

# 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

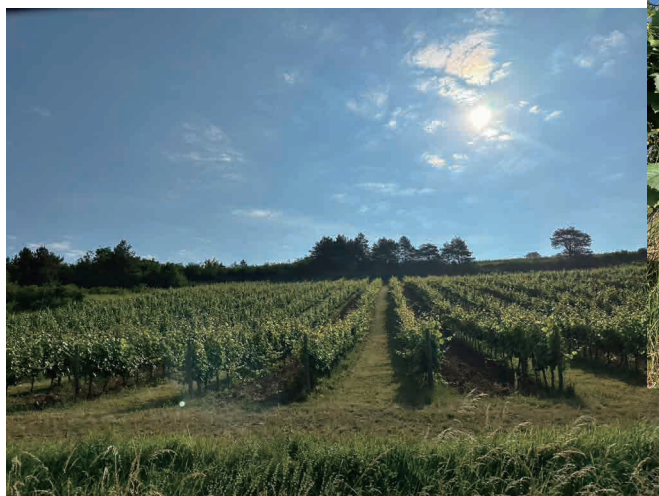
2004年の初訪問から5度目の夏2009年6月、ブルゴーニュのブドウ畑が輝く緑を湛える中、オレリアンとアランが笑顔で迎えてくれました。コート・ドールの中心ニュイ・サン・ジョルジュ村から西に約10キロ、山道を走り抜けるとARCENANT(アルスナン)村に到着します。1604年からこの地に住むヴェルデ家は、父アラン・ヴェルデが1971年よりピオロジック農法を開始し、ブルゴーニュの中でも自然栽培の先駆者として知られています。オレリアンは18歳からの3年間、モーターバイクレースのフランスナショナルチームの選手として活躍していましたが、危険が付きまとう仕事であったため以前から興味があったワイン造りに舵取りを変更、22歳で成人向けのワイン育成コースに入門します。ピオロジックさらにピオディナミ農法を学ぼうと研修先を選んだのは、ギイ・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。



Dionys

[35217] Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ20				[35414] Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン20			
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	¥2,900			参考小売	¥4,400		
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 AB			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	0.5ha・20hl/ha		粘土石灰	300m・東	0.75ha・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20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	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 その後、古樽で4ヶ月熟成			発酵・熟成	収穫後、全房で水平式圧搾機でプレス 228Lの古樽80%で13ヶ月間発酵・熟成 (マロラクティック発酵あり) 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:25mg/L トータル:25mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	ブルゴーニュ、標高400mの高地オート・コート・ド・ニュイの南向きの畑のアリゴテをステンレスタンクで発酵した後マロラクティック発酵、そのまま4ヶ月熟成しました。透明感のあるライトなグリーンイエロー色、ミントや爽やかな青りんご、ハチミツの甘い香りを感じます。シャープなアタックにじわりと染み入る美しい酸味、アフターでは味わいの層が拡がりを見せてくれます。			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」の樹齢約20年のシャルドネを228Lの古樽で発酵後、マロラクティック発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー、青りんごやスウィーティ、青竹の香りを感じます。夏みかんを食べた時の酸味と果実のバランスが良く、穏やかな仕上がりで後半に果実味や甘さがより強く感じられます。		
[35415] Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure Blanc オート・コート・ド・ニュイ・プリュレブラン20				[35416] Bourgogne Rouge En Luteniere ブルゴーニュ・ルージュアンリュトゥニエール20			
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	ブルゴーニュ(ヴォーヌロマネ村の国道を挟んで東側の畑「アンリュトゥニエール」)		
参考小売	¥4,500			参考小売	¥4,400		
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・45~48hl/ha		粘土石灰	250m・東	1.5ha・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)	ピノワール100%(手摘み/平均47年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	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) 無濾過・軽く清澄			発酵・熟成	除梗後、6日間ステンレスタンクで醸し 水平式圧搾機でプレス 25hlのステンレスタンクで20日間発酵 (ピジャージュ5回・ルモンターージュ10回) 228Lの古樽でマロラクティック発酵後 そのまま15ヶ月間熟成/無濾過・無清澄		
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>	熟成中:20mg/L 瓶詰め時:5mg/L トータル:56mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13%		
特徴	本拠地のアルスナン村に所有する区画「ル・プリュレ」の粘土石灰土壌で育つ樹齢約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、熟成しました。透明感のある綺麗なグリーンイエロー色、シトラス系の爽やかな香り、りんごや花梨のアロマ、しっかりとした旨味に口中に拡がるアタック、冷涼さもあつた果実味が溶け込んだ長めのアフターが心地よい逸品です。			特徴	ヴォーヌロマネ村の国道を挟んで東側にある畑「アンリュトゥニエール」のピノワールを除梗後、ステンレスタンクで醸しプレス、20日間発酵し228Lの古樽でマロラクティック発酵・熟成を行いました。淡いガーネット色、ラズベリーやベリー系のジャミーな濃い香りが立ち込みます。甘い果実のニュアンスが心地良く、さくらんぼの酸味が溶け込み、バランスよくアフターが長く続きます。		
[35315] Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure オート・コート・ド・ニュイ・プリュレ20				[36117] Coteaux Bourguignons Mon Coteau Nature コトー・ブルギニオン・モンコトー・ナチュール22			
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	Coteaux Bourguignons コトー・ブルギニオン		
参考小売	¥4,600			参考小売	¥5,000		
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・収量
	粘土石灰	320m・真南	5ha・40hl/ha		粘土石灰	320m・真南	Coming Soon
品種(収穫)	ピノワール100%(手摘み/平均40年)			品種(収穫)	ピノワール100%(手摘み/平均5年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/除梗後、ステンレスタンクで6日間スマセラシオンカルボニック 水平式圧搾機でプレス/25hlのステンレスタンクで20日間発酵			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		
熟成	228Lの古樽で15ヶ月マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年2月			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:2mg/L未満		
SO <sub>2</sub>	熟成中:20mg/L 瓶詰め前:5mg/L トータル:33mg/L			アルコール度	12.5%		
アルコール度	13.5%			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・ブルギニオンになりました。斜面の畑に植わる樹齢5年のピノワールをステンレスタンクで発酵・熟成しサン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スがしっかり感じられるアタックで丸みのあるジュ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。		

