2023 年 1 月吉日

～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 6 種類♪

AC ボジョレー ブラン 2020（白）おかわり♪

ケヴィンが仕込む初めての白ワイン！実際、彼自身 3 年前から父親のジョルジュ・デコンブのネゴシアン白を一緒に仕込んでいるので、すでに白の醸造経験はあるが、今回単独で仕込んだのは初めて。ブドウはモルゴンの隣村ランシエに畑を持つビオの友人から買っている。ケヴィン曰く、ランシエにはモルゴン周辺で唯一白に適した石灰質の土壌があり、今回仕込んだボジョレーブランは石灰質とそこに混じるマンガンや玄武岩などのミネラルが味わいにダイレクトに反映されているとのこと。出来上がったワインは、限りなくピュアでアルコール度数 13%とは思えない透明感があり、確かに魚料理全般に合いそう！最初の口当たりはフラットで落ち着いているが、だんだん塩気のあるダシのような旨味と鉱物的なミネラルの味わいがじわっと上がってくる！ブラインドだと、フルーティーさの際立つボジョレーの白というよりは、むしろ果実が削ぎ落されミネラルが剥き出しとなったジュラのシャルドネを彷彿させる…そんな滋味深い大人な味わいのワインだ！

AC ボジョレー キュヴェ・ケケ 2021（赤）

2021 年は SO_2 無添加で仕込んでいる！ケヴィン曰く、キュヴェ・ケケは長期熟成を必要としないヴァン・ド・ソワフであり、今までも SO_2 をわざわざ添加する必要はなかったのだが、実際売り先のワインの保存環境をすべて把握している訳ではないため、保険で 20 mg/L という最小限の量だけ瓶詰直前にいつも添加していたとのこと。保存環境が良ければ SO_2 無添加でも全く問題はないとのことなので、今回 SO_2 がすでに添加された 2020 年ミレジムをスキップし、2021 年を無添加で瓶詰めしてもらった。2021 年は、例年よりも雨が多くミレジム的には涼しい年だった。収穫したブドウはアントシアニンを多く含んでいたので色の抽出が早く、エグミが出ないようにマセラシオンの期間を短めに抑えている。出来上がったワインはフレッシュかつスレンダーで、ボジョレーらしいフランボワーズのような明るい果実味と鉱石のようなタイトなミネラルが融合したまさにフランス語の Croquant：クロカン（カリッとしたものを噛み砕いた時に使う表現）という言葉がふさわしい軽快な味わいに仕上がっている！ちなみに、このスレンダーな果実味とほんのりビターで滋味深いミネラルは、カマンベールチーズとの相性が抜群だった♪

AC ボジョレー・ヴィラージュ 2019（赤）

ボジョレーの中でも標高が高くエレガントで骨格のあるワインのできるマルシャン村のブドウ、そして、肉付きの良いふくよかなワインのできるクリュ・ボジョレーのレーニエに隣接するランティニエ村のブドウ、その 2 つの良い特徴をうまくアッサンブラージュしたのがこのボジョレー・ヴィラージュだ。2019 年は歴史的な猛暑に見舞われた年。だが最終的にはとてもバランスの良いスマートなワインに仕上がった。アッサンブラージュ比率は、前年がマルシャン村のブドウ 80%、ランティニエ村のブドウ 20%だったのに対し今回は 50：50。また、2 つのテロワールの特徴をより際立たせるために、酸のあるマルシャン村のブドウはタンクでフレッシュに仕上げ、ボリュームのあるランティニエのブドウは樽熟によりアルコールの角を落としながらスマートに仕上げ、最後にアッサンブラージュした。出来上がったワインは、赤い果実とタバコの葉のような控えめな樽の香りが絶妙に融合しとても官能的！味わいはスマートかつ果実味が艶やかで、アルコール度数 13%とは思えない上品なみずみずしさがある！特に、後半からジワっと広がる酸とミネラルの滋味深さが複雑で心地よく、品質的にはヴィラージュを優に超え間違いなくクリュ・ボジョレーに匹敵するようなスーパーヴィラージュだ！

AC モルゴン 2020（赤）

2020 年はかつてないほどブドウが早熟で収量にも恵まれた当たり年。ケヴィン曰く、例年だと平地にあるキュヴェ・ケケと標高の高いモルゴンで収穫日に 10 日以上の差があるのだが、この年はキュヴェ・ケケとほぼ変わらなかったそうだ。収穫したブドウは、直前に降った雨のおかげで酸と果汁をたっぷりと含んでいた。出来上がったワインは香りに甘酸っぱいフランボワーズや、驚くことに樽を一切使用していないのにまるで古樽で寝かせたピノノワールのような官能的な香りもある！味わいはとても上品で、アルコール度数 13%とは思えないほど果実味が明るくチャーミングかつミネラリー！ブラインドだとブルゴーニュのピノと勘違いしそうなくらいエレガントで魅力的なワインだ！

