



= バスクの山間をかけぬける爽やかな風 =

■ 生産者について



1947年創業の老舗ドメーヌ。1993年より現当主ディディエ・カプドゥヴィエル (Didier Capdevielle・1970年生) が叔父から譲り受け、3代目のオーナー醸造家となりました。ジュランソン村の中でも標高の高い350メートルほどのところに所在するドメーヌです。

ジュランソン村は、64軒のドメーヌ(生産量の1/3)と2軒の協同組合(生産量の2/3)からなっています。甘口は1936年に辛口は1975年にAOC認定されました。年間生産量は、50000本。輸出は生産量全体の5%ほどで、ほとんどが地元のレストランやワインショップで飲まれています。

■ 畑・醸造について

10.5haを所有。平均樹齢は15年。甘口と辛口は区画違いの畑から収穫されます。辛口の区画は2ha。辛口は9月、甘口は10月に入ってからヴァンダンジュ・タルディヴでの収穫となります。

■ ワインについて

◆ Jurançon Sec Brise Océane ジュランソン・セック・ブリーズ・オセアンヌ

<品種> グロ・マンサン70% プティ・マンサン30% <面積> 2ha <土壌> 大きめの石がまじった泥土、粘土質 <区画> 南～南西向きの斜面
<栽培> リュット・レゾネ。除草剤不使用。 <醸造> 風船式のプレス機でプレスし、タンクでアルコール発酵、その後6カ月のタンク熟成を経てビン詰め。
<生産本数> 15000本 <収量> 60 l / ha

色は明るく、レモンやグレープフルーツのニュアンスがあります。ミネラルと酸のバランスのよいワインです。牡蠣やエビのグリル、さっと茹でただけの小エビ、もちろん魚のグリルなどとは相性抜群です。

【LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011 2010VT:★】

2010 Concours Régional des Vins du Sud Ouest BRONZE / 2011 Concours des Féminales D'ARGENT

◆ Jurançon Vent du Sud ジュランソン・ヴァン・デュ・シュッド

<品種> グロ・マンサン70% プティ・マンサン30% <面積> 5ha <土壌> 粘土石灰質土壌 <平均樹齢> 15年 <醸造> ステンレスタンクで12か月以上熟成。
<生産本数> 25000本

フルーティでフレッシュな酸がしっかりとあり、ほのかな甘みを感じる入門的甘口ワイン。「甘口が好きでない人に是非飲んでみてほしい」とディディエのおすすめの甘口です。

◆ Jurançon Rêve de Pyrène ジュランソン・レーヴ・ドゥ・ピレネ

<品種> プティ・マンサン100% <面積> 0.5ha <土壌> 粘土石灰質土壌 <平均樹齢> 25年 <醸造> CHギローの1-5回使用樽と新樽(10%)で18か月間熟成。 <生産本数> 4000本(2年に一度の生産)

ぶどうは、セックのブドウの収穫が終わった後、10月にはいってから数パーセント貴腐菌がついた状態で収穫されます。これは、ドメーヌの近くの川から吹きあげる風の影響で、ジュランソンでも珍しいことです。ハチミツなどほんのりと貴腐ワインのニュアンスがある甘口ワイン。

◆ Jurançon Noblesse d'Automne ジュランソン・ノーブレス・ドートヌ

<品種> プティ・マンサン100% <醸造> タンク熟成

これらの甘口は、収穫時期が遅いだけでなく近くの川から山へとふきぬける風の影響で、貴腐菌が少しいた状態で収穫され甘口となります。貴腐ワイン特有のハチミツのような香りが広がる甘口のワイン。

■ 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・カプドゥヴィエル、1970年8月14日生まれ。妻と子供が2人(4歳の女の子と11か月の男の子)います

Q. ドメーヌの創業はいつですか？

1947年で僕は3代目にあたります。叔父からドメーヌを譲り受けたんだ。

Q. ワインをつくりたいと思ったきっかけをおしえてください

電気関係の学校に行って地元に戻ったら、ちょうど先代の叔父さんのリタイア時期と重なったから

Q. どこでワインづくりを学んだのですか？

ラトゥール・ブランシュ経営の学校

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

学校で教わったとおりににはならなかったから、すべて先代(2代目)の叔父さんから教えてもらったようなものだよ。

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？

うーん。しいて言えば、月の満ち欠けは少し参考にする部分はあるかも。

Q. どんなワインをめざしていますか？

酸を大切にしているワイン

Q. 印象に残った年とエピソードをおしえてください

1992年。誰もが最高の年になると思っていたんだけど、収穫前の雨で最低の年になってしまった。ほんと思い通りにはならないね。

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？

ブルゴーニュカアルザスのワインはつくってみたい。ポルドーは、そんなに興味がないなあ。

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

コトー・デュ・レイヨン。甘みと酸のバランスが好き。

Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください

昔やっていたスキーとサッカーは今でもやることが多い。あとは自転車が最近好きでよく乗っている。

Q. 苦手なものはありますか？

暴力やうそつきは苦手。

Q. 休みが一月あつたら何をしたいですか？

家族でどこかに遊びに行きたいな。僕は山が好き、奥さんは海が好き、だから行く場所を決めるのに揉めそうだけど、、、。海になるんじゃない？笑

Q. 行ってみたい国、場所をおしえてください

日本。取引もはじまったし、みてみたい。

Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？

このあたりは、とても天候が変わりやすいのでそれが一番の苦労だよ。どうすることもできないからね。

Q. どの季節のぶどう畑が好きですか？

秋。畑の美しさは言うまでもないし、紅葉の美しさで空もすばらしくきれいにみえるんだよ。

Q. あなたの自慢の一本をおしえてください

ジュランソン・ヴェールド・シュツド。土壌を感じる味だと思うから。

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

辛口は魚料理やソーセージと、甘口はアペリティフとしてやフォアグラと相性いいと思うよ。香り高いチーズや白身魚ともとてもいい相性だし。

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？

食べたことがなくてわからない。この辺ではなかなか食べられないんだよ。中華だと豚の角煮が好き。

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？

大きめのグラスで香りを楽しみながらゆっくり飲んでほしい。あ、もちろん、楽しいときに飲んでね！

Q. おすすめのレストランをおしえてください

トゥール・ダルジャン

Q. 座右の銘はなんですか？

情熱

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

笑顔でワインを楽しんでください！！