

# 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

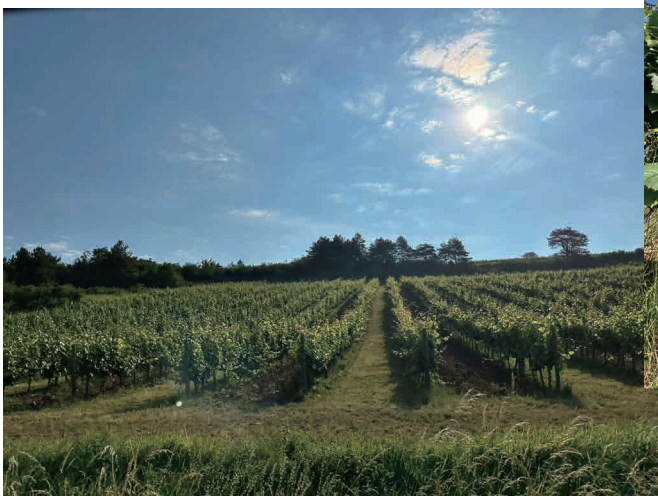
2004年の初訪問から5度目の夏2009年6月、ブルゴーニュのブドウ畑が輝く緑を湛える中、オレリアンとアランが笑顔で迎えてくれました。コート・ドールの中心ニュイ・サン・ジョルジュ村から西に約10キロ、山道を走り抜けるとARCENANT(アルスナン)村に到着します。1604年からこの地に住むヴェルデ家は、父アラン・ヴェルデが1971年よりビオロジック農法を開始し、ブルゴーニュの中でも自然栽培の先駆者として知られています。オレリアンは18歳からの3年間、モーターバイクレースのフランスナショナルチームの選手として活躍していましたが、危険が付きまとう仕事であったため以前から興味があったワイン造りに舵取りを変更、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の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い生産者です。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*



【36836】Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ23				【36837】Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン23			
呼称	ブルゴーニュ・アリゴテ (アルスナン、シェヴレー)			呼称	ブルゴーニュ (オート・コート・ド・ニュイのMeuilly 村の畑「ルブーロワ」)		
参考小売	¥4,800			参考小売	¥5,500		
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			栽培/認証	ビオロジック/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	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	400m・南	0.6ha・66hl/ha		粘土石灰	300m・東	0.5ha・55hl/ha
品種	アリゴテ100%			品種	シャルドネ100%		
(収穫/樹齢)	(手摘み/平均8年)			(収穫/樹齢)	(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・熟成				発酵・熟成		
	2023年9月16日～10月1日収穫/水平式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・清澄あり/瓶詰め:2024年9月3日				9月16日～10月1日収穫/水平式圧搾 卵型セメントタンクで発酵・熟成 無濾過・清澄あり/瓶詰め:2024年9月3日		
SO <sub>2</sub>	熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:55mg/L			SO <sub>2</sub>	熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:94mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	13%		
特徴	自社ブドウとシャルソルネからの買いブドウをプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアで透明感のあるグリーンイエロー色の色調、黄色リンゴやレモン、カボスのアロマを感じます。スッキリとしたアタックにたっぷりの果実味が加わり、リンゴ食べたときのようなジューシーな味わいと喉越しの良さ、良質なミネラルの旨味が光ります。			特徴	アルスナン村東に位置するミュレイ村にある畑「ルブーロワ」のシャルドネと信頼できる醸造家からのシャルドネをプレス後、セメントタンクで発酵・熟成しました。とてもクリアな濃いグリーンイエローの外観、ライムやすりおろしリンゴ、フルーツマトのアロマを感じます。アタックから果実味よく、口あたりはまろやかで尖りの全くない上品で優しい味わいです。		

【36838】Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure Blanc オート・コート・ド・ニュイル・プリュレブラン23				【36840】Marsannay Champs Perdrix マルサネ シャンペルドリ23			
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	Marsannay マルサネ		
参考小売	¥6,000			参考小売	¥8,000		
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
	粘土石灰	450m・真南	0.5ha・56hl/ha		粘土石灰	270m・東	0.56ha・49hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均40年)			品種(収穫)	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・熟成				発酵		
	9月16日～10月1日収穫/水平式圧搾 卵型セメントタンクで発酵・熟成 無濾過・清澄あり/瓶詰め:2024年9月3日				9月16日～10月1日収穫 全房でステンレスタンクで12日間醸し・発酵/水平式圧搾		
SO <sub>2</sub>	熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:78mg/L			熟成	古樽90%・新樽10%で12ヶ月間熟成後、ステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年12月18日		
アルコール度	13%			SO <sub>2</sub>	熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:55mg/L		
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約40年のシャルドネをプレス後、卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、ライムや黄色リンゴ、すりおろしリンゴのアロマ、シャープなアタックでプチプチとしたガス感、切れ味のある酸、心地よくジューシーな味わいです。			特徴	2015年に購入したマルサネの粘土石灰土壌の畑で育つピノノワールを全房でステンレスタンクで醸し・発酵後プレス、木樽(新樽率10%)で熟成、ステンレスタンクで追熟しました。淡いルビー色、ラズベリーやマッシュルーム、きのこ、雨上がりの森の中のアロマ、酸味が先立つアタックに中程度のタンニンとほのかな苦み、柔らかく上品でアメリカンチェリーの余韻を感じます。		

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)



*Diony*