2024 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 5 種類♪

AC ボジョレー ブラン 2021（白）

フレッシュな白ワインをイメージしてトビウオがエチケットにデザインされたボジョレー・ブラン。モルゴン周辺で唯一石灰質の土壌がランシエ村にあり、その村の樹齢 40 年を超えるヴィエーユ・ヴィーニュのシャルドネで仕込んでいる。今回は味わいに深みを与えるためにブドウの半分をマセラシオンカルボニックで醸造し、マセラシオン後にもう半分のダイレクトプレスで醸造したワインにアッサンブラージュをした。出来上がったワインは、マセラシオンを全く感じさせないクリスタル感に溢れる味わいに仕上がっている！SO_2 無添加ということもあり、アルコール度数が 13%と高いのに、それを感じさせないクリーンなミネラルが口の中に染み渡る！

AC ボジョレー キュヴェ・ケケ 2022（赤）

前年に続き SO_2 無添加で仕込んでいる！2022 年は、ブドウがかつてないほど早く熟した年。スタートからブドウの房が多かったおかげで、一部霜の被害に遭ったにもかかわらず例年並みの収量が確保できた。前年同様に、醸造は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、香りがグロゼイユやシャクヤクなどまるでピノのように官能的！SO_2 無添加らしい果実味の柔らかさがあり、まさに体に染み入るような感動がある！ケヴィンの入り口のワインでこの品質は反則過ぎる！

AC モルゴン 2022（赤）

2022 年は SO_2 無添加で仕込んでいる！今まで通り SO_2 を少量入れていた 2021 年は、残数が少なかったので今回は飛ばすことにした。2022 年は太陽に恵まれた年だが、日照りにより途中ブドウの成熟がストップしたのに加えて、標高 500mの畑の立地条件が上手く活かされ、ブドウにきれいな酸が残った。出来上がったワインは果実味がエレガントで、アルコール度数 13%とは思えない清涼感がある！ケヴィン曰く、ワインは上品にまとまっているがまだ少し硬さがあり、タンニンの収斂味がこなれてピノノワールのような色気が出てくるまであと数年寝かせることをおススメとのこと。

AC モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ 2021（赤）

2021 年は SO_2 無添加で仕込んでいる！この年は夏が涼しくブドウの熟しが遅い年だった。醸造は、粗野なタンニンの抽出を抑えるため、収穫直後にブドウを 4℃まで冷やし低温でマセラシオンを行っている。出来上がったワインは、2021 年らしい清涼感のある味わいに仕上がっている！また、いつもよりも果実味がスレンダーゆえ、その分剥き出しなミネラルの塩気がダイレクトに感じられる！ケヴィン曰く、ヴィエーユ・ヴィーニュは樽の香りとミネラルが果実に溶け込むまで時間がかかるので、美味しく飲むために最低 5 年は寝かせてほしいとのこと。

AC ムーラン・ナ・ヴァン 2022（赤）

１０あるクリュボジョレーの中で一般的に一番パワフルと言われているムーラン・ナ・ヴァン。そのクリュの常識を覆すように超エレガントなワインに仕上げたのがこのケヴィンのムーラン・ナ・ヴァンだ。2022 年は太陽に恵まれた年。ブドウもかなり熟すのが早かった。ケヴィン曰く、この年はアルコール度数が高く重たいワインになるのを防ぐために、収穫日には特に気を使ったとのこと。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、熟成樽は主にフレデリック・コサールの古樽を使用している。出来上がったワインは、フランボワーズやシャクヤクなどの香りが華やかで、果実味も明るくチャーミング！余韻に残る滋味豊かなミネラルも心地よく、ブラインドだとブルゴーニュのピノノワールと間違えてしまうくらい艶めかしく官能的なワインだ！

ミレジム情報

2021 年は、日照量が少なく雨の多い涼しい年だった。4 月上旬にボジョレー全域に寒波が降りたが、モルゴンの畑は霜の被害がほとんどなかった。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が、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。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。

2022 年は、2003 年に次いでブドウが早熟の年だった。冬は比較的温暖で雨も適度に降った。4 月上旬に寒波が降りキュヴェ・ケケの畑は一部霜に当たったが、収量にはほぼ影響がなかった。寒波後の 4 月、5 月は一転夏のような天候が続いた。雨は 4 月後半から全く降らず、日照りは 8 月まで続いた。ブドウは慢性的な水不足のストレスを抱えていたが、幸い夏は昼夜の気温に寒暖の差があり、夜は比較的涼しかったおかげでブドウもどうにか水不足に耐えることができた。また、収穫前の 8 月中旬に 2 日にわたり雨がしっかり降ったおかげで、ブドウは一気に息を吹き返した。最終的に、記録的な日照りの年だったにもかかわらず十分な収量を確保できた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

