



= 100%元詰で毎年完売、が地元人気の証拠 =

■ 生産者について



ドゥラグランジュ家は1800年代後半ヴォルネイに創業した歴史のあるドメーヌです。1990年にドメーヌ名を「アンリ・ドゥラグランジュ」に変更、2003年よりディディエ・ドゥラグランジュ(1966年生)が当主となりました。創業から数えると5代目となります。ディディエは、ジュヴレ・シャンベルタンの名門“ジャン・ルイ・トラペ”の当主ジャン・ルイ・トラペ氏と高校が同じクラスで、今でも大親友の間柄です。2人は栽培、醸造についての意見交換も親密にしています。トラペさんは穏やかで優しい人柄ですが、ぶどうとワインのことにになると真剣で妥協がありません。そんなトラペさんから「ヴォルネイの中でもとりわけ美味しい、とても綺麗なワインをつくっているよ」と推薦されました。

その言葉通り、ワインガイド誌【BOURGOGNE AUJOURD'HUI】でも高い評価が連発されています。

もともと個人客とフランス国内のレストランに販売してきましたが、近年ますます磨きがかかるクオリティとその良心的な価格で、近年急速に人気が高まっており、EUの近隣諸国とアメリカへの輸出も増えています。

■ 畑・醸造について

本拠地ヴォルネイを中心に11AOCの区画を所有しています。所有面積は約15haで、平均樹齢は35年。栽培方法は厳格なリュットレゾネ。

天然酵母使用。新樽(アリエ産)率10-20%で8-12か月熟成。

地域名クラスのワインには456ℓという通常の倍のサイズの大きな樽を、ムルソーとピュリニー・モンラッシェには350ℓという1.5倍サイズの樽を使用します。

■ ワインについて

目指すワインのスタイルは「今飲んで美味しく、20年たっても美味しいワイン」というディディエさん。10年ほど前から“樽”の風味が邪魔に感じ出し、新樽の使用は最小限に留めています。さらにワインのエlegantでピュアな果実味が際立ち、より樽の風味が穏やかになるよう、通常の1.5倍、2倍という大きな樽の使用も始めています。

◆ **NV Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs Cuvée Prestige** クレマンド・ブルゴーニュ・ブリュット・ブラン・ド・ブラン・キュヴェ・プレスティージュ

<品種>シャルドネ100% <区画>オート・コート・ド・ボヌの畑のものから <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>除梗せず。ステンレスタンクで6か月熟成。瓶内熟成12か月以上。ドザージュ8g/l。<生産本数>2000本

◆ **Bourgogne Aligoté** ブルゴーニュ・アリゴテ

<品種>アリゴテ100% <面積>1.06ha <平均樹齢>15年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗しません。ステンレスタンクで10か月熟成。

◆ **Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc** ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ・ブラン

<品種>シャルドネ100% <面積>3.00ha <平均樹齢>20年 <醸造>除梗しません。新樽率10%で12か月熟成。

豊かなミネラルと綺麗な酸。果実の美味しさをそのままワインにしたような風味。

◆ **Meursault** ムルソー

<品種>シャルドネ100% <面積>0.55ha <平均樹齢>20年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗しません。新樽率20%で12か月熟成。

◆ **Puligny-Montrachet** ピュリニー・モンラッシェ

<品種>シャルドネ100% <面積>0.25ha <区画>1級「レ・ルフェール」の真下優良区画 <平均樹齢>56年 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>除梗せず。新樽率30%で12か月熟成。

まるで果実の香水のような華やかなアロマ。繊細でエレガントな美味しさが余韻に長く続きます。「ピュアで均整のとれたまっすぐなスタイル。」(ディディエ)

◆ **Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge** ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>3.50ha <平均樹齢>15年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>100%除梗。新樽率10%で8か月熟成。

うす旨系赤ワイン。チャーミングな果実味とミネラル感。和食にも合わせたい赤ワイン。

◆ **Pommard Les Vaumuriens** ポマール・レ・ヴォーミュリアン

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.65ha <平均樹齢>38年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>100%除梗。新樽率20%で12か月熟成。

