

～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3種類♪

AC ボジョレー キュヴェ・ケケ 2014 (赤)

ケヴィンのジェネリックワイン！キュヴェ名はケヴィンの愛称「KeKe (ケケ)」から取っている！標高は120 mと彼の所有する畑の中で一番低く、ブドウの熟しも早い。(モルゴンと比べて収穫時期に約2週間の差がある)。ワインはほんのりクリスピーで果実味がとても豊か！アルコール度数は11.5%と高くはないが、ACボジョレーにしてはボディにメリハリがありストラクチャーがしっかりしている！

AC モルゴン 2014 (赤)

モルゴンは通常、他のクリュボジョレーと比べて骨格のある力強いワインというイメージがある。だが、ケヴィンの畑は、標高が450 mとコルスレットの丘の最も高い場所にあり、彼曰く、モルゴンの中でも比較的酸のしっかりとある、エレガントなワインが出来上るとのこと！ワインはスマートで輪郭があり、余韻に引き締る酸とミネラルが残る！ちなみに、今回レストランでケヴィンと一緒にマグレドカナルとこのモルゴンを合わせてみたが、肉から滲み出るジューシーな血の旨味にワインのミネラルがうまく溶け合い、何とも言えない美味しさだった！

AC モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ 2013 (赤)

ケヴィンのワンランク上のモルゴン！ヴィエーユ・ヴィーニュの畑は、ACモルゴンよりもさらに50 m標高が高く、南向きの斜面にあり、樹齢は優に70年を超えている！醸造の違いとして、ACモルゴンがセメントタンクで熟成させているのに対し、ヴィエーユ・ヴィーニュは二年目の樽で熟成している。瓶詰めしたばかりの時は、樽の香りが少しくつくワインに硬さがあったが、瓶詰から1年を経た今は、香りも味わいも程よく調和され味わいに深みが出始めている！モルゴンの男性的な力強さと洗練された酸とミネラル、余韻にはマセラシオンを終えたばかりのワイン漬けのマールのような甘い風味が長く残る！開けたては香りがやや閉じ気味なので、カラフすることをおススメ！ちなみに、蠟キャップの色は、ケヴィンの一番好きな青色を使用し、また、清楚でシンプルなエチケットのデザインは、フレデリック・コサールのネゴスからヒントを得ている！

ミレジム情報 当主「ケヴィン・デコンブ」のコメント

2013年は、総じて雨の多い難しい年だった…。スタートは、まるで春がなかったかのような冷涼な気候が6月の終わりまで続き、その影響でブドウの成長サイクルに遅れが生じてしまった…。開花は例年よりも2～3週間遅く、花のタイミングもまばらで結実不良が多かった。7月から8月にかけて、高温で夏らしい晴天に多く恵まれたが、湿気が高く、ミルデューやオイディウムの蔓延が心配された。病気を防ぐために、夏の間は硫黄とボルドー液の散布をノンストップで行った。9月に入り、再び涼しく雨の多い天候に逆戻りしたため、結局、ブドウは成長サイクルの遅れを取り戻すまで行かず、収穫時も厳格なブドウ選果を余儀なくされた…。

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長く凶作に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、雨が長く気温の上ら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！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2014年フレッドと共作のヌーヴォーでセンセーショナルなデビューを飾ったケヴィン！今回は、彼のドメーヌのワイン3種類が日本でついに初リリースされる！ケヴィン曰く、2013年は、父親ジョルジュのスタイルに近い、抽出をしっかりとしたワインづくりを心掛けたが、2014年は、抽出を抑えエレガントな果実味を残すフレッドのスタイルを一部仕込みに取り入れたようだ。「フレッドのおかげで醸造の視野が広がった！」と言う彼は、以前よりもワインが艶やかかつ上品になったことに満足している。ちなみに、今回の訪問で、彼は2014年のヌーヴォーを開けてくれたが、これがビックリするくらい上品な味わいに変わっていた！まるでACブルゴーニュのブドーのように、赤い果実と柑橘系が合わさった何とも言えぬ官能的な香りがあり、正直去年の解禁日に試飲した時よりも数倍美味しく感じた！また、来年リリース予定の、彼とフレッド、兄のダミアン・コクレ3人でコラボしたクリュ・ボジョレー「サンタムール」と「ジュリエナ」2014年も試飲したが、これらも完成度が高く、素晴らしく官能的なワインに仕上がっていた！

フレッドの期待を一身に背負い、フレッドから直に醸造を学ぶ若きホープのケヴィン・デコンブ！これから、彼のワインはどんどん進化し、上質になっていくにちがいない。これからの成長がますます楽しみなヴィニョロンだ！

(2015.9.12.ドメーヌ突撃訪問より)