



MAISON JOSEPH DROUHIN NEWS

～メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ現地ニュース～

from France Bourgogne

みなさん、こんにちは。

いよいよ収穫の時期がやってきました！数ヶ月にわたってリポートしてきたジャン＝ポールさんのドメーンでも収穫が始まっています。今月は収穫の様子をお伝えしますね。

まずはランチの様子を（笑）

「今度のご飯を食べにおいで！」とのジャン＝ポールさんのお誘いをありがたくお受けしてきました。収穫ご飯といえどもちゃんとフルコースです。

【写真 サラダ】

前菜はサラダ。レタスにトマト、そしてハーブを効かせたサウザンドレッシングがイケます。一応ダイエット中なので（笑）ちょっぴりしか取りませんが、洗面器みたいなボウルで山盛り出されて好きなだけ取り分けができます。



【写真 サラダ】

【写真 仔羊のシチュー】

メインは仔羊のシチュー。ラムは高級肉なので、フランスの一般家庭ではご馳走です！こちらでも鍋ごと出されて好きなだけ取り分けできます。しかも長時間煮込まれてトロトロ。しかもワイン（ボジョレ）は飲み放題！昼からこんなに贅沢していいのかしら…。



【写真 仔羊のシチュー】

【写真左 チーズ】

チーズは土地のものが3種出てきました。



【写真 チーズ】

【写真右 デザート】

チョコレートムース（左）とバニラムース（右）。こちらも山盛りで出てきます。



【写真 デザート】

今回テーブルに置かれていたのは98年のボジョレ・ヌーヴォー。みなさんヌーヴォーは収穫年の解禁日直後しか飲まないと思いませんか～？でも98年でもおいしかったですよ！特に大勢でワイワイと飲む気楽なお食事にこれほど合う陽気なワインはないでしょう。別にワイングラスを用意しなくても大丈夫。みなさんもっと気ままにヌーヴォーを飲んでみてください！

【写真 収穫人の食事】

収穫の食事を用意してくれるのはジャン＝ポールさんのお母さんとお親戚。ジャン＝ポールさんから元気なお母さんとは聞いていましたが、84歳なのに本当にカクシャク（矍鑠）としています！



【写真 収穫人の食事】



MAISON JOSEPH DROUHIN NEWS

～メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ現地ニュース～

from France Bourgogne

ランチが終わって一休みすると畑へ出発です。

【写真 収穫に出発、収穫に出発2】



【写真 収穫に出発、収穫に出発2】



ジャン＝ポールさんもトラクターに乗って先導です。

【写真 収穫に出発3】



【写真 収穫に出発3】

さあ、収穫が始まりました。8月末まで寒くて糖度が十分に上がるかちょっと心配されましたが、ご覧の通りキレイに実りました！

【写真 収穫遠景、ぶどう、ぶどう2】



【写真 収穫遠景】



【写真 ぶどう】



【写真 ぶどう2】

ボディが強かった2009年に比べて、今年は酸味が残ってイチゴなどのベリー系の果実味豊かな軽いタイプに仕上がりがそうです。でも酸味があるといいつつも、ワインとしてのアルコールもしっかりとありそうです。

ワイナリーで収穫果の搬入を待ち受けるオリヴィエさんに2日前に摘んだばかりのタンクを見せてもらいました。

【写真 発酵場】

1ヶ月前は閑散としていた現場も、今は大活躍中。



【写真 発酵場】

【写真 発酵中】

ピカピカと黒光りしてキャビアみたいです♪ 日ごろのジャン＝ポールさんの努力が実って、寒くて雨の多い年だったのに傷んでいるぶどうは全く見当たりません！



【写真 発酵中】



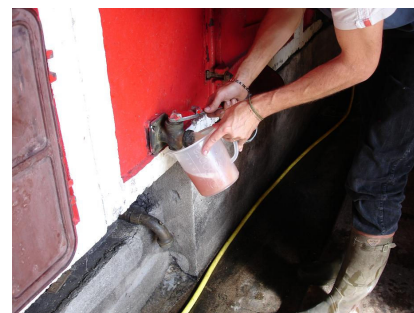
MAISON JOSEPH DROUHIN NEWS

～メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ現地ニュース～

from France Bourgogne

【写真 マスト】

オリヴィエさんに早速タンクから1杯ご馳走になりました。



【写真 マスト】

【写真 マスト2】



【写真 マスト2】

発酵2日目だとまだこんなに淡いロゼ色です。お味は...甘くてほのかな酸味があって最高に美味しかったです！

今年のボジョレは10月3日ごろまでアルコール発酵が続き、1ヶ月ほど熟成してからいよいよ瓶詰めとなります。みなさん、今年のボジョレも期待できそうなのでお楽しみに！

マコン・ボジョレ担当 オリヴィエさんのお奨めワイン！

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン / ムーラン・ナ・ヴァン
Maison Joseph Drouhin / Moulin a Vent



ムーラン・ナ・ヴァンはボージョレの果実味そのままに長熟もできるお得なワイン。
買ってすぐ飲んでも美味しいし、10年くらい、ヴィンテージによってはそれ以上寝かせておけます。
お料理はチーズにも合いますし、なんといってもジビエ！そしてブルゴーニュの赤ワインと大体同じものが合います。
ボージョレというと軽いイメージがあるかもしれませんが、これから秋も深まって寒くなってくると恋しくなるワインですね。

参考上代価格（税別）：¥3,000- Vintage：2007

