

～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 6 種類♪

AC ボジョレー ブラン 2020 (白) 初リリース♪

ケヴィンが仕込む初めての白ワイン！実際、彼自身 3 年前から父親のジョルジュ・デコンブのネゴシアン白と一緒に仕込んでいるので、すでに白の醸造経験はあるが、今回単独で仕込んだのは初めて。ブドウはモルゴンの隣村ランシエに畑を持つピオの友人から買っている。ケヴィン曰く、ランシエにはモルゴン周辺で唯一白に適した石灰質の土壌があり、今回仕込んだボジョレーブランは石灰質とそこに混じるマンガンや玄武岩などのミネラルが味わいにダイレクトに反映されているとのこと。出来上がったワインは、限りなくピュアでアルコール度数 13%とは思えない透明感があり、確かに魚料理全般に合いそう！最初の口当たりはフラットで落ち着いているが、だんだん塩気のあるダシのような旨味と鉱物的なミネラルの味わいがじわっと上がってくる！ブラインドだと、フルーティーさの際立つボジョレーの白というよりは、むしろ果実が削ぎ落されミネラルが剥き出しとなったジュラのシャルドネを彷彿させる…そんな滋味深い大人な味わいのワインだ！

AC ボジョレー キュヴェ・ケケ 2019 (赤)

2019 年は、歴史的な猛暑に見舞われた年にもかかわらず最終的に収量が確保できたミラクルな年。ケヴィン曰く、実際に暑かったのは 6 月と 7 月終わりの 1 週間程度で、8 月はむしろ涼しく雨も適度に降り、ブドウの酸が落ちることはなかったとのこと。出来上がったワインはみずみずしくフレッシュで、イチゴやフランボワーズなど赤い果実を想像させるチャーミングな明るさがある！また、明るい果実味の中にキュートな酸や滋味深いミネラルのアクセントがありどんどんグラスが進む！まさに王道のボジョレーとも言うべき、生ハムやソーセージなど軽いつまみと合わせて飲みたくなるような軽快なワインだ！

AC ボジョレー・ヴィラージュ 2018 (赤)

ボジョレーの中でも標高が高くエレガントで骨格のあるワインのできるマルシャン村のブドウ、そして、肉付きの良いふくよかなワインのできるクリュ・ボジョレーのレーニエに隣接するランティニエ村のブドウ、その 2 つの良い特徴をうまくアッサンブラージュしたのがこのボジョレー・ヴィラージュだ。前回のアッサンブラージュ比率はマルシャン村のブドウ 50%、ランティニエのブドウ 50%だったのに対し、今回はマルシャン村のブドウが 80%と前回よりもストラクチャーのはっきりとしたワインに仕上がっている。熟成も、前回は 70%タンク、30%樽だったのに対し、今回は 80%樽、20%タンクと樽熟比率を高めている（ちなみに古樽 228L はフレデリック・コサールの樽を使用）。マルシャン村のブドウがベースにあるだけあって、出来上がったワインは果実味がエレガントながらもミネラルに締まりがあり、噛めば噛むほど塩辛い旨味をしっかりと感じるタイトな味わいに仕上がっている！ケヴィンが「今回はマルシャンの畑の実力が遺憾なく発揮された！」と絶賛していたが、確かにこれだけエレガントで骨格がタイトなボジョレーはなかなかお目にかかれない！ある意味ボジョレー・ヴィラージュのカテゴリーとは別次元の、下手をしたらクリュ・ボジョレーを超えるスーパーワインだ！

AC モルゴン 2019 (赤)

ケヴィン曰く、2019 年は歴史的な猛暑に見舞われたにもかかわらず、出来上がったワインはエレガントながらもモルゴンらしい骨格のあるミネラル豊富な味わいに仕上がったとのこと！8 月が涼しく適度に雨が降ったことで、収穫は 9 月 24 日と近年の中では比較的遅く、久しぶりにブドウのフェノールがゆっくりと熟すまで待つことができた。ワインはとてもジューシーで、しなやかな果実のコクの中に塩気のあるダシのような旨味と鉱物的なミネラルがぎっしりと詰まっている！クリマはコースレットで、一般的にコースレットは力強いモルゴンの中でもしなやかなワインが出来ると言われているが、2019 年のこのモルゴンはまさに The モルゴンと言えるような細マッチョで筋肉質なワインに仕上がっている！今飲んでもエレガントで美味しいが、もう少し寝かせてエッジの効いたミネラルが落ち着いてから飲んでみたい…そんなポテンシャルをビンビン感じさせるワインだ！

AC モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュ 2019 (赤)

2019 年は、春の寒波と歴史的な猛暑の影響で、前年同様にブドウの熟しがまばらで、未熟なブドウが完熟するまで収穫を待っていたら、結果的にアルコール度数が 13.5%まで上がってしまった。だが、前年と違い 8 月、9 月が涼しかったことから出来上がったワインは、アルコール度数に見合わないくらいスマートで、酸とフィネスのある上品な味わいに仕上がった！酒質はとてもエレガントなのにワイルドな風味も兼ね備え、塩気を感じるくらいぎっしり詰まった旨味とキメの細かいタンニンは長熟を予感させる！開けたては少し還元があるのでカラフをすることをおススメ♪

