



Domaine Robert Denogent

ドメーヌ・ロベール・ドウノジャン

地域：Macon マコン

地区、村：Fuissé フュイツェ村

醸造・栽培責任者：Nicolas & Antoine Robert

ニコラ&アントワンヌ・ロベール

HP：www.robert-denogent.com



【ワイナリーと造り手について】

ワイナリーの創業は1900年。現在ワイナリーを運営するニコラとアントワンヌの4世代前の先祖により創設された。ロベール家とドウノジャン家を合わせた5haのブドウ畑は彼らの父のジャン=ジャックにより1989年に引き継がれる。80年代後半は多くのワイナリーが協同組合にブドウを売っていた最後の時期であり、あたかもジャン=マリー・ギュファンズやダニエル・バローが登場した時期に重なる。また、近隣のジュール・ショヴェに教えを受けたマルセル・ラピエールと、少数のボジョレーの造り手たちが起こし始めた、初期ヴァン・ナチュラルの流れをつぶさに見ながら、自らの進むべき道を確立してきたのです。ドウノジャン一家はマコネの地域に点在する樹齢の高い小さな区画の取得に注力。そしてそれぞれの畑のミクロクリマの違いがもたらす個性の表現を目指し低収量、低介入のワイン造りを徹底。そのスタイルはフランスやアメリカで高く評価をされてきた。



2006年に長男のニコラが、2012年には次男のアントワンヌがワイナリー運営に加わることでワイナリーに活力がもたらされ、働き者の二人のもたらしたよりワインの品質はさらに向上。エントリーレベルの白ワインから長期熟成（最低でも2度の冬を越す）を行い、糖度が上がった2015VTでは6年越しにリリースされるワインもあった。アペレーションはマコン・ヴィラージュ（マコン・ソルトレ、マコン・フュイツェ）、サン・ヴェラン、プイイ=フュイツェの三つにまたがり、高樹齢の畑が売りに出ると、適宜入手をしている。2023年にもエントリーレベルのキュヴェ・サルディーニュ用に4haの畑を入手した。

ニコラとアントワンヌの二人はおしゃべりで冗談好きで、それは母方の家系の影響だと彼らは言う。父からは幼いころから誠実に働くことを学び、美味しく飲み、食べる喜びを大事にしている。ワインの味わいにおいてはボジョレー、ジュラ、サヴォワ、そしてもちろんブルゴーニュの象徴的な造り手たちの影響を受けていると話す。



【畑と栽培について】

畑における生物多様性が大きな財産であると確信し、そのおかげで豊かな土壌を維持されるので、その分畑への不要な介入を避けることができるのだと考え、合計 17ha、30 区画以上の畑を管理している。

ボジョレーからマコネの南北に 30km の間に点在する畑はシスト、石灰岩、粘土、シルト、砂岩など多様なテロワールが存在し、高標高の畑が多い。それらの畑をバイオロジック農法（Ecocert 認証取得）、バイオダイナミック農法（Biodyvin 認証取得）と画一的に管理するのではなく、それぞれの畑の状態に合わせて管理することは兄弟二人だけで出来ることではないので、ワイナリーで働く従業員を含めたチームワークを重要視している。



【セラーと醸造について】

地上階のセラーではなるが、石造りのセラーは一年を通して冷涼な環境。シャルドネとブルゴーニュ・アリゴテはすぐに压榨され、ガメはマセラシオンのためにタンクに入れられる。区画ごとに醸造され、ブドウ果汁はそれぞれのテロワールの特徴に応じて、バリック、ドゥミ・ミュイ、フードル、コンクリート、エナメル加工したタンク、ステンレスタンクを駆使して醸造される。最





低でも2回の冬を越してから瓶詰めされ、そのワインのポテンシャルに達していないと思われるワインには、必要な時間を充てる。熟成中のワインは補酒がされることもほとんどなく、シュール・リー、バトナージュをせずゆっくりとした時間をセラーで過ごす

“ワイン同様、私たちも急かされるのは好きではない。バランスよく、無濾過で、亜硫酸をほとんど含まない、可能な限り "農民的 "なワインを造るために必要な時間をかけたい。”



《 2015年、合田泰子のワイン便り no120 より 》

10月23日からフランスに来ています。当地ではすでに紅葉が始まり、朝晩は寒いほどです。24日の早朝マコンに向かい、新しく取引を始めました Robert Denogent ロベール・ドゥノジャンを訪問しました。振り返れば、明治大学の言語学教授で、飛び抜けて優れた味覚の持ちぬしだったジョン・ヴィサーザさんが、20数年前にマルセル・ラピエールを日本に紹介。それがきっかけで、マルセルと親交のあったドゥノジャンも輸入されるようになりました。ヴィサーザさんが亡くなられたのち、輸入元が定まらなく、このたび弊社にご縁をいただきました。20年以上前にわたしがジャン=マリー・ギュファンストと仕事していた時に、頻りに訪れたフエイッセ村。懐かしさと、つくづく時間が経たを感じながら、ヴェルジソンとソリュトレの丘を眺めました。時にふれドゥノジャンのワインはテイステイングしてきましたが、今回味わった瞬間の印象は、「ブルゴーニュ南部の味わいでなく、コート・ドールの、それも特別なクラスに属している」というものでした。優れた栽培と賢明な醸造の結果、多くのコート・ドールのワインが失っていた"上質なワインに求められる基本的な味わい"を、あますところなく表現しているのです。"神経質な点がなく、伸びやかで、仕上がりが美しい"という、マコネ地区のワインの固定概念内に収まりきれぬような、やわなワインではありません。優れたワインに共通する、独立した世界がここに 있습니다。