AC モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ 2020（赤）

2020 年は、前述のモルゴン同様にかつてないほど早熟でブドウに酸がしっかりと残った年だった。醸造は、前年同様に粗野なタンニンの抽出を抑えるため、収穫して直ぐにブドウを 4℃まで冷やしてから低温でマセラシオンを行っている。また、熟成樽は全てフレデリック・コサールの古樽を使用している。出来上がったワインは、口当たり滑らかかつスマートでまとまりがあり、コクのある凝縮した果実味にフィネスを感じると同時に、後半からベースとなる重心の低い酸がタンニンとミネラルをタイトに引き上げ、フィニッシュは長熟を予感させる骨格のしっかりとした味わいにまとまっている！ケヴィン曰く、ワインがまだ硬いので今飲むのであれば、ガッツリとボリュームのある牛肉のステーキと、そうでなければタンニンがこなれるまであと最低 5 年は瓶熟させてほしいとのこと。彼の経験上 5 年寝かせた先にはブルゴーニュのニュイのような景色を見せられるくらいのポテンシャルがあると自信を持って語ってくれた！

AC ムーラン・ナ・ヴァン 2021（赤）初リリース♪

ケヴィンがワインをつくり始めた当初から一番仕込んでみたかったクリュ、そして、父親のジョルジュも一度も仕込んだことのないムーラン・ナ・ヴァン。今回知人を通して信頼のおけるビオ生産者を見つけようやく念願が叶った。コンセプトは、筋肉質で力強さが個性であるムーラン・ナ・ヴァンを上品でエレガントに仕上げること。このコンセプトは、花崗岩質でも砂地の多いムーラン・ナ・ヴァンは潜在的にエレガントなワインをつくれるポテンシャルがあると説くフレデリック・コサールの影響をダイレクトに受けている。ちなみに、2021 年は 2012 年、2013 年に次ぐ近年の中でも最も涼しい年で、初リリースにはふさわしいミレジムだ！醸造はモルゴンヴィエーユ・ヴィーニュと同じ方法で仕込み、熟成樽は全てフレデリック・コサールの古樽を使用している。出来上がったワインは、ケヴィンのコンセプト通りとてもエレガントかつ果実味が艶やかで官能的！それでいて骨格もしっかりとあり、ブラインドだとガメイというよりもブルゴーニュのピノを彷彿させる！余韻に長く残るスパイシーなミネラルも心地よく、今飲んでも美味しいが、もっと寝かせてから飲んでみたい…そんな味覚の本能をダイレクトにくすぐられるようなワインだ！

ミレジム情報　当主「ケヴィン・デコンブ」のコメント

2019 年は、フランス全土で歴史的な猛暑に見舞われた年。冬のスタートは順調だったが、5 月初めに寒波が降り、霜の被害までは行かなかったがその影響でブドウの成長サイクルが 2 週間ほど遅れた。その後 6 月初めにはハリケーンのような暴風、そして 6 月の終わりと 7 月の終わりに 40℃を超える記録的な猛暑が数日間続き、まるでジェットコースターのような極端な気候の変動にブドウはついて行けず、段々と成熟がまばらになってきた。8 月に入りやっと天候が落ち着き、途中雨がしっかりと降ったおかげもあって、未熟なブドウも少しずつ完熟に追いついて行った。最終的には、極端なミレジムの割には収量もそれほど落ちずに満足の行く品質のブドウが収穫できた。

2020 年は、空気が乾燥した日照りの年で、8 月に収穫が始まるという 2003 年に次ぐブドウが早熟な年だった。冬は暖冬で雨も適度に降った。春の遅霜はなく 4 月、5 月はむしろ初夏のような暑く乾燥した天候が続いた。開花も順調に終わり、5 月終わりの時点で早期収穫と豊作が予想された。6 月、7 月も雨の降らない乾燥した天候が続き、ブドウの病気がほとんどない反面、日照りによる水不足が心配された。8 月に入っても雨がなく、ブドウの房が小振りのまま成長にブレーキがかかり始めた。だが、幸い収穫直前に 20 ㎜ほど雨が降ったおかげで水不足は一気に解消され、ブドウの成熟も一気に進んだ。

2021 年は、日照量が少なく雨の多い涼しい年だった。冬は暖かく雨が少なかった。4 月 8 日にボジョレー全域に寒波が降り、マルシャン村とケケの畑が霜に当たり 20%ほどの減収にあった。その後も雨の多い不安定な天候が続いていたため、ブドウの成長サイクルは 1 ヶ月ほど遅れた。だが、5 月終わりに天候は回復。開花の時期も含め 3 週間ほど真夏日が続いた。畑に十分に水があったこと十分な日照量が重なったことにより、驚くほどのスピードで一気に新梢が伸びた。ただ一方で、成長が速すぎる枝は強度が弱く、強風により多くの枝が折れてしまった。また、開花は順調だったが、霜の影響によりいつも以上に結実不良のブドウが多かった。6 月終わりから再び雨が多く気温の上がらない不安定な天候が続き、ミルデューが猛威を振るった。7 月も雨が多く、ミルデューに続き黒痘病も繁殖し始めた。この時点で収量は 10%～30%減。8 月からやっと天候が回復し始め、夏らしい暑さも戻ってきた。ミルデューと黒痘病の猛威も収まり、ブドウは遅れを取り戻すかのように一気に成熟に向かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き　は、お休みです<(_ _)>