

～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 (グラピオン：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、雨が多く気温の上がらない不安定な天気が続き、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40 hL/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)