

～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 2023 (白)

前回 2021 年の初リリースから 2 回目のリリースとなるボジョレー・ブラン。一般的なボジョレー・ブランは花崗岩質の砂地土壤が多い中、ケヴィンのブランはボジョレーでは珍しい 100% 石灰質の土壤でマコンやブルゴーニュのような骨格のあるチョーキーなミネラルが大きな特徴だ。2023 年は、ブドウが完熟し収量にも恵まれた白の当たり年だった。醸造は、白の発酵が途中でスタググしないように、ダイレクトプレスジュースに 10% 全房のブドウを加え 1 週間アンフュージョンを施した。熟成は 400L の 2 番樽 50%、古樽 50% を使用。出来上がったワインは、芳醇かつふくよかでボリュームがあり、熟したシャルドネの香りと熟したエキスの凝縮感がたまらなく魅力的！それでいてアフターのキレが良く、口に広がる塩気のある旨味とチョーキーなミネラルが食欲をそそる！ブラインドだとプイイ・フュッセなどマコンの 1 級を彷彿させるパワフルなワインだ！ちなみに、この 2023 年は人気があり即完売でドメーヌの在庫はゼロ。2022 年もボジョレー・ブランを仕込んでいたのだが、オーダーのタイミングが合わず完売してしまった。SO2 無添加でこの品質はマジでしびれる～！

AC ボジョレー キュヴェ・ケケ 2023 (赤)

前年に続き SO2 無添加で仕込んでいるキュヴェ・ケケ！2023 年はブドウのアントシアニンが多かった年。醸造は、タンニンが抽出し過ぎないようにマセラシオン期間を 10 日間と短く切り上げた。出来上がったワインは、摘みたてのフランボワーズのような官能的な香りとユーカリ、イラクサのようなグラッシーな香りが混在する、果実味が上品でストラクチャーのある味わいに仕上がっている！ケヴィン曰く、今飲んでも美味しいが、理想はあと少し瓶熟させて若いタンニンがこなれて本来ある果実味に溶け込んでから飲んでほしいとのこと。ケヴィンの入り口的なワインにしてはハイレベルなワインだ！

AC モルゴン 2023 (赤)

前年から SO2 無添加、ノンフィルター仕込みに変えたモルゴン。2023 年は、春から夏にかけて 3 度に渡る雹の被害に遭い減収だったが、幸い雹が全て小粒だったので大きな被害には至らなかった。だが、雹により傷んだブドウは選果テーブルを使って厳格に落とす。普段は収穫後そのままブドウをタンクに入れてマセラシオンを行なうが、この年は 9 月後半が真夏のように暑かったので、モルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュのように収穫後 4℃ の冷蔵庫でブドウを 1 日かけて冷やし、その後ゆっくりとマセラシオンに時間をかけた。出来上がったワインはみずみずしくエレガントで、ボジョレーのガメイらしいチャーミングな果実味と鉱物的なミネラルとのバランスが絶妙な清涼感のある味わいに仕上がっている！ケヴィン曰く、モルゴンはまだ出来立てと言えるくらいワインが若く味わいも硬いので、ピノ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 2022 (赤)

前年から SO2 無添加、ノンフィルター仕込みに変えたヴィエーユ・ヴィーニュ。2022 年は、日照りと猛暑だったにもかかわらず最終的に平均収量を確保できたミラクルな年だった。醸造は、いつも通り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、上品かつエレガントでフィネスがあり、きれいにこなれた果実の凝縮味とそれを支える酸、キメ細やかなタンニンの収斂味の一体感がハンパない！SO2 無添加でありながらグランヴァンの品格を備えたこのヴィエーユ・ヴィーニュはまさにケヴィンの集大成とも言えるワインで、ケヴィン本人が「今飲むのはもったいないので、できれば最低 5 年以上は寝かせてほしい」と言うくらいポテンシャルの高い逸品だ。

AC ムーラン・ナ・ヴァン 2023 (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。2023年は、天候が不安定だったにもかかわらず収量の取れた当たり年だった。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、色合い（アントシアニン）を抽出するために前年よりも長めにマセラシオンを行なった。出来上がったワインは、果実味がピュアで旨味がギュッと詰まっている！キュートな酸とのバランスも良く、アフターからジワッとせり上げるタンニンの収斂味が長熟を予感させる！ケヴィン曰く、今飲むのであれば豚肉料理と、そうでなければヴィエーユ・ヴィーニュ同様5年くらい寝かせてタンニンがこなれてから飲んでほしいとのこと。

ミレジム情報

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、夏の天候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。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

9月下旬、ジャン・フォワイヤールの収穫に参加する前日に、今年の収穫状況と今回リリースするワインサンプルを取りにケヴィンのカーヴを訪れた。

カーヴに到着し、早速3日前に収穫したキュヴェ・ケケのガメイを見せてくれた。(写真①)キャヴィアのように輝いていて美しい～。ケヴィンに今年のミレジム情報を聞いたところ、今年は雨が多くミルデューや黒痘病が猛威を振るった厳しい年にもかかわらず、キュヴェ・ケケは例年並みの収量が確保できたとのこと。だが、モルゴンは2年連続雹に当たり収量はあまり期待できないよう



