

～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4種類♪

AC ボジョレー キュヴェ・ケケ 2018 (赤)

好評により前回に引き続きおかわりとなるキュヴェ・ケケ 2018 年！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。前回のリリース同様フレッシュさは変わらないが、1 年長く瓶熟を経ることによって、ワインにより艶やかさと滑らかさが出てきている！アロマもイチゴやフランボワーズなど鼻をくすぐる赤い果実の香りが全開で、香りだけで美味しさが十分伝わる！また、前回味わいにあったカカオのような苦みは落ち着き、今はよりタンニンが緻密になっている！ケヴィンはキュヴェ・ケケを 5 年以内に飲んでほしいと言うが、余韻に残るキメの細かいタンニンからひょっとして 10 年くらい持つのでは？なんて思ってしまう…そんな魅力的なワインだ！

AC ボジョレー・ヴィラージュ 2017 (赤) ♪初リリース♪

フレデリック・コサルが初めて飲んだ時に目頭が熱くなったというケヴィンの隠し玉ボジョレー・ヴィラージュが本邦初登場！ブドウはフレデリック・コサルのボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォーに使用されているマルシャン村の畑とクリュ・ボジョレーのレーニエに隣接するランティニエの畑のブドウをアッサンブラージュ。ケヴィン曰く、マルシャンとランティニエのブドウは両方ともミネラリーかつ骨格があるのが特徴で、さらに、そこにマルシャンのキュートな酸、そしてランティニエの果実のボリュームが加わり、最終的に Croquant（ピチピチとした）で軽快かつ構成のしっかりとしたワインに仕上げたのがこのボジョレー・ヴィラージュの魅力だそうだ。醸造はマルシャンとランティニエのブドウを別々のタンクで仕込み、マセラシオンが終わった時点でワインをアッサンブラージュ。熟成は 70%セメントタンク、そして 30%は古樽を使用。ちなみに古樽の 7 割を占める 228L はフレデリック・コサルの樽を使用している。出来上がったワインは、みずみずしくエレガントでありながら中身のしっかりとした細マッチョな味わいに仕上がっている！最初の口当たりが優しいのでグビグビ飲めるようなワインかと思いきや、後からミネラルとタンニンがじわっとタイトに余韻を締める！このワインこそ血汁の滴るジューシーなマグレドカナルと合わせてほしいワインだ！

AC モルゴン 2018 (赤)

2018 年は、2017 年同様にブドウが早熟の年だった。ブドウの房も多く豊作が期待されたが、夏の猛暑と日照りにより実際の果汁は予想していたよりも少なく、最終的に収量は 38hL/ha と例年並みだった。醸造面では、発酵に勢いがなくマセラシオン中に一時ボラティルの上昇が見られたが、ワインの温度を 14℃に下げることによってボラティルの活動を抑え、そこに発酵が活発だったキュヴェ・ケケのプレス後のマールを加え再び発酵を促し、無事問題なく発酵を終わらせることができた。出来上がったワインは果実味がスマートで、ボジョレーのガメイらしい上品でエレガントな味わいに仕上がっている！特に、余韻に残る洗練されたミネラルと清涼感のあるコクは、モルゴンの中でも標高が 300m と高い位置にあるコースレットの涼しいクリマの特徴が良く出ている！

AC モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ 2018 (赤)

ケヴィン曰く、2018 年のヴィエーユ・ヴィーニュは収穫のタイミングが非常に難しかったとのこと。一般的にブドウが早熟の年だったが、標高の高いヴィエーユ・ヴィーニュはブドウの熟しがバラバラで、未熟なブドウが完熟するまで収穫を待っていたら、結果的に潜在アルコール度数が 13.5%まで上がってしまったとのこと。去年樽の総入れ替えを行い、フレデリック・コサルの古樽比率を 50%まで上げたが、今回さらにフレッドの 1 年樽を 30%追加した。出来上がったワインは、収穫を待ったこともあり、前年よりもボリューム豊か！2015 年を彷彿

彿させるリッチで長熟を予感させる味わいに仕上がっている！フレッドの1年樽がさらに加わったためか、樽のニュアンスが若干強く感じられるが、ワイン自体が強いので半年～1年後にはきれいにこなれて落ち着きそうだ！ケヴィン曰く、今飲むのであれば牛のステーキや煮込みなどと、そうでなければあと2～3年寝かせてから飲んでほしいとのこと。

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

これは今回新しくリリースされるマルシャン村のボジョレー・ヴィラージュの畑の写真。(写真①) 小高い丘の急斜面にあるこの畑は、フレデリック・コサールのボジョレー・ヌーヴォーでおなじみの畑だ。ボジョレー・ヴィラージュの村のひとつであるマルシャンは、クリュ・ボジョレーに比べれば地味で、一般的にほとんど名は知られていないが、ケヴィンはこの畑に大いなる可能性を信じている。彼にマルシャンの畑の魅力を聞いてみると、次の3点を挙げてくれた。

まず初めに、標高があること。400m～450mの標高はボジョレー全体の中でも高い部類に入り、気候が冷涼でブドウにきれいな酸が残りやすいというメリットがある。ケヴィン曰く、あのフレッドも「昔はブドウが熟しにくいゆえあまり評価されなかったマルシャン村の畑も、近年の温暖化により近い将来大きく評価が見直される日が来るだろう」と言っているようだ。



写真① 標高が450mある急勾配のマルシャンの畑



写真② バッタの左下にある石が Pierre Bleues

次に、テロワール。マルシャン村の畑は、写真のように花崗岩質の小石と砂がまじりあった土壌だが、一部コート・ド・ブルイイに見られる Pierres Bleues（閃緑岩）も一緒に混ざっている。(写真②) この Pierres Bleues は、ケヴィン曰く、味わいに塩気のある複雑味を与えワインにより深みが出るのだそうだ。確かに、今回のボジョレー・ヴィラージュにも、繊細だが滋味深いミネラルの旨味がしっかりと味わいに表れている。このちょっとしたアクセントが、他のボジョレー・ヴィラージュにないマルシャンの魅力なのだそうだ。

そして最後はブドウ。マルシャンのガメイの特徴は房の大きさが小さくコンパクトで、ミロンダージュ（結実不良）になりやすい。写真を見ても分かるように、通常よりも粒が小粒で大きさも不ぞろい。（写真③）だが、この結実不良の小粒のブドウがワインにしっかりとしたストラクチャーを与える。「果実味がみずみずしくエレガントでも樽に味わいが負けないのは、この粒の凝縮したブドウのおかげ」と彼は言う。



写真③ 結実不良になりやすいセクションマサールのガメイ

以上の3点が、彼にとってのマルシャンの魅力なのだそう。これからますます温暖化が危惧される中で、確かに彼の着眼点は非常に興味深いし、とても理にかなっている。今回のボジョレー・ヴィラージュは、肉付けのために半分ランティニエのブドウがアッサンブラージュされているが、ゆくゆくは100%マルシャンのブドウを使ったボジョレー・ヴィラージュを仕込むことも考えているようだ。

たかがボジョレー・ヴィラージュとは言わせない魅力の詰まった今回のケヴィンのボジョレー・ヴィラージュ！このワインから、彼のこれからの方向性が見えてくるような気がする！

(2020.9.2. & 10.28. 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