

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°58 ケヴィン・デコンブ

生産地方：ボジョレー

新着ワイン2種類♪

AC ボジョレー キュヴェ・ケケ 2015 (赤)

2015年はブドウがしっかりと熟した当たり年！日照量に恵まれた年だけあって、前年よりもフルボディでコクがあるが、どこかミネラリーで清涼感のある素晴らしいバランスのワインだ！2015年はワインが重たくならないように Grappillon (グラピヨン：2回目の開花で実った未熟なブドウ) を10%混ぜて、酸を確保するなど工夫をしている(2014年は逆に未熟なブドウは全て選果している)。前回同様に、抽出を抑えブドウ本来の上品な果実味を引き出すために、マセラシオン中は何も手を加えず、自然の重みで潰れたブドウの発酵ジュースをタンクの下からただひたすら抜き、実がワインに浸からない完全なマセラシオン・カルボニック状態で醸造するフレッド仕込みの技を継承！ケヴィンのスタンダードワインにして、しっかりと仕事のなされた逸品だ！

AC モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ 2014 (赤)

前回初リリースで大好評だったケヴィンのトップキュヴェ♪だが、ケヴィン本人は、2013年は初めてのリリースと言うこともあり、まだ樽の相性が分からず、結果樽の風味が少し強調されすぎたと感じていた。その反省を踏まえて、2014年は前回使用した樽の中で香の強い樽を全て除き、樽の風味を抑えるよう意識した！

樹齢70年を超えるヴィエーユ・ヴィーニュのポテンシャルと、2014年という比較的涼しいミレジムと相まって、ワインは洗練さを極めている！香りは最初カシス一辺倒でやや閉じ気味だが、時間が経つとともにユーカリやお香など爽やかで何とも言えない官能的な香りが広がる！2013年同様に筋肉質で洗練されたミネラルは健在で、かつそこに上品でしなやかな果実味が重なり合う！さらにケヴィンの魅力が引き出された大人のモルゴンだ！

ミレジム情報 当主「ケヴィン・デコンブ」のコメント

2014年は、良質共に満足の行く当たり年だった！春のスタートは良く、開花も順調に終わり、7月前半まではまるで押しつぶされていたエネルギーが一気に爆発したかのようにブドウの成長に勢いが見られた。だが、7月後半に入り一転、雨が多く気温の上昇しない不安定な天気が続く、ブドウの成熟にブレーキがかかった。9月に入り一転、連日気温が30度前後の快晴に恵まれ、ブドウも今までの成熟の遅れを一気に取り戻すかのように毎日順調に糖度を上げて行った。収穫時も天気に恵まれ、最終的に収量は平均40hL/haと豊作で、選果の必要がないくらいきれいなブドウを取り込むことができた！

2015年は、2005年や2009年に次ぐ日照量に恵まれた年だった！春は晴れ間が多く、開花も10日ほど早い幸先の良いスタートだった。開花後はほとんど雨が降らず天気は乾燥していたが、冬に多く降った雨のおかげでブドウは健全な状態を保っていた。だが、7月に入ると乾燥に加え猛暑が連日続き、冬の間地中に溜め込んだ雨のリザーブもさすがに切れてきた。8月に入っても日照りはさらに続き、暑さの影響でブドウの成長も一時ストップした。ブドウの実も小さく収量減が心配されたが、8月15日に30mmほどの雨が降ってくれたおかげで、バテ気味だったブドウが再び息を吹き返した！最終的には、選果の必要のない凝縮した中身の濃いブドウを収穫できた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回リリースするケヴィンのモルゴン・ヴィエーユ・ヴィーニュはとても完成度が高い！ほぼイメージ通りに仕上がったという彼の自信作は、あのフレッドをも唸らせている！

醸造方法を 2013 年まで行っていた発酵中ジュースにブドウを漬け込むいわゆる一般的なマセラシオン・カルボニックの方法ではなく、醸し中に発酵ジュースをどんどん抜いてブドウの実だけでマセラシオン・カルボニックを行うフレッド仕込みのやり方を取り入れている！この方法により、ケヴィンはフレッドのワインのような色気と味わいの深みの両立したエレガントなワインをつくり上げることに成功した！彼は言う、「ちょっと前までは、出来上がりのワインのイメージから逆算してブドウの収穫を行っていたので、収穫直前はブドウの糖度計とにらめっこでいつも不安だった。だが、醸造をある程度コントロールできるようになった今は、糖度計に頼らずブドウの味わいから収穫日を判断するようになった。つまり、以前よりもブドウを信頼できる心の余裕ができた！」と。今は、自分のつくりたいワインが明確にイメージできるので醸造が楽しくて仕方がないそうだ！そして、その乗りに乗っているケヴィンのオーラが今回リリースのワインの味わいから感じる事が出来る！

