

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

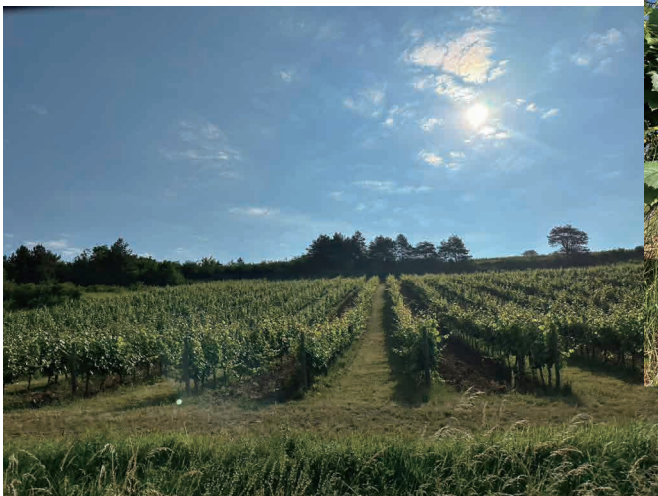
2004年の初訪問から5度目の夏2009年6月、ブルゴーニュのブドウ畑が輝く緑を湛える中、オレリアンとアランが笑顔で迎えてくれました。コート・ドールの中心ニュイ・サン・ジョルジュ村から西に約10キロ、山道を走り抜けるとARCENANT(アルスナン)村に到着します。1604年からこの地に住むヴェルデ家は、父アラン・ヴェルデが1971年よりビオロジック農法を開始し、ブルゴーニュの中でも自然栽培の先駆者として知られています。オレリアンは18歳からの3年間、モーターバイクレースのフランスナショナルチームの選手として活躍していましたが、危険が付きまとう仕事であったため以前から興味のあったワイン造りに舵取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

【36116】Bourgogne Aligoté Nature ブルゴーニュ アリゴテ ナチュラル22				【36836】Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ23			
呼称	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ			呼称	ブルゴーニュ・アリゴテ (アルスナン、シェヴレー)		
参考小売	¥ 4,500			参考小売	¥ 4,800		
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	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	面積・収量	面積・収量
	粘土石灰	ComingSoon	0.3357ha・72hl/ha		粘土石灰	400m・南	0.6ha・66hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	アリゴテ100% (手摘み/平均8年)			品種 (収穫/樹齢)	アリゴテ100% (手摘み/平均8年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月1〜7日収穫 1〜2時間30分ゆっくり水平式圧搾 ステンレスタンクで8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・清澄あり/2023年5月3日			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		
SO ₂	無添加 トータル:2mg/L未満			SO ₂	熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:55mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	11.5%		
特徴	Arcenant村の区画Chevrey、雹の被害を受けない美しい気候に恵まれた22年でした。ギョーサンプル仕立てで育つアリゴテをステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、黄色リンゴやライム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライなアタックに豊かなミネラルとスッパリとした味わいが口あたりのよい仕上がります。			特徴	自社ブドウとシャ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。スッパ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。		
【36837】Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン23				【36838】Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure Blanc オート・コート・ド・ニュイ・プリュレブラン23			
呼称	ブルゴーニュ(オート・コート・ド・ニュイのMeuilly村の畑「ル・ブローフ」)			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」)		
参考小売	¥ 5,500			参考小売	¥ 6,000		
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	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	300m・東	0.5ha・55hl/ha		粘土石灰	450m・真南	0.5ha・56hl/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)	シャルドネ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	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			発酵・熟成	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 ₂	熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:94mg/L			SO ₂	熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:78mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	アルスナン村東に位置するミュレイ村にある畑「ル・ブローフ」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、口あたりはまるやかで尖りの全くない上品で優しい味わいです。			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。		
【36117】Coteaux Bourguignons Mon Coteau Nature コトー・ブルギニヨン ナチュラル22				【36463】Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure オート・コート・ド・ニュイ ルプリュレ22			
呼称	Coteaux Bourguignons コトー・ブルギニヨン			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」)		
参考小売	¥ 5,000			参考小売	¥ 6,000		
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/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
	粘土石灰	320m・真南	ComingSoon		粘土石灰	320m・真南	5ha
品種(収穫)	ピノノワール100% (手摘み/平均5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	全房で、ステンレスタンクで醸し 水平式圧搾 25hlのステンレスタンクで8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年5月			発酵・熟成	全房でプレス 木樽(新樽率15%)で12ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:2mg/L未満			SO ₂	マロラクティック発酵後:少量添加		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	オレリアンが開墾したオート・コート・ド・ニュイのプリュレ近くの畑ですが申請をしなかったため、コトー・ブルギニヨンになりました。斜面の畑に植わる樹齢5年のピノノワールをステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。粘性のあるガーネット色、ブルーベリーやラズベリー、スパイシー香、果実味と甘味のエキ스가しっかり感じられるアタックで丸みのあるジューシーで美味しい味わいとコクのある豊かさが印象的です。			特徴	アルスナン村に1971年から所有する区画ル・プリュレの粘土石灰土壌で育つ樹齢40年のピノノワールを全房でプレス後、木樽(新樽率15%)で発酵・熟成しました。淡いルビーの外観、ラズベリーやレッドプラム、バラ、スミレのアロマを感じます。赤果実の香りが口中に拡がり、中程度のタンニンと少し高め酸がバランスよく上品な味わいです。		