(写真①) キャヴィアのように輝くキュヴェ・ケケのガメイ

だ。ムーラン・ナ・ヴァンも病気により減収が見込まれるとのこと。実際、訪問した9月18日の時点でケヴィンはまだキュヴェ・ケケしか収穫していなかったため、キュヴェ・ケケ以外の予測はあくまで目測の範囲とのこと。「今年一番厄介なのは、ブドウがなかなか熟さないこと。不安定な天候が長く続いたことによりブドウの成熟に均

一性がなく、収穫のタイミングを判断するのが非常に難しい。年々手摘み収穫の担い手が少なくなる中、確実に人数を確保のために前もって収穫日を確定しなければならず、この収穫日の判断をもし見誤った場合、収穫をストップして『また後日に集合』とは行かず、最悪未熟なブドウを取らずに放置せざるを得ないリスクがある。今年のようにブドウひとつ無駄に出来ない不作の年は、特にこの予め決めた収穫日の判断が非常に重要となる。今のところは天気も崩れていないし、ある程度スケジュール通りにブドウが完熟してくれてはいるが、実際にブドウを取り込むまでは全く気は抜けない」と彼は収穫舞台裏のリアルな緊張感のある悩みを打ち明けてくれた。

ケヴィンの話を聞きながらカーヴ内を見渡すと、何やら2台並んで置かれている新しいフードルが目に入った。(写真②) 彼曰く、先週ブルゴーニュから届いたばかりの40hLの新品のフードルで、去年注文して約1年かかりやっと届いたのだとのこと。ケヴィン自身、以前からジュラやアルザスなど多くの生産者と接する中でフードルの耐久性には興味を抱いていたようだ。また、近年SO₂無添加にチャレンジしより衛生面にこだわる彼は、人が中に入って洗えるフードルは樽よりも無添加のリスクに対し安全だとの判断から最終導入に至ったようだ。彼曰く、将来的にモルゴン ヴィエーユ・ヴィーニュは樽を徐々に減らしフードルに切り替える予定だが、まずは樽慣らしとして今年はキュヴェ・ケケの熟成、そして白の醸造に使用する予定とのこと。前々年はキュベ・ケケのみだったが、前年からワイン自体が順調な場合、ヴァンクール販売分は全5種類SO₂無添加・ノンフィルターにチャレンジしているケヴィン。以来、今回のフードルの話に然り彼自身もより高いレベルで醸造に対する意識の変化が芽生えているようだ。



(写真②) 新しく購入した40hLのフードル



(写真③) SO₂入りと無添加を飲み比べるケヴィン

最後に、今回日本でリリースする2023年キュヴェ・ケケのSO₂無添加とSO₂が20mg/L入ったそれぞれのバージョンを試飲させてもらった。(写真③) 右のエチケットの貼っているボトルがSO₂無添加、そして、左のエチケット無しのボトルがSO₂入りのキュヴェ・ケケだ。実際に飲み比べて見ると、まず香りから全く違う！SO₂入りの方が、ポジヨレーらしいMC香のようなカチツとしたアロマがあり、一方、無添加の方は微量の還元とあいまってとれたてのフランボワーズのような官能的なアロマが広がる！味わいも、SO₂入りの方は輪郭がはっきりとした少し硬い感じであるのに対し、無添加の方は果実味がしなやかでとにかく柔らかい！ブラインドでどちらかを選べと言われたら私自身は間違い

なく後者を選ぶだろう、それだけはっきりとした違いがあった。あらためて飲み比べるとSO₂なしのキュベの良さが引き立ち、とても興味深いテイスティングだった。ちなみに、ケヴィンも個人的に今回キュヴェ・ケケを比較試飲してみて、SO₂無添加の方が好みとのこと。見た目は一見やんちゃに見えるケヴィンであるが、根が誠実でひとつひとつ向き合って話ができるのが有難い。新たな挑戦による味わいの違いを改めて実感し、満足している様子が伺えた。「個人的には綺麗なワインが好きで、それがSO₂無添加で出来るなら勿論それは嬉しいし、そのこだわりが日本で理解されていることは嬉しい。一年間畑で必死に仕事をして、収穫したブドウを最大限に生かして美味しいワインを造ることが目的ではあるので、SO₂を入れても入れなくても常にブドウの品質と衛生面にはこだわっているし、醸造だってこだわってやっていくつもりだ。」と最後に語った。今回、日本でリリースするサンフルのキュヴェ・ケケを飲んで、彼は間違いなくこれからボジョレーのナチュラル界を牽引していく生産者のひとりとなるだろうと確信した。これからも彼の進化には目が離せない！

(2024.9.18.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