

Domaine d'Edouard ブルゴーニュ地方 ドメヌ・デドワード

ブルゴーニュ最果てのオセール地方で得たチャンス

元は1960年代にアントワヌ・ドナによってヴォ・オセールの丘陵地にブドウが植えられ、90年代後半以降、彼の息子によってビオロジックでブドウ栽培・ワイン生産をしてきたドメヌ・ドゥシュ・ボン・ボワールの畑です。

ドメヌ・デドワードのエドワードは、2010年頃まではネゴシアンで働いていましたが生産者に接するうちに、もっともその世界を知りたくなります。2011年に仕事をやめ、ブドウ栽培から醸造までの全てをボヌのCFPPA(農業専門学校)にて学びます。2012年から13年、シャブリではトマ・ピコやアリス・エ・オリヴィエ・ド・ムール、コート・ド・ニュイではアンリ・ノダン・フェラン、そしてニュージーランドではクオーツ・リーフ・ワイナリー、そうそうたる造り手のもとで経験を積みます。

2014年、エドワードの元にこのオセールに位置する13.5haのドゥシュ・ボン・ボワール販売の話が舞い込んできます。こんなチャンスは2度とない！と彼はドメヌの買取りを決め、ドメヌ・デドワードと名づけます。15年以上前からビオロジックで栽培されてきたブドウ畑、ここにはピノ・ノワールやシャルドネ、アリゴテやガメイ、地元品種であるセザールが植えられています。

エドワードの考えは、ブルゴーニュの伝統や生産者達、エコシステムを尊重してワインを生産することです。オーガニックでのブドウ栽培を続けるのは、この方法がブドウにバランスの取れた味わいをもたらし、生産量と質の関係もとてもよいと確信している事、畑で仕事をする(自分も含め)作業員達の健康をも考慮しているからです。

畑の土壌は、ブドウが健全に成長し美味しく育つための最大のサポーターなので、その手入れは不可欠であると考え、土を掘り起こし、呼吸させることで有機成分が働き、またこの作業のおかげでブドウの根は地中深くまで伸び、様々な複雑なエキスを吸い取ってきてくれます。

こうして育てられたブドウは当然大事に手作業で収穫されます。選果され、一部は除梗され、一部はそのまま醗酵されていく。ブドウに含まれている野生の酵母が醗酵を促してくれるので、添加物は何も必要ありません。その後は手を加えず、自然に任せて醗酵が進んでいきます。熟成はタンクや樽を使用し、ブルゴーニュのピュアなスタイルをもち、テロワールの旨みを感じられるワインに仕上げることがエドワードの目的です。

エドワードのワインと出会ったのは2019年11月。やや控え目な果実味ながらエレガントな液質と優しく垂直的な酸がバランスよく、品がありおしとやかなワインだなという印象を持ちました。ブルゴーニュですが、オセールですので気負いや重装感が全くなく、余韻が心地よくさりげなく伸び続けます。何とも言えない癒しがあります。2020年1月、南仏モンペリエのとあるサロンで彼と待ち合わせして初めて顔合わせ。ワインは生産者をそのまま写す、現地で生産者と会うたびにいつも感じるのですが、穏やかな草食系壮年期の好ジェントルマン。まだ畑は訪問していませんが、エドワードは、“ここは、まだまだ開拓できる土地も残っていて素晴らしいポテンシャルのある土地だ！”と目を輝かせて話してくれました。温暖化の影響を良い意味で利用できるであろうテロワールで、今というより今後5年10年が非常に楽しみな生産者です。



Diony

【35878】Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ21

呼称	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ		
参考小売	¥4,000		
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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	200m・南南東	1.8ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アリゴテ100% (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/水平式圧搾機でプレス		
熟成	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:2022年4月		
SO ₂	収穫時:少量 瓶詰め前:少量 トータル:37mg/L		
アルコール度	12%		



【35879】Bourgogne Côtes d'Auxerre Chardonnayブルゴーニュ・コート・ドーセール シャルドネ20

呼称	Bourgogne Côtes d'Auxerre ブルゴーニュ・コート・ドーセール		
参考小売	¥4,300		
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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	200m・南・南東	4.5ha・25hl/ha
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		
発酵	9月収穫/水平式圧搾機でプレス		
熟成	古樽と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:2021年4月		
SO ₂	収穫時:少量 瓶詰め前:少量 トータル:43mg/L		
アルコール度	13%		



特徴 AOC ブルゴーニュ・コート・ドーセール、巨大恐竜全盛期の約1億5000万年前のジュラ紀後期(キンメリジャン期・ポートルンディアン期)の粘土石灰で育つアリゴテをプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやスイーティ、二十世紀梨の香り、ドライなアタックに梨を食べた時のジュシーで心地の良い酸味が美しい仕上がりです。

特徴 AOC ブルゴーニュ・コート・ドーセール、ジュラ紀後期(キンメリジャン期・ポートルンディアン期)の粘土石灰で育つシャルドネをプレスし、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエロー色、パイナップルやグレープフルーツ、黄色りんご、ナッツの香り、果実味がジュシーでバランスよく上質な味わいは酸味が溶け込んだ豊かさが印象的です。

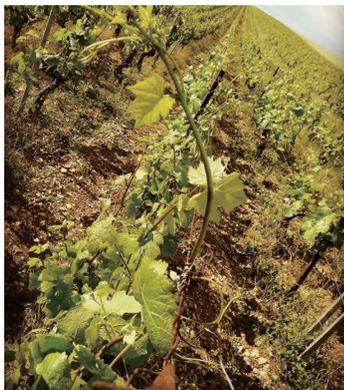
【35880】Bourgogne Côtes d'Auxerre Pinot Noirブルゴーニュ・コート・ドーセールピノワール20

呼称	Bourgogne Côtes d'Auxerre ブルゴーニュ・コート・ドーセール		
参考小売	¥4,500		
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	200m・南・南東	5.76ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/平均36年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/70%全房・30%は除梗し、セメントタンクで3週間スミマセラシオンカルボニック		
熟成	水平式圧搾機でプレス セメントタンクで毎日ルモンタージュしながら発酵 ステンレスタンクと古樽でマロラクティック発酵・熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2022年4月		
SO ₂	熟成中:少量 瓶詰め前:少量 トータル:71mg/L		
アルコール度	13%		



特徴 オセール地方で2000年頃からビオロジック栽培を続けてきたドメーヌを購入したエドワードがピノワールを70%全房・30%は除梗し、セメントタンクでスミマセラシオンカルボニック後プレス、発酵と熟成を行いました。透明感のある綺麗な紫ガーネット色、カシスやブルーベリー、火打石の香り、タンニンを感じるアタックに今後の開花が期待できる控えめな果実味を感じます。

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