

～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 2017 (赤)

今回の2017年から新ラベルでリリース！友人デザイナーのロマン・ルノー氏がデザインを担当。2017年はブドウが早熟で、収穫日が例年よりも10日ほど早かった。2016年同様夏の初めに雹のリスクがあったが、辛うじて被害を逃れることができ、収量も40hL/haと比較的しっかりと確保できている。ワインは、ボジョレーらしいフレッシュな果実味に溢れていて、アフターに感じるカカオのようなやさしい苦みが食欲をそそる！余韻に残るマールのような甘いホクホクした味わいが、良質なブドウでつくられていることを物語っている！

AC モルゴン 2016 (赤)

キュヴェ・ケケ同様、この年からエチケットを一新！ラベルに描かれているデザインは、標高の高いモルゴンの畑に毎朝かかる朝霧が表現されている。2016年は「毎年このようなワインが出来ることが理想！」とケヴィンが絶賛するくらい品質に恵まれた当たり年！5月末に雹の被害に遭い収量が30%減だったが、品質的にはバランスの取れた素晴らしいブドウが収穫できた。ワインはダンのように澄んだ旨味と清涼感があり、みずみずしい果実味に溶け込んだ鉱物のニュアンスが味わいにメリハリを与えている！ケヴィンがCroquant（ぱりぱりした）とたとえる硬質なミネラル感が飲んでいてとても心地良い！

AC モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ 2016 (赤)

ヴィエーユ・ヴィーニュのエチケットも変更！他のキュヴェほどデザインに大きく手を加えずシックなスタイルを維持している。ロゴに重なるように描かれたデッサンは、ヴィエーユ・ヴィーニュの畑があるモルゴンで一番標高の高いサン・ジョセフのクリマだ。2016年は、ケヴィン曰く、今まで仕込んだヴィエーユ・ヴィーニュの中でも一番の傑作とのこと！5月末に雹の被害に遭ったが、それ以外は理想の気候のまま収穫を迎え、醸造もパーフェクトだったとのこと。いつもの力強いタッチとは異なりピュアでエレガントなワインに仕上がっている！モルゴン同様にケヴィンが傑作と言うのも十分理解できる。ちなみにこのヴィエーユ・ヴィーニュを気に入ったフレデリック・コサールは個人用に10ケースお買い上げしたそう！

ミレジム情報 当主「ケヴィン・デコンブ」のコメント

2016年は、前半の天候がとても厳しかったが、後半徐々に回復し、最終的に質の高いワインが出来上がった年だった！春はスタートから気温の上昇しない雨の多い悪天候が続いた。4月27日の早朝気温が一気に下がり霜のリスクがあったが、マイナスを切ることなく、ぎりぎり難を逃れることができた。だが、この安定しない天候の影響でブドウの成長サイクルは例年よりも2～3週間遅れた。開花はまちまちで、標高の高いモルゴンは花ぶるいによる結実不良が多く見られた。その後5月27日と6月24日に2回に渡りモルゴン周辺を雹がおそい、ボジョレーはルートから外れて問題なかったが、モルゴンは3割被害にあってしまった。その後も7月中旬まで天気が悪く、ミルデューが猛威を振るい始めた。7月終わりに天候は回復。だが、今度は40度を超える猛暑など天候の差の大きさにブドウはかなりストレスを抱えていた。幸い9月に入ると天気が安定し、ブドウの成熟も遅れを取り戻し、最終的にはきれいなブドウを収穫することができた！

2017年は、暖冬により発芽は例年よりも1ヶ月ほど早かった。4月終わりにフランス全土で霜が降りたが、モルゴンもボジョレーの畑も被害はほとんどなかった。その後は、平均気温の高い乾燥した天候が続いた。7月終わりに2度雹が降りモルゴンは40%～50%ほど被害に遭ったが、唯一ボジョレーだけ雹を免れることができた。8月も日照りが続き、加えて雹のインパクトにより一時は成長にブレーキがかかったが、収穫直前に適度な雨が降ったことで再びアクセルがかかり、最終的に例年よりも1～2週間早い収穫となった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 念入りに瓶詰め量をチェックするケヴィン

これは2018年のヌーボーの瓶詰めの際の写真。(写真①) 訪問した時にちょうどマグナムの瓶詰めを行っていた。ケヴィンは、普段は人を笑わせることが好きなひょうきん者で、ノリノリなイメージが強いのだが、この時ばかりは空気がピーンと張りつめて、気軽に話しかけられないくらい緊張感があった。彼はワインの量がきちんと均等に入っているかどうかをチェックしているのだが、ここまで厳しくチェックする生産者を見たことがない！それだけ消費者にきちんとした製品を届けようという彼の思いが伝わる！こういう一見地味な作業にこそ生産者の真摯な姿勢が見え隠れする。ケヴィンのワインは年々洗練され綺麗になってきているが、それは決して偶然ではない。自らのワインにプライドをかけるプロ職

人の姿を垣間見た瞬間だった。

次に、これはワイン熟成カーヴの写真。(写真②) ケヴィンがこの時樽試飲させてくれたワインはモルゴン・ヴィエーユ・ヴィーニュの2018年。今回新たにシャソルネイの中古樽を5樽入手しヴィエーユ・ヴィーニュの熟成樽に加えた。彼は比較のためにシャソルネイの樽と既存の樽の両方のワインを試飲させてくれたが、すでに香りや味わいに明らかな違いがみられた！ワインを入れてからまだ1ヶ月も経っていないのだが、シャソルネイの樽のワインはすでに酒質が柔らかくフレッドのピノのような雰囲気醸し出されている！それに対し既存の樽は樽香が少し目立ちワインも硬い印象を受けた。ケヴィンも同様の意見。まだ樽熟1ヶ月なのでこれから



写真② シャソルネイの樽に入ったモルゴンVV

どう変化するか分からないが、それでも樽の違いはたった1ヶ月の熟成でもはっきり出ることがとても興味深かった。

最後に、これはボトルに蠟キャップをつけている写真。(写真③) 作業は、蠟とパラフィンを混ぜたものを鍋に熱し80℃くらいの温度で溶けだした蠟の中にボトルの口先を浸けて、取り出すときにくるっと瓶を回しながら滴り落ちる蠟を切る。瓶を回している数秒の間に蠟は固まるが、ケヴィン曰く、下手な人がやると浸け過ぎてしまうため蠟がうまく切れずバーボンのメーカーズマークみたいな結果になってしまうそうだ。「今はパラフィンの量でいくらかでも蠟の硬さを調節できる。昔はパラフィンがなかったから蠟キャップはガチガチで、瓶口にショックがあるとすぐに欠けてしまったり、開ける時に蠟のかけらが散らばったりして何かと不便だった。でも、親父の代の生産者、例えばジャン・フォワヤール等は今でもパラフィンなしの蠟キャップをこよなく愛している！」と教えてくれた。



写真③ 蠟キャップを付ける作業

(2018.10.24. & 11.21. ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