AC サン・タムール 2018 (赤) 初リリース♪

今回偶然の重なりから出来上がったサン・タムール！サン・タムールのケヴィンの友人が収穫直前に怪我をして収穫を仕切るのが難しくなりケヴィンに助けを求めたところ、ケヴィンが快く引き受け、最終的に彼のチームが友人の代わりに 2ha の畑のブドウを全て収穫した。そのお礼に一部ブドウを分けてもらい仕込んだのがこのサン・タムールだ！ケヴィン曰く、友人の畑はサン・タムールでも標高の高い丘の上にあり、毎回ピノノワールのようなエレガントな酒質を生み出すことから、彼個人としては 2015 年にフレッドと一緒に仕込んだサン・タムールの畑以上に興味を持っていたそうだ。今回その仕込むチャンスが巡ってきたので、比較のためモルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュと同じスタイルで仕込んだ♪出来上がったワインは、ケヴィンらしからぬ危うい官能的な、ブラインドだとピノノワールと勘違いしそうな梅ガツオの旨味が全開な味わいに仕上がっている！モルゴンと同じつくり方で、全く個性の違うワインが出来上がるところが本当に興味深い！

ミレジム情報 当主「ケヴィン・デコンブ」のコメント

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 450 mm 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えることができた。

2019 年は、フランス全土で歴史的な猛暑に見舞われた年。冬のスタートは順調だったが、5 月初めに寒波が降り、霜の被害までは行かなかったがその影響でブドウの成長サイクルが 2 週間ほど遅れた。その後 6 月初めにはハリケーンのような暴風、そして 6 月の終わりと 7 月の終わりに 40℃を超える記録的な猛暑が数日間続き、まるでジェットコースターのような極端な気候の変動にブドウはついて行けず、段々と成熟がまばらになってきた。8 月に入りやっと天候が落ち着き、途中雨がしっかりと降ったおかげもあって、未熟なブドウも少しずつ完熟に追いついて行った。最終的には、極端なミレジムの割には収量もそれほど落ちずに満足の行く品質のブドウが収穫できた。

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き、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 20 mm 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。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) 新しく完成したケヴィンのカーヴ

これは 2021 年 8 月に新しく完成したケヴィンのカーヴの写真（写真①）。今まで彼は父親ジョルジュのカーヴを間借りしてワインを仕込んでいたのだが、年々自分の醸造スペースを確保することが難しくなってきたことや、父親と微妙に醸造スタイルが異なることによる施設の不便さやストレスを解消するために、彼に合った使いやすいコンパクトなカーヴを新設するに至った。当初はコロナの影響により工事が遅れ、完成が 2022 年まで延期される懸念があったが、「どうしても 2021 年の収穫前までに間に合わせたい！」と、建設後半はケヴィンも彼の従業員も毎日作業を手伝い、夏休み返上で突貫工事を行った結果、どうにか収穫ぎりぎりに完成を間に合わせることができた。

左下はカーヴの内部の写真。（写真②）ちょうど 2021 年ヌーヴォーの箱詰めを行っているところを撮った。カーヴ内部は 3 つの部屋に仕切られていて、一番手前の部屋は写真のように瓶詰めや収穫時のブドウ選果作業、プレス作業など移動可能な多目的な作業を行うスペースとして利用している。



(写真②) カーヴ内の一番手前のスペース



(写真③) こだわりが施されている醸造カーヴ

次に、右上（写真③）はもう一つ奥にある醸造カーヴの写真。手前の部屋（写真②）とはシャッターで区切られている。温度のことを考えて、まわりの天井や壁は全て断熱材加工が施されている。この醸造スペースでのケヴィンのこだわりは、防水コーティングされたコンクリートの床とコンクリートタンクに設置された温度制御装置。床は、写真では見づらいが、セメントタンクから真ん中の排水溝にかけて緩やかに傾斜となっている。カーヴの清潔感を求めるケヴィンにとってこの傾斜と防水コーティングがとても重要で、これにより清掃作業の効率が格段と上

がったそう。また、タンクからワインを抜き出す際に、緩やかに傾斜があるおかげでワインのスーティラージュ作業が楽になり、ポンプを使う回数を軽減させることができているようだ。また、温度制御装置はコンクリートタンク内全てに Drapeaux（ドラポー）と呼ばれる冷却板が備え付けられていて、各タンクが好きな温度に制御できるようコントロールパネルとつながっている。以前のカーヴでも冷却板は使用していたが、ケヴィン曰く、温度がアバウトでかつタンクからの板の出し入れが結構な重労働なためかなりストレスだったそう。今回新しいカーヴになってからは温度管理がボタン一つで出来るようになり仕事効率がかなり上がった、と彼は満足げに語ってくれた。

最後に、これは一番奥にあるワイン倉庫の写真（写真④）。ケヴィンのカーヴは丘の斜面を切り土して建てられていて、このスペースはちょうど半地下になるように設計されている。そのためカーヴの中では一番温度が安定していて、ワインのストック場所としてはとても理想的なスペースとなっている。これもワインをエアコン管理ではなく、自然に緩やかに安定した温度で管理したいと考えるケヴィンのこだわりの一つだ。全ての部屋の入り口がシャッターで区切られているので、出荷のワインの出し入れも簡単で、本当に良く考えられている。ちなみに、ワイン倉庫の温度は地中の温度に近く樽の熟成には最適ということで、今後写真の中のケヴィンがワインを探している屋根の付いた場所を一部樽熟スペースとして利用することも考えているようだ。



（写真④）温度が安定していて理想的なワイン倉庫

「良いワインづくりはブドウの品質も大切だが、それを仕込む醸造環境も同じくらい大切」と考えるケヴィン。その考えは師匠であるフレデリック・コサールの影響が大きいそう。醸造カーヴとしては理想の環境が整った今、これからの彼のワインの進化がとても楽しみだ！

（2021.10.29.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