

# 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ARGENANT(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。ビオロジックさらにバイ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ウ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く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。



[36463] Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure オート・コート・ド・ニュイ ブリュレ22				[36464] Marsannay Champs Perdrix マルサネ シャンペルドリ22			
呼称	オート・コート・ド・ニュイ(アルスナン村東側の畑「リュレ」)			呼称	Marsannay マルサネ		
参考小売	¥6,000			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・向き	面積	テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	320m・真南	5ha		粘土石灰	270m・東	0.56ha
品種(収穫)	ピノノワール100%(手摘み/平均40年)			品種(収穫)	ピノノワール100%(手摘み/平均45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	全房でプレス		
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	木樽(新樽率15%)で12ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	マロラクティック発酵後:少量添加			SO <sub>2</sub>	マロラクティック発酵後:少量添加		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	アルスナン村に1971年から所有する区画ル・ブ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めの酸がバランスよく上品な味わいです。			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、柔らかく上品な味わいに仕上がっています。		

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*