（写真①）ドメーヌ設立 10 周年パーティーの様子

（写真②）食事を終えワインを楽しむケヴィンの友人たち

去年 6 月 11 日、ケヴィンからドメーヌ創設 10 周年記念のパーティーに招待された。開催場所は 2021 年終わりに完成したケヴィンの新カーヴ。（写真①）、（写真②）私のようにケヴィンと取引のあるインポーターやカーヴィストをはじめ、彼と仲の良いワイン生産者、レストラン従事者、モルゴン村の家族友人含めて 150 人ほどの人たちが集った。パーティーは朝 10 時から翌朝までのノンストップで行われ、私が夕方に到着した時は残念ながらちょうど食事の片付けが行われていて食べることができなかったが、パリを拠点にフランス全土 16 店舗のレストランを展開する Gueuleton の出張バーベキューチームがケヴィンのために無償で駆けつけて、仔豚の丸焼きや鴨などの料理を振る舞ったようだ。また、仲間のワイン生産者たちもケヴィンのために自ら仕込んだワインを持参したり、夜はプロのミュージシャンによる生演奏、そして圧巻なのは、夜が更けるにつれてケヴィンのヴィエーユ・ヴィーニュのジェロボアム 3L が 2013 年の初ヴィンテージから直近の 2021 年まで垂直で開けられたりと、とにかく参加者全員を楽しませようというポスピタリティーがパーティーの雰囲気から溢れていた。ケヴィンのあの愛嬌のある性格やサービス精神が旺盛なところが好かれるのか、本当に彼はみんなに愛されている！貴重な美味しいワインを頂けたのはもちろん良かったが、それよりも彼がジャンルを超えてみんなに好かれる生産者であることが改めて確認できたのが本当に良かった。

パーティーの翌日、ケヴィンが OK してくれたので無謀にもドメーヌ訪問を入れ、でも徹夜明けでどうせキャンセルだろうと期待せずにドメーヌに向かったら…何と！ケヴィンが先に待っていた！いかにも寝不足で飲み疲れた顔をしていたが、それでもきちんと約束の訪問時間に出迎えてくれたことに思わず感動してしまった。

（写真③）徹夜明けでも丁寧に出迎えてくれ、訪問対応をしてくれるケヴィンのきちんと感に感動♪

これはケヴィンのカーヴ内の写真。（写真③）今回は全てのキュヴェを SO_2 無添加に仕上げているということもあり、私自身も訪問が超楽しみだった。写真左のバケツを置いたファイバータンクとセメントタンク上の左奥に置かれた樽が、今回リリースするボジョレー・ブランだ。ちなみに、二つとも同じシャルドネだが、この時はまだファイバータンクの方はマセラシオン、そして樽の方がダイレクトプレスのジュースと別々に仕込んでいた。私が訪問した時はまだ瓶詰め前の段階で、ケヴィンは当初別々のキュヴェとしてリリースする予定だった。だが、この日たまたま彼がサービス中に間違えてグラスに入れた樽の白にマセラシオンをアッサンブラージュしてしまい、それを飲んだところ「意外にアッサンブラージュの方が美味しいかも！？」という二人の結論に達し、後に彼はアッサンブラージュでリリースすることに決めた。その他、今回リリースする赤はどれもエレガントで超美味しい。清潔な環境で仕事人な彼が丁寧に仕上げたワインだからこそ、SO_2 無添加の威力を発揮するのか、酒質がいつもよりも柔らかくとても官能的。赤に関しては、特にスタンダードなキュヴェ・ケケがバケモノ級に美味しかった。

以前から、有馬は「ケヴィンみたいなカーヴの衛生面をきちんとしている生産者は絶対に SO_2 無添加のワインができるし、間違いなく美味しいはず！」とケヴィンの進化に期待し、実際本人とも何度も話をしていた。しかし、彼自身は最終的にワインが彼自身の手から離れた時にどのようなコンディションで消費者に届けられるかの保障がないという彼なりの責任感から、今まで全てのキュヴェを SO_2 無添加にシフトすることができなかった。我々もケヴィンの気持ちが理解できるし、当時は今よりも衛生管理が難しい旧カーヴでの仕込みだったので、100%後ろから背中を押してあげられなかった。だが、新カーヴに移って 2 年、カーヴの衛生管理がしっかりした今だからこそと、今回国内のワインの届け先のコンディションに関しては全面ヴァンクウールが責任を負うというかたちで SO_2 無添加が実現した。

先ほどの話に戻るが、普段からも仕事人で、徹夜明けでさえも約束時間通りに出迎えてくれるケケが仕込むワインだ。正直、私も SO_2 無添加の危ういリスクよりも期待とワクワク感しかなかった。今回リリースのワインに是非ご注目していいただき、ケケの進化を味わっていただきたい！　　（2023.8.16.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