

# Aurélien Verdet

ブルゴーニュ地方  
オレリアン・ヴェルデ

## 凝縮×エレガント 父から受け継いだ自然栽培をコート・ドールで開花

コート・ドールの中心ニューサン・ジョルジュ村から西に約10km、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、危険が付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・ニュー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光り輝き、また揺るぎないものへと変化しています。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、これからは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・ニューは言うまでもなく、ニュー・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。



*Dionys*

[34498] Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ18				[34806] Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン18			
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			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	400m・南	0.5ha・45 ~ 48hl/ha		粘土石灰	東	1ha・45 ~ 48hl/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10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15日間発酵後、 ステンレスタンクで15日間マロラクティック発酵			発酵	古樽80%・新樽20%で12ヶ月発酵・熟成 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	古樽80%・新樽20%で4ヶ月熟成			熟成	無濾過・軽く清澄		
SO <sub>2</sub>	デブルバージュ時と瓶詰め時 トータル:40mg/L			SO <sub>2</sub>	デブルバージュ時と瓶詰め時 トータル:25mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	13.5%		
特徴	ブルゴーニュの高地オート・コート・ド・ニュイ(標高400m)、南向きの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。クリアなライトイエローの外観から、ハーブやお花の蜜のような香りを感じます。フレッシュで元気な印象のアタック、レモネードを想わせる味わいはキリッとした酸と塩気が骨格となり美しく全体を一つにまとめています。			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」の樹齢10年のシャルドネを木樽(新樽率20%)で発酵、マロラクティック発酵、熟成を12ヶ月経て19年9月に瓶詰めしました。淡いクリーム色、ほのかなはちみつのような香りを感じます。ふくよかな果実味に程良い酸味が溶け込み、上品な樽の香りがエッセンスとなった穏やかな味わいが続きます。		
[34807] Hautes-Cotes-De-Nuit Le Priure Blanc オート・コート・ド・ニュイ・プリュレブラン18				[34808] Fixin フィサン18			
呼称	オート・コート・ド・ニュイ(アルスナン村東側の畑「プリュレ」)			呼称	Fixin フィサン		
参考小売	¥3,800			参考小売	¥5,500		
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	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/-		
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	450m・真南	0.5ha・45 ~ 48hl/ha		粘土石灰(借り畑)	350m・東	0.7ha・45~48hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均41年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/41~46年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	古樽80%・新樽20%で12ヶ月発酵・熟成 (マロラクティック発酵あり)			発酵	除梗し、5日間醸し フラージュ後、ステンレスタンクで14日間発酵 (ルモンタージュあり)		
熟成	無濾過・軽く清澄			熟成	古樽85%・新樽15%で15ヶ月間マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:12月下旬		
SO <sub>2</sub>	デブルバージュ時と瓶詰め時 トータル:33mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量添加 トータル:56mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	本拠地のアルスナン村に所有の区画「ル・プリュレ」の粘土石灰土壌で育つ樹齢41年のシャルドネを木樽(新樽率20%)で発酵、マロラクティック発酵、熟成を12ヶ月経て瓶詰めしました。光沢のあるクリーム色、上品なセサミのほのかな香りを感じます。リッチな果実味にじんわりとした旨味が拡がり、エレガントな酸とミネラル全体を包み込みます。			特徴	オレリアンが栽培を行う借畑の樹齢41~46年の粘土石灰土壌のピノノワールを除梗し醸し後、ステンレスタンクで14日間発酵、木樽(新樽15%)で15ヶ月間マロラクティック発酵・熟成しました。淡いルビーの外観から野生のハーブやフランポワーズの香り、落ち着いた果実感伴うテイスト、滑らかなエレガントなテクスチャーにバランスの取れたアフターが素晴らしい逸品です。		
[34809] Chambolle-Musigny シャンボール・ミュジニ 18				[34810] Vosne-Romanee ヴォーヌ・ロマネ V.V.18			
呼称	Chambolle-Musigny シャンボール・ミュジニ			呼称	ヴォーヌ・ロマネ		
参考小売	¥8,500			参考小売	¥8,500		
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	バイオロジック/-			栽培/認証	バイオロジック/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	面積・収量
	粘土石灰	240m・東・南	0.5ha・45~48hl/ha		粘土石灰	330m・東	0.6ha・45~48hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均36年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/42~67年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗し、5日間醸し フラージュ後、ステンレスタンクで14日間発酵 (ルモンタージュあり)			発酵	50%全房・50%除梗し、それぞれ5日間醸し、 フラージュ後、ステンレスタンクで14日間発酵 (ルモンタージュあり)		
熟成	古樽85%・新樽15%で15ヶ月間マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め(手押しポンプ):12月下旬			熟成	古樽85%・新樽15%で15ヶ月間マロラクティック発酵・熟成 ステンレスタンクで澀引き後、全房と除梗をアッサンブラージュ 無濾過・無清澄/瓶詰め:12月下旬		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量添加 トータル:22mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:少量添加 トータル:50mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	バイオロジック栽培を行う親交ある生産者と契約、オレリアンが収穫から参加し購入したピノノワールを除梗し醸し後、ステンレスタンクで発酵、木樽(新樽15%)でマロラクティック発酵・熟成し手押しポンプで瓶詰めしました。憂いを含んだパープルルビー色、ミントやカシスの香り、柔らかなタンニンにエレガントな酸味、落ち着きある好バランスの味わいが続くポテンシャルの高い逸品です。			特徴	銘醸地ヴォーヌロマネ、標高330m東向き斜面の粘土石灰で育つピノノワールを50%全房50%除梗で醸し、ステンレスタンクで発酵、木樽(新樽15%)でマロラクティック発酵・熟成し澀引き、アッサンブラージュし瓶詰めしました。やや憂いのあるルビー色、カシスやミントのアロマ、やさしく溶け込むようなタンニンにチャーミングな甘味、エレガントで滑らかな味わいは、おしとやかな好印象です。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

*Diory*