

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°21 ドメーヌ・ディディエ・モンショヴェ

生産地方：ブルゴーニュ

新着ワイン4種類♪

AC オート・コート・ド・ボーヌ 2014 (白)

2014年はビオディナミの効果が最も顕著に表れた年！ディディエ曰く、彼のオート・コートの畑は厳しい天候だったにもかかわらずミルデューの被害がほとんどなかったのに対し、彼の隣の化学農薬を撒いている畑がミルデューで全滅してしまったそうだ……。最終的に、雹の被害を逃れ50 hL/haと徐々に適正収量を確保できている！アルコール度数が13%あるが、それを感じさせないピュアで透明感のある旨味エキスを感じる！

AC ブルゴーニュ・アリゴテ 2015 (白)

2015年は天候に恵まれた年で、収穫は例年よりも2週間ほど早かった！アルコール度数は11.5%と低いが、ディディエ曰く、潜在アルコール度数は気にせず、ブドウを食べた時点ですでに熟していると判断し収穫に取り掛かったとのこと。ワインの色合いは水のように澄んでいるが、旨味はしっかりとあり、まるでピュアでタイトなミネラルエキスを飲んでいるようだ！

AC コトー・ブルギニオン 2015 (赤)

2015年は、ディディエ曰く、ガメイは房が多くついていたので当初は豊作を期待したが、2年連続続いた雹のインパクトによりブドウの木が委縮したのか、最終的には実が小さく収量も思ったより取れなかったとのこと。ワインは酸味の効いた野趣あふれる素朴な味わいが詰まっていて、温野菜との相性が良さそう！

AC ポマール 2012 (赤)

2012年のポマールはディディエのお気に入り！リリース時期をもう少しを待ちたいとの判断から、去年は飲み頃だった2013年を先にリリースしている。ミレジムのにはとても厳しく、収量も15 hL/haとほとんどなかったが、その分ブドウが凝縮し、最終的には長熟でポテンシャルの高いワインが出来上がった。瓶詰めしたての頃は、タンニンがまだギシギシしていたが、4年の熟成を経た今は全くその面影はない。むしろきれいにこなれてスツとエキスが染み入るような優しさがある！今からまさに飲み頃だ！

ミレジム情報 当主「ディディエ・モンショヴェ」のコメント

2012年は、考えられる全ての自然災害を経験した最も厳しいミレジムだが、逆に出来上がったワインの品質は高かった。春のスタートからボーヌやポマール周辺が霜の被害に遭い、その後も雨が多く気温の上がない日が続いた。開花時期も雨に当たったため、花ぶるいや結実不良の多く見られた。その後はミルデューが猛威を振るい、初夏の時点でブドウの収量予想が半分以下だった。その後さらに追い打ちをかけるように7月中旬、8月上旬の2回に渡ってボーヌ周辺に雹が降りポマールの収量は7割まで減った。8月中旬からは、一転天候に恵まれ、生き残ったブドウは一気に成熟に向かった。最終的に収穫したブドウは数が少なかったが、糖、酸、タンニン、ミネラル全てが凝縮していた。

2014年は、収穫直前の天候に助けられたミラクルな年。春のスタートは、3月20日に軽く霜の被害に遭う悪い出だしだった。4月に入り気温は通常通り上昇し、ブドウの成長はアクセル全開。そのまま6月下旬まで雨も降らず、病気もほとんどない安定した天候が続いた。開花はすべて順調に終わり、ここまでは霜の被害の分を差し引いてもある程度の収量が期待できた。だが、6月28日、3年連続となる雹がボーヌ一帯を激しく襲った。約15分間でボーヌの畑が80%とほぼ壊滅。ポマールは40%の被害に遭った。7月は夏らしく暑い日差しに恵まれたが、8月に入ると一転、肌寒く雨がちな天候が月末まで続いた。ブドウの成長は寒さの

ためストップし、このままブドウが熟さずに腐敗してシーズンが終わるのでは！？と誰もが不安だった。だが、9月に入ると、まるで8月の夏が遅れて来たように、太陽が再び戻ってきた。ストップしていた成長にも再びエンジンがかかり、最終的には適度に完熟したブドウを収穫することができた。