そして自信を付けたケヴィンの次なる関心はテロワールに向いている！「醸造が安定することによって、ますますブドウの品質やテロワールをもっと知りたくなった！」と言う彼は、2016 年新たに AC ボジョレー・ヴィラージュを正式に 2 ha 所有した。その畑は 2015 年に買いブドウとしてヌーヴォーを仕込んだ標高 600 m の急こう配にあるヴィエーユ・ヴィーニュで、ブドウのポテンシャルとテロワールに惚れ込み、取得を決断したそうだ！将来的には、もちろんモルゴン以外のクリュ・ボジョレーも視野に入れている彼だが、目下のところ、クリュ・ボジョレーではなく有名ではないが優良な畑にスポットを当て、質の高いワインを造って行きたいそうだ。ボジョレー界の若きホープの活躍にこれからも目が離せない！

(2016.10.26.ドメーヌ突撃訪問より)

フレデリック・コサルのお墨付き！次世代のボジョレーを担う若きホープ！

ケヴィン・デコンブ

生産地

マコンからリヨンへ南下する途中、右手に大小起伏のある山々の連なる光景が一面に広がる。ボジョレーの街ベルヴィルから西へ6 kmほど緩やかに登りきったところに、クリュ・ボジョレーのひとつであるモルゴンの産地ヴィリエ・モルゴン村がある。その村をさらに東へ登ったシルーブル村との境にケヴィン・デコンブのドメーヌがある。畑の総面積は4 haでAOCはモルゴンとボジョレー。畑の標高は500 mとモルゴンの中では比較的高く傾斜にも恵まれている。さらに南に面している分、たいへん日当たりが良い。

気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。

歴史

オーナーのケヴィン・デコンブは、ジョルジュ・デコンブを父親に持つ生粋のヴィニョロン一家で育った。幼少の頃からワインの世界に触れていたケヴィンは、10歳の時にはすでに父親の後を継いでヴィニョロンになることを決めていた。2008年にベルヴィルの農業高校で2年間ブドウ栽培と醸造を学び、残りの2年間は1週間学校でワインの勉強、そして1週間は父親のドメーヌで研修という経緯を経て、2012年20歳の時に父デコンブの畑（ACボジョレーとACモルゴン）の4 haを譲り受け、自らのドメーヌをスタートする。また同年にドメーヌと並行して、父ジョルジュと一緒にネゴシアンを立ち上げる。

生産者

ジョルジュ・デコンブのエスプリを忠実に引き継ぐケヴィン・デコンブ。現在、彼は4 haの自社畑（モルゴン3 ha、ボジョレー1 ha）と父ジョルジュ・デコンブの畑のトラクター作業を全て管理している。かのフレデリック・コサルも「彼は若いけどポテンシャルが高く将来性がある！」と大きな期待を寄せており、2014年からコサルのコンサルティングの下、タグを組んでネゴスのヌーヴォーを手掛けている。畑はドメーヌもネゴスも100%ピオロジック。畑作業は特に土起こし、そして醸造は低温マセラシオンにこだわる。彼のモットーは「環境に配慮しながら、丁寧な仕事を行うこと」で、ブドウの栽培から醸造まで、環境に配慮しつつひとつひとつの細かい作業を丁寧にこなすことで、美味しいワインが生まれると信じている。また、好奇心旺盛なケヴィンは、将来的にはボジョレーのヴァンナチュールにおいて、まだまだ未開拓のサンタムールやジュリエナでドメーヌのワインを仕込みたいと考えている。

ケヴィン・デコンブの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：花崗岩・粘土質

総面積：4 ha

品種：ガメイ

樹齢：平均 20 年～80 年

剪定方法：ゴブレ

生産量：35～40 hL/ha 前後

収穫方法：収穫者 15 人前後で手摘みを予定。畑での厳重な選果。

ビオの認証：なし

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：マセラシオン・カルボニック

畑で収穫選果後、ブドウを収穫ケースのまま冷蔵庫に入れ、0～2℃の温度下で一昼夜低温マセラシオンを施す。翌日、冷却したブドウを発酵槽に入れ、二酸化炭素を加える。タンクを密閉のまま発酵・マセラシオン期間は 20 日前後。ルモンタージュ、ピジャージュは一切なし。マセラシオン終了後、垂直プレス機で時間をかけてプレスをし、フリーランジュースとアッサンプラージュ。セメントタンクもしくは古樽に移し 3～8 ヶ月の熟成。月が満月から新月に向かう時期にワインをスーティラージュ。セメントタンクで 1 ヶ月落ち着かせ、新月の時に瓶詰め。コーラージュ、フィルター、シャブタリゼーション一切なし。

