香り、バニラを伴うふくよかな甘味ある上品な味わいで程良い熟成感を楽しめるエレガントな逸品です。		



Diony