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(基本的な15度以下の保存をお願いします)

*Diony*



**[35786] Nuits-St-Georges ニュイ・サン・ジョルジュ 21**

呼称	Nuits-Saint-Georges ニュイ・サン・ジョルジュ		
参考小売	¥12,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰	320m	1.5ha・38hl/ha
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		
発酵	4~5日間醸し		
熟成	ステンレスタンクで発酵 228Lの木樽でマロラクティック発酵・熟成		
SO <sub>2</sub>	発酵前と瓶詰め時: 10mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	砂混じりの粘土石灰土壌に植わるピノノワールを醸した後ステンレスタンクで発酵、228Lの樽に移しマロラクティック発酵を経て熟成しました。淡いガーネット色、イチゴジャムやさくらんぼ、クランベリー、バラのアロマ、バランスのよいタンニンとしっかりした旨味に上品なタンニンが溶け込んだ、しっかりと味わい深く長いアフターを楽しめます。		



**[35787] Gevrey-Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン 21**

呼称	Gevrey-Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン		
参考小売	¥13,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	面積・収量	
	粘土石灰	0.5ha・45hl/ha	
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		
発酵	9月収穫 / 70%全房・30%除梗		
熟成	ステンレスタンクで20日間発酵し、軽く空気圧式压榨木樽で13ヶ月間発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前: 極少量		
アルコール度	13%		
特徴	粘土石灰土壌のピノノワールを 30%除梗し、ステンレスタンクで20日間発酵後、軽くプレスし木樽へ移し発酵・マロラクティック発酵を経て、そのまま熟成しました。綺麗な紫ガーネット色、ブルーベリーやブラックチェリー、カaramel、湿った森の香り、ジャムの果実味がしっかりと広がるしっかりとした味わいで、村名の特徴がよく表現されている骨太かつエレガントな仕上がりです。		



**[35788] Morey-Saint-Denis モレ・サン・ドニ 21**

呼称	Morey-Saint-Denis モレ・サン・ドニ		
参考小売	¥13,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
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
	粘土石灰(借り畑)	220~270m・東・南	1.2ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均25~65年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	低温で4~5日間醸し		
熟成	ステンレスタンクで20日間発酵 228Lの木樽で14ヶ月間マロラクティック発酵・熟成		
SO <sub>2</sub>	発酵前と瓶詰め時: 10mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	モレサン・ドニ村で7つの小さな区画に分かれた借り畑でオレリアンが栽培したピノノワールをステンレスタンクで発酵、木樽に移しマロラクティック発酵後、熟成しました。淡い紫の色調、フランボワーズジャムやブルーベリー、力強い香りを感じます。ジュシーでジャムの果実味が増しジュヴレよりもさらに果実味が豊かな味わいで、バランスよく綺麗に仕上がった逸品です。		



**[35789] Vosne-Romanee V.V. ヴォーヌ・ロマネ V.V. 21**

呼称	Vosne-Romanee ヴォーヌ・ロマネ		
参考小売	¥15,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
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・収量
	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 / 42~67年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	50%全房・50%除梗し、それぞれ5日間醸し、フラーージュ後、		
熟成	ステンレスタンクで14日間発酵(ルモンターージュあり) 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澱引き後、 全房と除梗をアッサンブラージュ / 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 少量添加		
アルコール度	13%		
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50%全房50%除梗し、それぞれ醸しステンレスタンクで発酵、木樽でマロラクティック発酵・熟成し澱引き後、アッサンブラージュし瓶詰めしました。透明感のある淡いガーネット色、カシヤブルーベリー、クランベリー、火打石の香り、しっかりとしたタンニンに豊かな果実とキャラメルニュアンス、ジュシーなエキスと旨味が広がります。		



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)

