

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

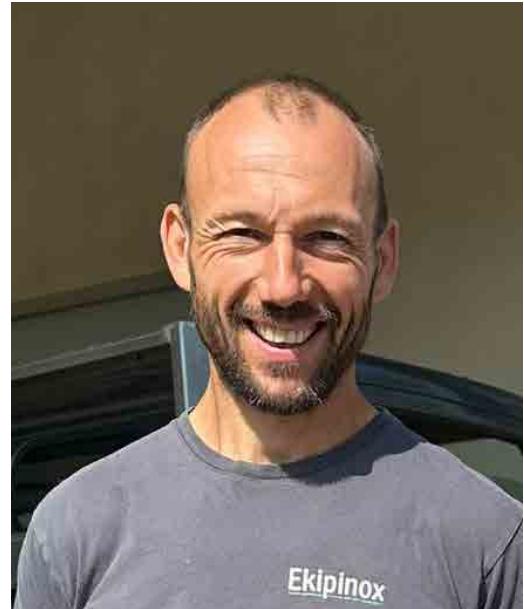
2004年の初訪問から5度目の夏2009年6月、ブルゴーニュのブドウ畠が輝く緑を湛える中、オレリアンとアンが笑顔で迎えてくれました。コートドールの中心ニュイサンジョルジュ村から西に約10キロ、山道を走り抜けるとARCENANT(アルスナン)村に到着します。1604年からこの地に住むヴェルデ家は、父アラン・ヴェルデが1971年よりビオロジック農法を開始し、ブルゴーニュの中でも自然栽培の先駆者として知られています。オレリアンは18歳からの3年間、モーターバイクレースのフランスナショナルチームの選手として活躍していましたが、危険がつきまとった仕事であったため以前から興味のあったワイン造りに舵取りを変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

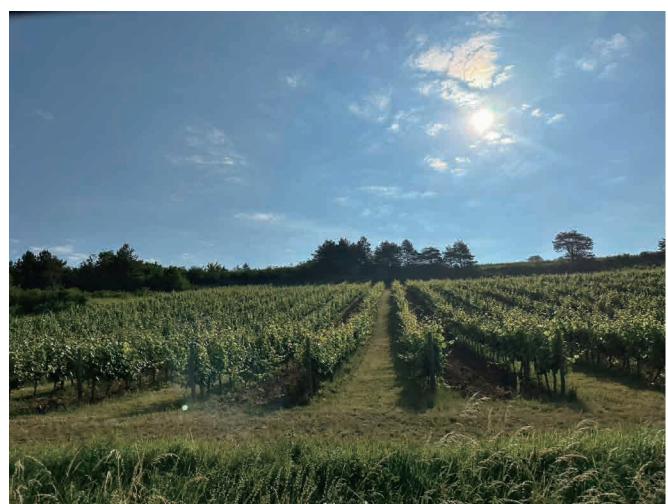
2008年には最適な衛生状態を保つため醸造所を新装しました。温度管理付のステンレスタンクを導入し、キュヴェゾン(浸漬)時のmout(果もろみ)の温度を完璧に保つことを重要視しています。キュヴェゾンで色とタンニンを最大限に抽出する代わりに、タンニンが出過ぎないようピジャージュは控えています。これらの作業は目が離せないので時間を要しますが、むやみやたらなブルゴーニュワインの価格高騰を疑問視するオレリアンは「だからこそ品質と価格が見合ったワイン造りをするべきだ」と言います。

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、また搖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、これからが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。



トーナ

| 【36117】Coteaux Bourguignons Mon Coteau Natureコトー・ブルギニヨンモンコトーナチュール/22 | | |
|--|--|--|
| 呼称 | Coteaux Bourguignons コトー・ブルギニヨン | |
| 参考小売 | ¥5,000 | |
| 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 | 土壤 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 320m・真南 Coming Soon | |
| 品種(収穫) | ピノノワール100% (手摘み/平均5年) | |
| 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 | |
| SO ₂ | 無添加 トータル:2mg/L未満 | |
| アルコール度 | 12.5% | |
| 特徴 | オレリアンが開墾したオート・コート・ド・ニュイのブリュレ近くの畠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。斜面の畠に植わる樹齢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スがしつ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。 | |



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