

Domaine Aurelien Verdet

ブルゴーニュ地方
ドメーヌ・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ARGENANT(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年間で、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が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ォ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発化させ、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しみな生産者です。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。

| [34156] Fixin フィサン16 | | | | [34157] Morey-Saint-Denis モレ・サン・ドニ16 | | | |
|----------------------|--|--|---------------|--------------------------------------|---|--|---------------|
| 呼称 | Fixin フィサン | 1月 新着 | | 呼称 | Morey-Saint-Denis モレ・サン・ドニ | 1月 新着 | |
| 参考小売 | ¥5,500 | | | 参考小売 | ¥7,000 | | |
| 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・向き | 面積・収量 |
| | 粘土石灰(借り畑) | 350m・東 | 0.7ha・35hl/ha | | 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40~45年) | | | 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 | | 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 | 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 | | | 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:56mg/L | | | 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% | | | アルコール度 | 13% | | |
| 特徴 | 雹の影響で収穫日を遅らせた16年、オレリアンが栽培を行う借り畑の樹齢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。ルージュの外観から野いちごやほんのり樽香を感じます。軽やかな味わいはクランベリーとフレッシュカシスの果実に溶け込んだ臙げなタンニンと僅かな酸が穏やかなアフターを演出します。 | | | 特徴 | 雹の影響で収穫日を遅らせた16年、モレサントニ村で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た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、熟成しました。ガーネットの外観から熟したチェリーやザクロのアロマを感じます。ベリーのみを纏う果実感に控えめな酸と中程度のタンニンが織り成す表情は美しくクリアさに磨きがかかっています。 | | |