



= フランス革命直後から8代続く名門ドメーヌ =

■ 生産者について



ヴォードワゼ家は1804年からぶどうを栽培しており、現当主クリストフで8代目となる古い家柄です。ヴォルネイ村の中心、目の前が教会という一等地にカーヴを構えます。

以前から名声を獲得しており、20年ほど前のワインガイド本(「ブルゴーニュ・ワインがわかる」マット・クレイマー著)等にもその名前を見つけることができます。

「小さい頃からドメーヌを継ぐことが決まっていた。」というクリストフさんは飾らない素朴な人柄で「ワイン造りで独自に工夫していることは？」という質問にも、少しはにかんだ様子で「別にないよ。普通に真面目に造っているだけさ。」と答えます。そんなクリストフさんの造るワインは彼自身の人柄が良く表れていて、素朴でどこか「ほっ」とするような、優しい味わいのワインです。

生産量のほとんどは、昔からの、それこそ世代を超えて愛飲し続けている個人客とレストランへの販売で無くなってしまいます。日本初登場となるワインです。

■ 畑・醸造について

本拠地ヴォルネイを中心に8AOCの区画を所有しています。所有面積は約11haで、平均樹齢は35年。

栽培方法は厳格なリュットレゾネ。

除梗は100%(ブルゴーニュ・ブランとアリゴテは0%)。新樽率は平均10~25%(ブルゴーニュ・ルージュとブラン、アリゴテは0%)

樽はアリエ産。樽熟成期間は12~18か月。ノンフィルター

■ ワインについて

ふっくらとして優しいタイプです。どのワインにも透明感があります。素朴で優しい味わいは、何故か懐かしさを感じさせます。白はもちろん赤も和食と良く合います。実はい...

同じヴォルネイの生産者「アンリ・ドゥラグランジュ」とはほとんど同じで、醸造所も隣り合っています。お互いに刺激しあい、良い意味でのライバル的な関係です。

◆ Meursault Les Vireuils ムルソー・レ・ヴィルイユ

<品種>シャルドネ100% <面積>1.00ha <平均樹齢>25年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗100%。新樽(アリエ産)25%使用。18か月熟成。白い花、甘い香り。ミネラル感と、いい塩梅の樽の風味が美味しい。

◆ Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>3.00ha <平均樹齢>32年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗100%。アリエ産の3~4回使用樽で16か月熟成。 <生産本数>4000本

ふっくらとやわらかい赤ワインです。彼のヴォルネイをそのまま小さくしたようなワイン。

【Le Guide des meilleurs vins à moins de 20€ 2013 2010VT:14.5/20】

◆ Volnay ヴォルネイ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>2.00ha <平均樹齢>35年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗100%。新樽(アリエ産)10%使用。18か月熟成。ミネラル、少しヨードも感じられる。やわらかく、癒されるヴォルネイです。

【LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011 2008VT:★】 / 【BOURGOGNE AUJOURD'HUI (No.103) 2009VT:16/20】

◆ Volnay 1er Cru Les Mitans ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・レ・ミタン

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>1.50ha <平均樹齢>30年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗100%。新樽(アリエ産)20%使用。18か月熟成。甘く滑らかで豊かな香り。ヴォードワゼの持ち味であるやわらかい果実味と、ふっくらとした優しい酸、そしてなめらかで丸いタンニンのバランスが非常に良い。

【LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2013 2010VT:★】

【BOURGOGNE AUJOURD'HUI (No.103) 2009VT:16.5/20】

「この注目されたクー・ド・クールは、ミタンというヴォルネイの中ほどに位置する知られざるクリマである。...中でもヴォードワゼはこのミタンの畑において最も熱狂的なディフェンスとして際立っている。」

◆ Volnay 1er Cru Les Caillerets ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・レ・カイユレ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.13ha <平均樹齢>35年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗100%。新樽(アリエ産)50%使用。16か月熟成。 <生産本数>600本

木イチゴやさくらんぼ、パニラやモカなどの香りが心地よい。力強くなめらかで、非常にエレガント。

【BOURGOGNE AUJOURD'HUI (No.94) 2009VT:16/20】

■ 一問一答

Q. お名前と誕生日、家族構成をおしえてください

クリストフ・ヴォードワゼ、1964年11月1日生まれ。奥さんと3人息子がいるよ。

Q. ドメーヌの創業はいつですか？

1804年ときいてる。ずいぶん昔だよ。創業から数えると僕は8代目。

Q. ワインをつくろうと思ったきっかけをおしえてください

ずいぶん長い歴史のあるドメーヌだから、僕が小さいころにはすでに決まっていたことって感じだった。

Q. どこでワインづくりを学んだのですか？

リセ・ヴァイティコールで学んで、実践はお父さん。

Q. 先代、お父さん、師匠から教わったことで印象深いことをおしえてください

熱意をもって真剣に取り組む、ということ

Q. あなたが独自に工夫して大切にしていることはなんですか？

基本を大切にすること。自然と向き合い、ブドウを大切に育てるけど、できるだけありのままのブドウを生かして手を加えないことが大切。

Q. どんなワインをめざしていますか？

果実味が多くて丸くて飲みやすいんだけど、実は複雑な味わいのワイン

Q. もらえるとしたらつくってみたいワインはありますか？

ローヌのワインをつくってみたい。

Q. 自身のワイン以外で好きなワインをおしえてください

シャトー・ヌフ・デュ・パブ。

Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください

友達とディナーに行ったり、テニス、自転車、山登りなどのスポーツを楽しむことが好きだね。

Q. 苦手なものはありますか？

口論が苦手。

Q. 休みが一月あったら何をしたいですか？

そんな長い休みはとれないから旅行に行きたいね

Q. 行ってみたい国、場所をおしえてください

北アメリカ

Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？

ワインをつくるにあたって、かなりの部分が神頼み(自然頼み)になってしまうこと

Q. どの季節のぶどう畑が好きですか？

秋。紅葉もきれいだし、収穫があることでワクワクする。

Q. あなたの自慢の一本をおしえてください

ACヴォルネイの2005年。

Q. 和食は食べたことがありますか？好きなメニューはありますか？

食べたことない。興味はとともあるけど。

Q. あなたのワインをどんなシチュエーションで飲んでもらいたいですか？

友達と一緒に楽しく飲んでもらえたらいいね。

Q. 日本であなたのワインを飲む人にメッセージをお願いします

おいしいといってもらえたらうれしい。まずは、試してみてください。