2015年は、ブドウの品質収量共に満足の行くミレジムだったが、一方で、白と赤に完熟の差が出る興味深い年だった。スタートが暖冬だったため芽吹きが早く、4月の時点で例年よりもブドウの芽の成長スピードが2~3週間速かった。5月初めにオート・コート付近に雹が降ったが、まだ枝が小さかったおかげで被害はほとんどなかった。その後は、天候にも恵まれ、開花も全て順調に終わり赤白共に大豊作が期待された。だが、6月中旬以降、雨の降らない暑い天気が続く、特に赤は成長にブレーキがかかり始めた。7月上旬と8月中旬に2回70mmを超える大雨が降ったおかげで、辛うじて日照りは逃れたが、ブドウの房は小さいままだった。最終的に収穫したブドウは、乾燥により果汁が少なく、当初の期待していた収量は確保できなかった。それでも例年並みの収量が確保でき、品質的には、白はアルコールのボリュームがあるにもかかわらず、それを感じさせない清涼感があり、赤は逆にアルコール度数はそれほど上がらなかったが中身の凝縮したワインが出来上がった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① lyre 仕立ての HCB シャルドネの畑

写真はモンショヴェのオート・コート白シャルドネの若木の畑(写真①)。ブルゴーニュでは珍しいリラ(lyre: 豎琴)仕立てを採用している。リラ仕立てはブドウの木をY字型に整え、そこから伸びる新梢がちょうど天に向かってV字型に広がるような仕立ての方法。メリットは、葉が重なりあうことや、陰になることが少なく、光合成が起きやすく、ブドウが完熟しやすい。また、全体的に風通しが良いので病気に強いという点がある。反対にデメリットは、枝をV字に広げることから、一つの木に対し二つ分のスペースを取るという点がある。「土地の高いブルゴーニュではちょっと贅沢な仕立てなのでは？」とディディエに聞いてみると、彼はこう答えた。「私がオート・コート

トを手に入れた当時は、現在ほど高くはなかった。現に、リラ仕立てはオート・コートのセクターだけで、ボーヌ1級やポマールは通常の仕立てのままでも何も手を加えていない。今でもそうだが、オート・コートの最大の問題は『Hautes Cotes: 高い丘』というだけあって、ブドウの完熟が難しい点だ。リラ仕立てを選択したのは、補糖を避けブドウの糖度をナチュラルに上げる方法を追求した結果だ」と。実際、モンショヴェのオート・コートのブドウは周りよりも完熟が早く、ミレジムによってはボーヌやポマールとほぼ同時期に同じ糖度までブドウの完熟度合いが達するときもあるとのこと。

次はモンショヴェのワイン倉庫の写真(写真②)。ワイン倉庫は醸造所の地下にあり、夏でも涼しい温度を自然に保っている。数年前は奥が見えないくらい段の重なったワインのケースが倉庫いっぱいにならんでいたのだが、今は2012年から続く不作の影響で、ほとんどストックがない状態だ。ちなみに奥に重なる樽の中身はワインではなく水だそうだ。ディディエ曰く、去年の霜による不作で出番のなかった樽は、次の収穫まで乾かないよう少量のSO₂を加えた水を入れて保管をしているのだそうだ。



写真② 醸造所の地下のワイン倉庫

2012年から3年続く不作に加えて、去年2016年もまた大規模な霜の被害にあったモンショヴェ。ワインのストックがもうすぐ底を尽きそうな彼らにとって2017年はまさに正念場だ！今年は去年同様4月の終わりに霜が降りたが、幸いにも被害はほとんどなかった。開花も順調に乗り切り、このまま行くと豊作が期待できそうだが、一方で、連日の猛暑が続く雹のリスクが高まっている。果たして今年はどうのような年になるのだろうか!?

