

～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 1 種類&マグナム 2 種類+熟成ワイン 3 種類♪

AC ボジョレー キュヴェ・ケケ 2024 (赤)

これまではSO₂無添加のキュヴェと、瓶詰め前に少量のSO₂を添加したキュヴェの2種類を造っていたが、この年からすべてをSO₂無添加に統一した。2024年は、春の遅霜とミルデューの被害で収量が落ち、加えて長雨の影響でブドウの熟度が揃わず、収穫のタイミングが非常に難しいヴィンテージとなった。ケヴィン曰く、醸造では色（アントシアニン）をしっかり抽出しつつ、梗のタンニンを過度に引き出さないよう、マセラシオンの温度を低く保ちながら細心の注意を払ったとのこと。出来上がったワインは、果実味が滑らかでコクのあるジュシーな味わいに仕上がっている！ワインがまだ若いゆえ、開けたては少し硬さを感じるが、時間が経つにつれ果実味のまろやかさが増してくる！サービス時はカラフして空気に触れさせるか、グラスワインとしてゆっくりと味わいの変化を楽しむのがおススメ。あるいは、あと数年寝かせてワインがこなれるのを待つのもまた乙だ。いずれにしても、ケヴィンの入り口的なワインにしてはハイレベルな一本だ！

AC ボジョレー キュヴェ・ケケ マグナム 2022 (赤)

実はパリのレストランで、陰ながら高い人気を誇るケケのマグナム。SO₂無添加で仕込んだ在庫がまだあったので今回購入を試みた。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！SO₂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) 熟成ワイン

SO₂無添加で仕込んだモルゴン。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！「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」とケヴィンが言ったのが2023年秋のこと。それから2年の熟成を経た贅沢なワインをお試しあれ♪

AC モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ 2021 (赤) 熟成ワイン

SO₂無添加で仕込んだモルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ。2021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。あれから4年を経たワインは、まさに今が飲み頃！

AC モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ マグナム 2020 (赤)

今回、ケヴィンの自信作である2020年のヴィエーユ・ヴィーニュ マグナムが少量在庫としてあるということで、購入を試みた。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当たり年だった。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！当時ケヴィンは「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いた。あれからまさに5年の瓶熟を経た贅沢なワイン。今回はマグナムなので、まだまだ熟成に耐えるポテンシャルがあるが、飲み頃を徐々に迎えてつあるのは間違いないだろう。

AC ムーラン・ナ・ヴァン 2022 (赤) 熟成ワイン

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

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く、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20mm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。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月終わりに再び雨が多く気温の上まらない不安定な天候が続く、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。

2023年は、雹が頻発し雨や猛暑が交互に繰り返されるような不安定な天候だったが、最終的には平均的な収量が確保できた年だった。冬は暖冬で乾燥していた。4月は一変、気温が涼しく雨の多い日が5月上旬まで続いた。だが、5月中旬から再び温暖で乾燥した理想の天候に戻った。開花は順調。6月に入ると気温が一気に上昇し、ブドウの成長にも勢いがついた。7月から8月は暑い日と雨の涼しい日を交互に繰り返すような不安定な天候が続く、モルゴンの標高の高い地区では3度に渡り雹が降った。最終的には、夏の天気が不安定だったにもかかわらず、ドメヌ全体としては平均収量を少し上回る収量を確保することができた。

2024年は雨が多く、病気の蔓延に悩まされたものの、最終的にはエレガントな品質に恵まれたヴィンテージとなった。冬の始まりは降雨量が多く、乾いた土壌にとって恵みの雨となった。春になると気温が一気に上昇し、芽吹きも早まった。ところが、新芽の成長が勢いづく矢先の5月初め、一転して寒波に見舞われ、キュヴェ・ケケの

畑は標高が低いため一部霜害が発生した。その後も、雨が多く湿度の高い不安定な天候が7月初めまで続き、畑はミルデューの脅威にさらされた。7月中旬からようやく雨が止み、本格的な夏が訪れた。8月は猛暑と日照りが続いたが、冬から春にかけての降雨による蓄えと昼夜の寒暖差のおかげで、ブドウは水不足によるストレスを受けることなく、遅れを取り戻すかのように成長の速度を上げた。9月も安定した天候に恵まれ、収穫されたブドウは果汁が豊かで、みずみずしさにあふれ満足のいく品質であった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) ロワレットのステファンと談笑を楽しむケヴィン

これは今年の La Dive Bouteille のサロンで、ケヴィンのブースを訪問した際に撮った写真。(写真①) 隣に写るのはビールの「ロワレット」で有名なブラッセリー・ド・ラ・ビジョンネールのステファン。彼も兄のルードビックとともにブースを出していたが、どうやらケヴィンのワインの大ファンらしく、途中からビールのサービスを兄に任せて、ケヴィンのブースへワインを飲み抜けてきたのだという。

2021年から、日本向けのワインをすべてSO₂無添加・ノンフィルターへと切り替えたケヴィン。だが、ワインのスタイルがクラシック寄りで開くまでに時間を要するた

めか、日本ではまだ彼のワインの魅力が十分に伝わり切れていない印象がある。一方でフランスに目を向けると、多くのワイン生産者だけでなく、パリのレストランなどとりわけプロの間で長く愛され続けていることに驚かされる。実際、ケヴィンに最近の販売状況を聞いたところ、ユーロ高やアメリカのトランプ関税の影響で輸出は減少しているが、その分フランス国内のレストランやカーヴィストといった内需が支えているとのことだった。それは最近私も肌感覚で実感する。

パリ在住の私の友人でレストランを取材するジャーナリストから、時々ワインリストの写真が送られてくるのだが、クラシックなワインに混ざってケヴィンのワインがオンリストされているのをよく目にする。ちなみに、パリのサンジェルマンにある Avant Comptoir du Marché という人気のレストランは、1店舗だけで年2パレット、1200本のケヴィンのワインを一通り仕入れているのだそうだ。また、先月モスを訪問した際、アンジェのカーヴィストとともに試飲する機会があり、ふとしたきっかけからケヴィンのワインの話題になって盛り上がった。ちなみに、モスのジョゼフはドメーヌの傍らアンジェ市内で Le Cercle Rouge というワインバーを営んでおり、キューヴェ・ケケは年に1パレット、つまり600本も売れるのだという。アンジェのカーヴィストもケヴィンの愛好家で、彼曰くケヴィンのワインの魅力は、ナチュラルでありながら昔ながらのしっかりとしたボディを備えたボジョレーであることに尽きるのだそうだ。

なるほど、確かに、友人が教えてくれるパリの人気店や老舗レストラン、さらにはネットで「パリのレストラン」「ケヴィン・デコンブ」で検索してみても、共通しているのはナチュラルワイン専門店に限らず、料理で高い評価を得ているレストランにも多くオンリストされている点だ。つまりフランスでケヴィンのワインは、ナチュラルワインという枠を超え、クラシックを含む幅広いカテゴリーの中でプロに選ばれるワインとして評価されているということだ。

今回、マグナムを含め熟成したケヴィンのワインが一堂に会する。我々ヴァンクールの思いに応え、そしてケヴィン自身の意向もあって、日本向けだけ特別にSO₂無添加・ノンフィルターで仕上げてくれたことを思うと、あらためて彼のワインと向き合い、じっくりと試飲したい気持ちが強くなる今日この頃だ。

(2026. 2. 1. サロン突撃訪問より)

※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