酵母：自然酵母

発酵期間：セメントタンクで 20 日前後

熟成方法：セメントタンクまたは古樽

SO₂ 添加：スーティラージュ後もしくは瓶詰め時に 10 mg/L

熟成樽：古樽 228 L

フィルター：なし

ちょっとひと言、独り言

kéké（ケケ）の愛称で親しまれているケヴィン・デコンブ。人懐っこい性格もあって、モルゴン村では誰にも好かれる人気者だ！

私が初めて彼を知ったのは、フレデリック・コサルから紹介。ヴァンクールが毎年続けているフレデリック・コサルのボジョレーヌーヴォーの仕込みを、若手育成も兼ねてぜひケヴィンに任せたいというフレッドからの提案があった時だった。フレッド自身、若手生産者を減多に称賛することがないが、この時のケヴィンに対する押し方は別格だった。「フレッドがこれだけブッシュする生産者って一体どのような人物なんだろう…」私自身の期待は大いに膨らんだ。

だが、実際にケヴィンに会った印象は、腰で履いたジーンズに金のネックレスと、何ともビニヨンらしくないマイルドヤンキー風の若者…。年は20歳前半ということもあって、いきなりハグするところは、今風の若者と言えばそうだが、期待していたイメージと大分かけ離れていた…。父親のジョルジュ・デコンブは偉大な作り手ということを知っている故、余計に変なギャップを感じてしまった。「チャラすぎる…彼は本当に大丈夫か…！？」これが彼に対する初めての印象だった。

それから数ヶ月後、不安の晴れぬまま、今度は畑を案内してもらうために再びアポを取った。

デコンブのカーヴに到着すると、ケヴィンはちょうどトラクターで父親の畑の土起こしをしている最中だった。前回とは打って変わり、土で汚れたTシャツに泥まみれのシューズ、汗と埃まみれの額…。土起こしに没頭しているため、私の姿に全く気づかない…。作業中の彼はとにかくエネルギーで輝いていた！しばらくして、私の姿を認めるやすぐに駆け寄り、またいつものように人懐っこくハグをしてきたが、この時のケヴィンには前回のチャラい様子は全くなく、ヴィニヨンのオーラが全開に溢れ出していた！

父親のジョルジュを尊敬し、幼いころからすでに父親のようなヴィニヨンになると決めていたケヴィン。デコンブ家の素晴らしいところは、子供が成人すると同時にそれぞれ独立するシステムをとっていて、ケヴィンも20歳になってすぐに、父デコンブの畑（ACボジョレーとACモルゴン）の4haを譲り受け、自らのドメーヌをスタートさせている。フレッドも、デコンブ家の教育方針に共鳴を受ける一人で、同年代の多くの若者がまだ親のすねをかじって生活している中、ケヴィンが早々と親離れし、独立を果たしたことを大いに評価している。また、ケヴィンは若い頃から父親のワインを始め、シャソルネイやガヌヴァ、ラングロールなど完成度の高いワインに常に接する機会に恵まれていたこともあり、ワインの味覚に対する潜在的なセンスは計り知れない。現に初めてにしてフレッドの味わいを目指し表現した2014年ヌーヴォーを見てもわかるように、卓越した味覚のセンスがあり、はたまたそれがレベルの高い醸造へとつながっている。将来を担う若手ヴィニヨンを育成したいと考えているフレッドにとって、エネルギーでセンスのあるケヴィンは、まさに磨けば光るダイヤモンドの原石のような存在なのだ！

ワインのスタイルについては現在模索中で、父親の影響を最も受けているが、2014年からフレッドとタグを組んで以来、よりエレガントな方向に傾いている。「美味しいワインは健全なブドウから」という父親の教えに従い、しっかり完熟したきれいなブドウで仕込むというベースは変わらないが、現在は、低温で抽出をより柔らかくしピュアな果実味だけを取り出すような醸造を試みている。

将来的にはモルゴン以外のクリュボジョレーも仕込んでみたいと語るケヴィン。その候補として、特にサンタムールとジュリエナを挙げている。ヴァンナチュールのヴィニヨンがないという理由もあるが、彼にはそれよりも「サンタムールとジュリエナは美味しいワインができない」という一般的な偏見を打破したいという強い思いがある。「成功するかしないかは別として、とにかくドメーヌでチャレンジしてみたい！」と彼は熱く語る。ケヴィン自身はまだワイン造りの確固たる方向性は決まっていないが、その分大きな伸びしろがある。これからの成長が本当に楽しみなヴィニヨンだ！