濃密で魅惑的な香り。力強さがあるながらもエレガント。

【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2013 2010VT:14.5/20】

◆ **Volnay Vieille Vignes** ヴォルネイ・ヴィエーユ・ヴィーニュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>2.00ha <平均樹齢>50年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>100%除梗。新樽率20%で12か月熟成。

ヨードなど複雑な香り。上品な果実味に極めて綺麗な酸が美味しい。「“コート・ド・ボヌのシャンボール”のようなワイン。」(ディディエ)

【BOURGOGNE AUJOURD'HUI (No.103) 2009VT:18.5/20】※この号の最高得点

◆ **Volnay 1er Cru Les Champans** ヴォルネイ・ブルミエ・クリュ・レ・シャンパン

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.26ha <平均樹齢>40年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>60%除梗。新樽不使用、1~3回使用樽で16か月熟成。「100%徐梗すると凝縮されすぎる」ため茎を入れ醸造します。

【LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2013 2010VT:★★】 / 【BOURGOGNE AUJOURD' HUI (No.94) 2009VT:16.5/20】

【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2013 2010VT:18/20】

◆ **Volnay 1er Cru Clos des Chênes** ヴォルネイ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・シェーヌ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.65ha <平均樹齢>70年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>100%除梗。新樽率20%で12か月熟成。

豊かで目の詰まった香り。しみじみと優しく美味しいワイン。「ヴォルネイで1, 2を争う素晴らしいワインだと思う。」(ジャン・ルイ・トラペ氏)

■ 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

ディディエ・ドゥラグランジュ、1968年8月19日生まれ。奥さんと息子が3人。僕は、ジュブレ・シャンベルタンのジャン・ルイ・トラペと同級生でとても仲がいいんだけど、息子も3人も彼の子供と同級生なんだよ。すごい偶然だろ！

Q. ドメーヌの創業はいつですか？

1800年代後半にはあったみたい。ドメーヌ名を「ドメーヌ・アンリ・ドゥラグランジュ」に変更したのが1990年。僕が当主になったのは2003年で、創業時から数えると5代目になるね。

Q. ワインをつくらうと思ったきっかけをおしえてください

ひいおじいちゃんの時からワインをつくってたから、僕もいずれ継ぐんだろうなと漠然と思っていた。

Q. どこでワインづくりを学んだのですか？

ポーヌのリセ・ヴィコールには行ったね。あとはお父さんから教わった。

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

怠けてはダメだ！とずっと言われてたなあ。

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？

とにかく仕事をやる。普通のことを普通にすることが実は大切で、それをしない怠けものがブルゴーニュには意外に多いんだよ。

Q. どんなワインをめざしていますか？

今も20年たってもおいしいワイン。

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？

ヴォーヌ・ロマネ村で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

1985年のリッシブール、1947年のヴォルネイ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・シェーヌ

Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください

友達を招いてのディナー。おいしい食事でおいしいワイン。

Q. 苦手なものはありますか？

うそつき

Q. 休みが一月あったら何をしたいですか？

コルシカ島でヨットに乗ってのんびりしたり、南アジアに旅行に行ったりしたいね。

Q. 行ってみたい国、場所をおしえてください

アジアに興味があるね。

Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？

今おいしい、というワインをつくるのは比較的簡単だけど、20年後もおいしいワインということを考えること。

Q. どの季節のぶどう畑が好きですか？

10月初め。紅葉した畑をながめるのは素晴らしいよ。

Q. あなたの自慢の一本をおしえてください

2007年ヴォルネイ・ヴィエーユ・ヴィーニュ。バランスいいと思う。

Q. あなたのワインに合うと思うお料理をおしえてください

実は白ワインもつくっているんだけど、焼いただけの魚とムルソーの組み合わせはいいよ！

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？

食べたことないんだ。神戸牛というのを食べてみたい。

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？

友達とおいしい料理に合わせて楽しく飲んでもらいたいですね。

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

飲まず嫌いはず、まずは飲んでみてほしいな。