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)

【36464】Marsannay Champs Perdrix マルサネ シャンペルドリ22				【36840】Marsannay Champs Perdrix マルサネ シャンペルドリ23			
呼称	Marsannay マルサネ			呼称	Marsannay マルサネ		
参考小売	¥8,000			参考小売	¥8,000		
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/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	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	270m・東	0.56ha		粘土石灰	270m・東	0.56ha・49hl/ha
品種(収穫)	ピノノワール100% (手摘み/平均45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	全房でプレス			発酵	9月16日～ 10月1日収穫		
熟成	木樽(新樽率15%)で12ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	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 ₂	マロラクティック発酵後:少量添加			SO ₂	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%			アルコール度	熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:55mg/L		
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樹齢約45年のピノノワールを全房でプレス後、木樽(新樽率15%)で発酵・熟成しました。黒味がかった淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、アメリカンチェリーのアロマに、きのこのニュアンスも感じます。まろやかなアタック、程よいタンニンにほのかな苦味と心地の良い酸、柔らかで上品な味わいに仕上がっています。			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。		
【36845】Fixin フィサン23				【36841】Nuits-St-Georges ニュイ・サン・ジョルジュ 23			
呼称	Fixin フィサン			呼称	Nuits-Saint-Georgesニュイ・サン・ジョルジュ		
参考小売	¥8,000			参考小売	¥12,000		
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/エコセール			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	面積・収量
	粘土石灰(借り畑)	350m・東	0.35ha・52hl/ha		粘土石灰	320m	1.5ha・42hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール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			発酵	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		
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			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:2025年2月10日		
SO ₂	熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:66mg/L			SO ₂	熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:56mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	オレリアンが栽培を行う借畑の樹齢40年のピノノワールを全房で醸し・発酵後、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、紫色のエッジが綺麗な色調、アメリカンチェリーやラズベリー、レッドプラム、火打石の香りが広がります。しっかりと果実味にしっかりと骨格と中程度のタンニン、綺麗な酸味にしっかりとエキスを感ずる逸品です。			特徴	粘土石灰土壌に植わるピノノワールを全房で醸し・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。エッジに黒色を帯びたルビー色、レッドチェリーやレッドプラム、湿った土の香り、じわりと広がる詰まったエキスを心よく感じます。ブラックチェリーの香りが増し、タンニンと上品な酸味がバランスを保ってくれています。		
【36843】Gevrey-Chambertin ジュヴレ・シャンペルタン23				【36844】Chambolle-Musigny シャンボール・ミュジニ 23			
呼称	Gevrey-Chambertinジュヴレ・シャンペルタン			呼称	Chambolle-Musigny シャンボール・ミュジニ		
参考小売	¥13,500			参考小売	¥18,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ			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	面積・収量		テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土石灰	0.32ha・49hl/ha			粘土石灰	240m・東・南	0.5ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	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	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			発酵	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		
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17日			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:2025年2月10日		
SO ₂	熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:44mg/L			SO ₂	熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:59mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13%		
特徴	粘土石灰土壌のピノノワールを全房で醸し・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。紫を帯びたルビー色、レッドプラムやラズベリー、ザクロ、リコリス、キルシュのアロマ、タンニン力強く骨太なアタック、黒系果実の香りが広がりにじわりと浸み出る果実味は酸味とのバランス良く、しっかりと味わいでアフターにはたっぷりのベリーの香りが広がります。			特徴	ビ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全房で醸し・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。紫を帯びたルビー色、とろりとした粘性、ラズベリーやアメリカンチェリー、雨上がりの森の中の香りを感じます。心地の良い果実味はジャムのような甘い果実で、アフターにはたっぷり詰まったエキスを感ずります。		

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

【36846】Vosne-Romanee V.V. ヴォーヌ・ロマネ V.V.23				【36842】Nuits-St-Georges 1er Les Damode ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエクリュ・ダモード23					
呼称	Vosne-Romaneeヴォーヌ・ロマネ			呼称	Nuits-St-Georges 1erニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエクリュ				
参考小売	¥18,000			参考小売	¥22,000				
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ				
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／ -				
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積		
	粘土石灰	330m・東	0.12ha・51hl/ha		粘土石灰	350m・東	0.5ha		
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均40年)			品種(収穫/樹齢)	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	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			発酵	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			
	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17日				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		
	SO ₂	熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:51mg/L					SO ₂	熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:56mg/L	
アルコール度	13%			アルコール度				14%	
特徴	標高330m東向き斜面の粘土石灰土壌のピノノワールを全房で醸し・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。黒色のある紫ルビー色、レッドチェリーやレッドプラム、イチヂク、トマトの葉の香り、じわりと広がる旨味と心地の良いタンニン、上品でエレガントな酸味とのバランスよく、複雑味が増えています。			特徴	ヴォーヌロマネを見下ろす標高 350m 東向きのプルミエクリュ、石灰を多く含む土壌で育つピノノワールを全房で醸し・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。紫を帯びたルビー色、穏やかな香り立ちでブラックチェリーとレッドプラム、湿った土のアロマ、丸みのある優しいアタックはまろやかな味わいとなり、ベリージャムの香りと共に広がります。上品でバランスよく深みのある味わいです。				

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)

