

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、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ビオディ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タंक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。

【34160】Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ16	
呼称	ブルゴーニュ・アリゴテ
参考小売	¥2,700
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
テロワール	土壌 面積・収量
	粘土石灰 0.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	アリゴテ100% (手摘み/平均15年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵・熟成	ステンレスタंकで15日間[18℃]発酵後、 ステンレスタंक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
SO ₂	デブルバージュ時と瓶詰時 トータル:40mg/L
アルコール度	12%
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タंकでマロラクティック発酵、そのまま4ヶ月熟成しました。収量減となった16年は輝くイエローゴールド、アリゴテならではの白い花や柑橘が香ります。柔らかなアタック、ふくよかな果実味に繊細な酸が溶け込み、オレリアンらしいエレガントな世界が広がります。

