

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、危険がつ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性化させ、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。



【36839】Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure オート・コート・ド・ニュイ ルブリュレ23

呼称	オート・コート・ド・ニュイ(アルスナン村東側の畑「ル・ブリュレ」)			新着 
参考小売	¥5,700			
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			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	粘土石灰	320m・真南	3.9ha・57hl/ha	
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		
	発酵	9月16日～10月1日収穫		
	熟成	全房でステンレスタンクで12日間醸し/空気圧式压榨木樽(新樽率10%)で12ヶ月間発酵・熟成後、ステンレスタンクで6週間熟成 無濾過・無清澄		
	SO ₂	熟成中:少量添加瓶詰め前:少量添加 トータル:77mg/L		
アルコール度	13%			
特徴	23年は降水量が少で時折、激しい嵐や熱波が発生する年でした。アルスナン村に1971年から所有する区画ル・ブリュレで育つピノノワールを全房で醸しプレス後、木樽(新樽率10%)で発酵・熟成しステンレスタンクで追熟しました。明るいいルビー色、クランベリーやラズベリー、若葉、芝のアロマを感じます。上品で綺麗なアタック、フレッシュで豊かな果実味に心地よいタンニンと高めの酸が溶け込み、冷涼感のある繊細な味わいに仕上がっています。			

新着



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