

BA Bel Avenir Domaine

ボジョレー地方の北部。

パリからリヨンを経由してアルプスへ、そしてイタリアへと続くRoute 6。

この大きな幹線道路からジュリエナ村に続いていく道に入ると、風景は牧草地やブドウ畑に囲まれる道になる。

「Domaine Bel Avenir」は、そんな豊かな自然の中にある。

ブドウ栽培からワインの瓶詰めまでをすべて自分たちで行う小さなワイナリー「ドメーヌ」が多いのがボジョレー地方。Domaine Bel Avenirもダルダネリ家が家族で営んでいる小さなドメーヌだ。

1920年、ジャン・ダルダネリ氏はイタリアより移住してボジョレーに定住しワイン造りを始めた。とても小さな土地からスタートし、1986年に現当主である3代目のアランに引き継ぐ。ボジョレの地を深く愛しているアランは、妥協のないワインを目指すために、挑戦を続けた。



小さなドメーヌではすべて手作業が基本。

ガメイの持つポテンシャルを十分に引き出すために冬の剪定は丁寧に行う。

毎年異なる天候に耳を傾けながら、ブドウの状態を見極め、ベストなタイミングを見計らって収穫する。

もちろん手摘み収穫だ。6つのクリュボジョレー区画を含め、多様な畑もっているこのドメーヌでは、それぞれの立地や土壌で、最適の方法を見極め、同じブドウにも関わらず、それぞれの個性をもつ違う味わいのワインに仕上げている。



醸造は、じっくりと時間をかけて行い、ガメイから美しいルビー色を引き出す。

その後、地下のセラーで熟成。ワインが十分な力強さを発揮するまで、見守り続ける。

アラン曰く、理想の飲み頃のスタートは、さらに5年ほど瓶内熟成してから。

5年経ってもガメイらしいチャーミングな香りから始まり、

どんどん変化していく複雑な香り、豊かな風味と瓶内での熟成香。

かつて、収量が多く「薄いガブ飲みワイン」と称され、ブルゴーニュ公から追い出されたガメイは花崗岩土壌で丁寧に管理されて醸造されることによって10年以上の熟成にも耐えられる力強いワインになっている。



才能と情熱により、信頼と実績が必然と増していったアランは、今では6村のクリュボジョレーの区画に畑をもち、「コストパフォーマンスに優れた飲むべきクリュ・ボジョレー」とフランスのワイン雑誌で何度も紹介され、地元の人に愛されている。

現在、娘のローラも加わり、18haに及ぶ偉大な畑を管理。

2019年にはHVE認証を取得し、ダルダネリ家は家族の素晴らしい遺産とも言える偉大な土地から、この上ないワインを造り続けている。