(2017.6.12.ドメーヌ突撃訪問より)

20歳の時にはすでにバイオダイナミに興味！ブルゴーニュきっての自然派ヴィニヨロン！

ディディエ・モンショヴェ

(ドメーヌ・ディディエ・モンショヴェ)

生産地

ボーヌ市から南西2 kmほどにあるポマール村を通り過ぎ、北西にのびた標高緩やかな道をナントー村方面に向かって4 kmほど登りきったところに、ディディエ・モンショヴェのカーヴがある。標高400 mほどの山峡をはさんで点在する畑の総面積は13 haで、そのうちの約5 haは南西の斜面に位置し、主にピノノワールを栽培している。そして約4 haは南東の斜面に位置し、主にシャルドネを栽培している。その他、ナントー村からポマール村に向かって小さな区画が散在する。標高があるため、春夏はポマールよりも涼しくブドウは幾分晩熟の傾向で、仕上がるワインはフルーティかつエレガントな酸が特徴だ。

歴史

現オーナーであるディディエ・モンショヴェは、ナントー村で代々続くヴィニヨロンの家系で育った。彼が20歳の時にバイオダイナミに興味を持ち始めて、以来、父の農薬を使った農法に疑問を抱くようになり、最終的には意見の違いで早くから家を出ることとなる。1984年に0.5 haの畑を借りて、自らの手で念願のバイオダイナミでブドウ作りを実践。1989年には、さらに2.5 haを借りてドメーヌ・ディディエ・モンショヴェを本格的にスタートさせる。1990年、ベースとなる4 haのシャルドネ畑と5 haのピノノワール畑を所有し、自ら植樹を手がけながら、同時に全てバイオダイナミを取り入れ、徐々に拡大をはかる。2006年、ドメーヌを続ける傍ら、現在のパートナーのジョエルと一緒に新しくネゴシアンを立ち上げ、ピュリニーやヴォルネイなど他のアペラシオンのワインも手掛ける。2014年、新しくカーヴを増設し現在に至る。

生産者

現在、ディディエは13 haの畑を4人で管理している。(繁忙期は季節労働者が数人手伝う。)彼の所有するブドウ品種は、ピノノワール、シャルドネ、アリゴテで、樹齢は若いもので15~25年。古樹のピノノワールになると樹齢が70年を上回る。テロワールを自然に表現したい、ワインとして現したい！という思いからバイオダイナミに着手し、以降、さまざまな工夫を凝らしながらワインの質の向上を試みる。たとえば1993年、重力の力でワインを引けるようにカーヴを改築したり、また2001年に調合剤をダイナミゼするために必要な雨水を効率よく集めるシステムを取り入れたりと、自然の力を最大限に利用するための努力に余念がない。

ディディエ・モンショヴェの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロカリケール

総面積：13 ha

品種：ピノノワール、シャルドネ、アリゴテ、(ガメイ)

樹齢：5~80年

剪定方法：60%Lyre 仕立て（豎琴 V 字型仕立て）、40%ギュイヨー・サンプル

生産量：白は 35 hL/ha、赤 40 hL/ha

収穫方法：収穫者 20 人で手摘み。畑で房レベルの選果

白は熟成具合を見はからいながら、3 回に収穫を分ける。

ビオの認証：1993 年にデメテール、エコセール認証

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤はトラディショナル、白はバレルファーマンテーション、クレマンはシャンパーニュ方式。

- 赤は、ブドウを畑で選果後、80%~100%除梗破碎し木桶タンクへ。マセラシオン開始時に 27℃に温度を上げ、ワインの色素をすばやく抽出し、それから醗酵温度を徐々に下げる。発酵具合によってピジャージュは 1 日 1~6 回施す。(ルモンタージュは数回程度) マセラシオンの期間は約 3 週間。フリーランとプレスをアッサンブラージュした後、古樽に移し約 1 年の熟成、その後ホーロータンクで 1 ヶ月の熟成。
- 白は、ブドウ畑で選果後、バスランで 3 時間かけて圧搾。ジュースをそのまま古樽へ移し自然発酵。発酵と熟成を含めてトータル 18 ヶ月~2 年樽で寝かせる。
- クレマンはブドウを畑で選果後、バスランで 3 時間かけてプレス。そのジュースをホーロータンクで自然発酵。発酵後シュール・リーの状態で 6 ヶ月の熟成。スーティラーージュ後ワインにシヨ糖を施し、20 ヶ月のビン熟成を経て、デゴルジェ。翌年のワインを加えて瓶詰め出荷。

