



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。

ブルゴーニュを始めフランスでは記録的な晴天が続いています。ぶどうも例年より2週間ほど早く生育しています。

さて、今月はドルーアン社がバイオダイナミを勉強しているブルゴーニュのグループについて長男で栽培担当のフィリップ氏に聞いてみました。ドルーアンはこのグループで学んでからバイオダイナミを導入したのです。まず初めに何というグループなんですか？

「名前はないんですよ。提唱者が誰だったのかも思い出せません。バイオダイナミに興味のある生産者の間で自然発生的に誕生した勉強会です。96年か97年ごろ最初は7～8軒で始めたと思います。ムルソーのコント・ラフォンとか、ヴォルネイのラファルジュとか、モンテリーのシュルマンとか…。お互いはもともとGEST（ブルゴーニュでコンポストを共同購入するなど低農薬農法を実践する生産者のグループ）で知り合いだったんです。その後DRCなど数軒の生産者が加わって、現在は10軒ほどで活動しています。」

へー、DRCも一緒に勉強しているんですね！ みなさんバイオダイナミは初めてだったんですか？

「結成当初は4～5軒が既にバイオかバイオダイナミを導入していましたね。ポーヌのジヴロとか。あとはバイオダイナミ専門の栽培コンサルタント、ピエール・マッソン氏を招いてみんなで勉強しました。」

具体的にどんな活動をしているんでしょう？

「年に2～3回集まって、各自の畑で行っている実験の意見交換をしています。メンバーの畑に出向いてね。特に年末は成果を報告しあいます。植物の配合とか、どのようにして肥料を畑に撒くのかとか……。」

何か他の生産者の実験で参考になったり、逆にフィリップさんの実験が他の生産者に参考にされたりすることはありますか？



様々な造り手にバイオダイナミを教えた巨匠
ピエール・マッソン氏

「お互いに何を参考にした、されたって話はしないのでどうでしょうねえ。私も『そういう結果になるのか』という、本当に参考にする程度で、そのまま他の生産者の手法を導入することはありませんね。自分のやり方に合わせてアレンジする、という感じです。バイオダイナミには限りがないんですよ。まだまだ改良できることは沢山あります。今でも勉強中です。」



小冊子を見せてくれる、フィリップ・ドルーアン氏
現エステートマネージャー（栽培責任者）

他のグループとの交流はありますか？

「私たちのグループができた後、ブルゴーニュにも幾つか勉強グループが誕生しています。でも経験値が違うので交流はありませんね。あ、勘違いしないでくださいね。私たちのグループを『エキスパート・グループ』って呼ぶ人がいるんですけど、この呼び方は嫌いなんです。私たちも勉強中ですからエキスパートなんて思いません。ただ、あまりお互い参考になりそうにないので交流がないだけです。それよりグループで外国に行くことはありますね。フランスはバイオダイナミの実験が遅れているんです。ドイツやスイスは行政主導での研究が進んでいるのでかなり実のある視察になりましたよ。」

まだまだ勉強、実験することは沢山ある、というフィリップさん、話の途中でさっと机の上にあった小冊子を見せてくれました。そして「今日は忙しくてあまり時間はない」といいつつ、ページをめくって様々なハーブの写真を見せてくれました。本当に、さっと手の届く、電話の脇に置いてあるんです。フィリップさんのバイオダイナミに対する真剣な思いが伝わってくるシーンでした。



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

ドルーアン社エステートマネージャー（栽培責任者） フィリップ・ドルーアンさんのお奨めワイン！



メゾン・ジョゼフ・ドルーアン / ムルソー
Maison Joseph Drouhin / Meursault

今回はムルソーについて聞いてみました。

「ムルソーについて？ 嬉しいですね、私はムルソーが好きで先週もちょうど飲んだところですよ」と楽しそうなフィリップさん。どんなシーンで飲むのがお好きですか？

「ムルソーは女性が特に好きなワインですよね。自宅に友人を招いて食事するときは女性陣のために用意すると喜ばれます。力強いけど、重くない。それから...、自分の楽しみとして平日に家でボトルを開けたりしますね。そう、お料理との組み合わせとか考えたりせずに、自分の好きなワインとして。特に好きなワインです。厚みとフィネス、力強きのバランスが取れたワインです。」

お料理に合わせるならどんなものがお好きですか？

「ソースを添えた魚料理ですね。食前酒にしてそのまま食中酒に移行できるのもいい。夏ならシャブリやリュリーなどもっとフレッシュなタイプを食前酒にして前菜にムルソーを持ってるのが好きですね。ベーコンと卵のキッシュとかポロネギのキッシュとかチーズのスフレとか。メインならブランケット・ド・ヴォーかな（注：仔牛のホワイトシチュー。フランス家庭料理の定番）」

フィリップさんはどちらかというとな静かなタイプでお話を引き出すのに苦労することも少なくなのですが、ムルソーについては珍しく饒舌でした！しかも挙げていただいたお料理は家庭料理だったり頑張れば自分で作れたり、メンドーなら（笑）お惣菜屋さんで手に入るものばかり。これからは「何を合わせようかな...」と気を張ったりせず、急に思いついても好きなときにムルソーを開けられそうです♪

参考上代価格：¥6,000 Vintage：2008

※日本国内では2008ヴィンテージよりラベルが変更となっております。

