

～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 2018 (赤)

2018年は収量と品質に恵まれた当たり年！2017年同様にブドウは早熟で、収穫日が例年よりも10日ほど早かった。ブドウの色の抽出が良かったこともあり、また果実味をよりエレガントかつ滑らかに仕上げるためマセラシオンは10日間と早めに切り上げた。ワインは、前年と同じようなスタイルに仕上がっていて、ボジョレーらしいフレッシュで軽快な果実味があり、カカオのようなやさしい苦みとチャーミングな酸が食欲を掻き立てる！実際に現地でキュヴェ・ケケとビーツのホイール焼きを食べたがこの組み合わせが最高に美味しかった！

AC モルゴン 2017 (赤)

2017年は、ブドウが早熟の年だった。7月にモルゴンが広範囲に渡り雹の被害に見舞われ収量が大きく減ってしまったが、残ったブドウは状態が良く中身も詰まっていた！ワインは艶やかでダシのように澄んだ旨味があり、みずみずしい果実味に溶け込んだ鉱物的なミネラルが味わいにメリハリを与えている！また、熟成に樽は使っていないのに、余韻にタバコの葉や燻製のようなスモーキーなフレーバーが残る！ケヴィン曰く、この鉱物感とスモーキーなフレーバーが彼のモルゴンの特徴だとのこと。モルゴンの土壌は大部分が砂地の花崗岩だが、クォーツやマンガン、鉄分なども少量含んでいて、これらのミネラルが掛け合わさることによりこのような鉱物のニュアンスとスモーキーな余韻を作り出すのだらうと彼は考えている。開けたては香りが少し閉じているが、空気に触れると奥に隠れていたグリオットやグロゼイユの香りが開き上がってくるので、カラフがをおススメ♪また、ワインを開けた翌日には、更にワインが開き美味しさが倍増していた！

AC モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ 2017 (赤)

2017年は、モルゴン同様にブドウが早熟の年だった。7月に雹に見舞われ収量は50%減…。たが、ケヴィン曰く、収量の減った分酸とミネラルの凝縮した高品質なブドウが収穫できたとのこと！醸造面では、この年に樽の総入れ替えを行い、フレッドから購入した古樽の比率が半分となった！ワインは、前年同様果実味が艶やかでジューシーな旨味をたっぷりと感じる！樽のニュアンスも、フレッドの樽の比率が増えたおかげもあってか、今までよりも風味が上品でワインにうまく溶け込んでいる！チャーミングな酸、洗練されたミネラルとのバランスも良く、ブラインドだとブルゴーニュの良く出来たピノノワールを彷彿させる！（実際、フレッドは今回のヴィエーユ・ヴィーニュをヴォルネイに匹敵する素晴らしいワインと絶賛している！）

ミレジム情報 当主「ケヴィン・デコンブ」のコメント

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。

2018年は、2017年同様暖冬により発芽は例年よりも1ヶ月ほど早かった。また前半は雨が多く、1月から6月初めまでの間に450mmとほぼ1年分の雨が降った。雨の多い中でも開花は順調に終わり、ブドウの房にも恵まれ豊作が期待された。6月中旬からは、一転気温の高い乾燥した天候が続いた。7月から8月前半まで連日30℃を超える猛暑に見舞われたが、冬と春に降った雨の貯えがあったおかげで、ブドウは夏バテすることなく成長を続けた。最終的に、収穫日は例年よりも2週間早く、ブドウもたくさんの房に恵まれ豊作で終わることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① デコンブ家のプライベート試飲会

これは去年の6月16日、17日と開催されたデコンブファミリーのPorte ouverte（プライベート試飲会）の写真。（写真①）会場はデコンブのカーヴ。私が参加したのは2日目の17日だったのだが、午前10時の開催時刻から1時間も遅れたにもかかわらず、会場には誰一人いなかった。一瞬日にちを間違えてしまったのかと焦ったが、しばらくすると寝不足で疲れ切ったような顔をした人たちが、一人また一人とどこからともなく湧いてきて、お昼過ぎにはそれなりの人数が集まった。後からケヴィンに聞いた話だと、どうやら前日に子豚の丸焼きパーティーが催されたようで、ケヴィンも含め参加者は朝まで浴びるようにワインを飲んで踊っていたらしい…。

これはヴァンナチュールの試飲会では良く見られる光景だ。試飲会が2日間開催されると大抵2日目はまともな試飲にならない場合が多い…。案の定、今回のPorte ouverteも試飲会という雰囲気はなく、迎い酒によりゾンビのように復活したアミーゴ達から並々とワインを注がれ、乾杯の音頭を聞いたたびに、いつの間にかアペリティフモードに流されていく…。結局、この日はケヴィンの新ヴィンテージを真剣に試飲するつもりが、ただの飲み食いするバーベキューの会になってしまった…。（写真②）



写真② 試飲会というよりもバーベキュー！？



写真③ ケヴィンは村木も惚れるいい男！

バーベキューを担当するのはケヴィン。（写真③）焼く前の鴨の胸肉に切り目を入れているところだ。ケヴィン曰く、このような大人数が集まる時のバーベキューはいつも彼が焼きを担当するようで、捌く作業がとても手馴れている。焼き方もとても手際良く、滴る肉汁が炭に当たって立ち込める香ばしい香りがもう何ともたまらなく、思わずだれが出てしまう！ちなみに、この胸肉は知人の狩人から仕入れた野生の鴨で、ワインと物々交換により手に入れたものだそうだ。前日の子豚にばかり、お金を介さずに物々交換で良いモノを手に入れられる環境がうらやましく感じられた。「ヨシ、これと一緒に鴨と合わせてみな！」とケヴィンがウインクしながら肉を一切れサツと切り、モルゴン・ヴィエ

ーユ・ヴィーニュ 2017 年をグラスに注いでくれた。血の滴るジューシーな肉と口の中で絡み合うワインとのマリージュは言葉では語りつくせぬ至福の瞬間だったが、それ以上に、サツとさりげなく絶妙なサービスしてくれたケヴィンが、思わずドキッとするくらいめっちゃめっちゃ男前に見えた！なるほど、ケヴィンが長身で元ミス・モルゴンの現彼女を射止められたのも分かるような気がする…。彼には何とも言えない愛嬌と色気がある！ヴァンクールの生産者で言えば、フレデリック・コサル、ティエリ・ピュズラ、フィリップ・ボールナールなど色気のある男の造るワインはどこか官能的で他のワインを抜きんでる個性や圧倒的な魅力を兼ね備えているが、ケヴィンもまた彼らと同系統の男前なオーラを放っていた！（2019.6.17.&10.31.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