酵母：自然酵母

発酵期間：赤は木桶タンクで約 3 週間。白は古樽で 8 ヶ月~12 ヶ月。クレマンはホーロータンクで 6 ヶ月。

熟成方法：赤、白ともに古樽。クレマンはホーロータンクと瓶内

SO₂ 添加：プレス時、マロラクティック醗酵終了時、ビン詰め時に少々。

熟成樽：4~5 年樽

フィルター：多孔性珪土（キースラテール）、赤は卵白でコラーージュ。

ちょっと一言、独り言

長髪を後ろに結わえた端正な顔立ちの物静かな男、ディディエ・モンショヴェはとてもシンプルだ。話すときは笑みを絶やさない、時には冗談まじりなことを言うお茶目な面もあるが、相手を見る目はいつも真剣で、余計なへつらいは一切ない。

20歳の時にルドルフ・シュタイナーに傾倒し、以来、自然との相関関係の中で如何にピュアなブドウを作り上げるかに情熱を注ぐ根っからのビオディナミスト。「良いワインは良いブドウからできる。良いブドウは良い自然環境の中で出来上がる」を信条に、ビオディナミのプレパレーションに使う雨水のこだわりや耕作、ブドウの樹のまわりの鍬掛けはもちろん、その他、土壌を荒らさないようトラクターのかわりに重量の軽い四輪バイクで作業をしたり、ブドウの葉のバランス調整や遅霜を防ぐために理想とされている Lyre 仕立て（竖琴 V 字型仕立て）を積極的に取り入れるなど、自然とブドウとのハーモニー繊細に感じ取りながら、常にベストな方向性を探す。

「大自然との調和は、ちょうど音の共鳴を探す作業に似ている」音楽好きな彼らしい表現の仕方だ。彼は、毎日畑に出ることによって、さまざまな環境の変化、ブドウの声を感じとれるようになるという。彼曰く、現在のブルゴーニュの土壌は疲れきっているとのことだ。中世の時代からブドウ畑として今日まで休みなく働き続けている土壌、しかも 1950 年以降のバイオテクノロジーの発展で、ブドウ農家はさらに土壌を傷め酷使してきた。自然との調和を忘れて、人の都合に合わせて無理やり酷使し続ける土壌を「テロワール」と呼ぶのは滑稽な話で、事実、ハーモニーの取れていない畑は、見ていて不自然さが伝わると彼は言う。

また、彼のブドウ畑は 1 年を通して約 40 種類の草花が入れ替え立ち替えみごとに共存している。畑に生息する草花、それに集まる虫や鳥、動物等、すべてがある種のサインで、それらのバランスが畑やブドウのコンディションを教えてくれるとのこと。「害虫は駆除すればそれで良いのではなく、その前になぜ害虫が発生したのか？を考えるべきだ。ひょっとしたら、ブドウ畑の病気の兆候を知らせているのかもしれないし、その根本の原因を考え、調和を整えていくのがヴィニョロンの毎日の仕事であって、農薬を撒き、かたちだけのブドウを作るのが本当の仕事ではない」やさしい口調の中にも彼の話す内容にはとても説得力があり、どんどん話に引き込まれる。

さて、醸造の方だが、この工程にもさまざまな面でビオディナミまたは、自然派の要素を取り入れている。

たとえば、ワインの澱引きや瓶詰め時には、必ず月のカレンダーで満月から新月に向かう下弦時に行ったり、ワインを移動させる時はなるべくポンプを使わずに重力を利用して静かに移させたり、また、極力 SO₂ を使用しない等、ブドウ本来の品質が醸造によって壊されることのない様十分に配慮しながらワインづくりを行う。

彼の繊細でエレガントなワインは、このような徹底した一連の調和のもとでかたちとなるのだ！

ナントー村で代々続くヴィニョロンの家系に育ちながら、父親との意見の相違で親元をはなれ、一時はボーヌやボルドーで醸造学校の講師をしながら、自力でドメーヌを立ち上げたディディエ・モンショヴェ。そして、その彼の現ドメーヌが、偶然にも親元と同じナントーの村だったと言うことを最後に笑いながら語ってくれた彼がとても印象的だった。

渾身をこめた芸術的なブドウからできる至極の一杯！ぜひお試しあれ！