

# Vincent Dureuil-Janthial

ヴァンサン・デュルイユ・ジャンティアル

リュリーで最も古い歴史を持つ自然派ドメーヌ

コート・シャロネーズ地区のリュリー村にドメーヌを構えるヴァンサン・デュルイユ・ジャンティアルは、この村で最も古い家族経営のドメーヌの1つで、その歴史は13世紀に遡ります。総面積17ヘクタールの自社畑は、コート・シャロネーズ地区を中心に、コート・ド・ボヌ、コート・ド・ニュイを含め20箇所のアペラシオンに跨ります。2001年から農薬の使用を止め、2008年までに自社畑の実質60%を有機栽培へ切り替え、月の満ち欠けに合わせた栽培・瓶詰を实践。2009年より、エコセールから正式に有機栽培認定を受けています。

デュルイユのワイン造りは、葡萄畑に始まります。毎年7月中旬頃までに土壌を掘り起こし耕作することで、土に空気を入れ、雑草を取り除きます。この他、必要であれば新芽や葉の摘み取りを行って適度に収量制限を行うことで、湿気を軽減し、病気やカビの発生を防いでいます。収穫は、葡萄が十分に熟すのを待ってから全て手作業で遅摘みし、ピュアな果実味に心地よいミネラル感、程良く良質な酸を混ぜた美しく引き締まったハリのあるスタイルに仕上げています。

ドメーヌで使用する樽は全て、現在ブルゴーニュで最も良い樽を造る樽メーカーと言われるシャサン社から購入し、各キュヴェに合わせて特別に樽の中の焼き加減を調整しています。

《ワインアドヴォケート誌 2018年8月1日掲載記事より》：ヴァンサン・デュルイユ家は、恐らくリュリー村で最も古くから続くドメーヌの1つだが、コート・シャロネーズ地区でこれほどまでに革新的でパイオニア的な精神を持つ作り手は他にいないだろう。この地域の殆ど全ての作り手が従来の手法で葡萄を栽培する中、極めて徹底した有機農法を实践するデュルイユは、その根気強い葡萄栽培と巧みな醸造技術により、リュリー村で最も上質なワインを産出している。贅沢で滑らかなテクスチャーを混ぜつつも、毎年変わらず肉厚でジューシーかつ殆ど鋭利とも言えるシャープな味わいを持つデュルイユの白ワインは、アペラシオンの新たなスタンダードを打ち出すと共に、コート・ド・ボヌのより上位に位置する多くのアペラシオンのワインを凌駕するクオリティだ。筆者自身も、自宅のセラー用に定期的にデュルイユの白ワインを購入している。赤ワインの品質も白ワイン同様の品質レベルに達している。2016年と2017年は、霜害で生産量が大幅に落ちたが、入手出来るものがあればどのワインであれ、すぐに手に入れておくことをお勧めする。(記者：ウィリアム・ケリー)

■テクニカル情報■ ドメーヌ所在地：フランス東部ブルゴーニュ地方コート・シャロネーズ地区リュリー村 畑の総面積：17ha  
所有アペラシオン：20箇所 栽培：有機栽培(2009年エコセールより公式認定) 土壌：主に粘土・石灰岩質

【白ワインの醸造】醸造：手摘みで収穫し、破碎せず直接圧搾。48時間ダブルバージュさせた後、樽に移してアルコール発酵(新樽率20%、新樽は全てシャサン社から購入)、12ヶ月樽熟成させ、6ヶ月ステンレスタンク熟成。月の暦に合わせて瓶詰。

【赤ワインの醸造】醸造：手摘みで収穫し、振動する選果台を2台使って選果・除梗し(年によっては除梗せず)、円錐台形の木桶で1週間低温マセラシオン。新樽率33%のキャスクでマロラクティック発酵・12ヶ月樽熟成、ステンレスタンクで6ヶ月熟成。月の暦に合わせて瓶詰。

■2018年ヴィンテージ情報■ 《ワインアドヴォケート誌 2020/6/12 掲載記事》：昨年、ヴァンサンの2017年ヴィンテージは、これまでに彼が手掛けてきたヴィンテージの中で(あるいは少なくとも私がこれまでに味わったヴァンサンのワインの中で)最も上質なヴィンテージであるという記事を書いたが、2018年は、その後継者たるに相応しいヴィンテージと言える。この年の白ワインは、一段と美食に良く合う滑らかな口当たりを持ち、前年よりも早く飲み頃のピークを迎える一方、赤ワインは、2017年ヴィンテージのワインよりも重心の低い、奥深く凝縮感のある味わいを特徴とする。いずれにしても、極めて豊作の年となったこの年の特徴がよく表れている。どのキュヴェに関しても、読者に熱心に勧めるよりも以前に、私自身の個人セラーに大量にストックしておきたい逸品揃いである。(記者：ウィリアム・ケリー)

《ジャンシス・ロビンソン・ヴィンテージ・レポート》：生育期初期の雨の多さと開花時の理想的なコンディションにより、極めて豊かな収穫量を得ることが出来ました。この年は、極めて早期の収穫を迎え、収穫前は、暑い夏の気候がとて長く続きました。

## White Wine

### 2018 Bourgogne Aligoté

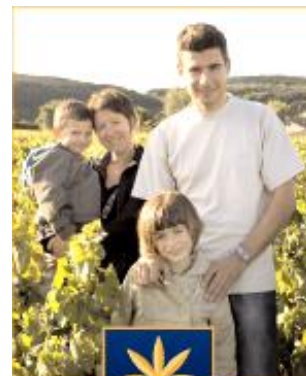
上代価格 ¥3,500(税別)

ブルゴーニュ・アリゴテ

【辛口/白】産地：コート・シャロネーズ地区リュリー東部(AOCブルゴーニュ・アリゴテ) 畑：パ・ド・ショシュール  
品種：有機栽培アリゴテ100% 植樹：1985年 土壌：粘土・酸化鉄 醸造：マロラクティック発酵後、12ヶ月樽熟成

◆現地クルティエより◆ ナッツの風味にレモンカードを思わせるアロマ。過去十数年間で最も上質なアリゴテ。

★パーカーポイント88点：シトラスオイルや握りしめたミントの葉、シャープな酸を持つ緑色の木生り果実のアロマがグラスの中で花開いてゆく。ピュアでキレのあるミディアム〜フルボディの味わい。エレガントで滑らかなアタックに緻密でミネラリーな後味。美しくバランスのとれたワインで、セラーで暫く寝かせることで更に心地よい味わいへと発展してゆく。《飲み頃：2020-2028年 | 2020/6/12 掲載》



株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

## 2018 Bourgogne Blanc

上代価格 ¥4,400(税別)

### ブルゴーニュ・ブラン

【辛口/白】産地:コート・ド・ボーヌ地区ピュリニー・モンラッシェ村(AOCブルゴーニュ)

品種:有機栽培シャルドネ 100% 畑:ラ・コンブ(面積:1.12ha/北向き/植樹:1953年・1965年・2015年/粘土質)

◆現地クルティエより◆ピュリニーの畑から収穫したAOCブルゴーニュ・ブラン。仄かに還元的な要素を感じさせるナッツの香りを持つ。口に含むと、レモンカードや白い花、ナッツの香りが口内に広がり、余韻の長い後味を生む。ブルゴーニュのレジョナル・クリュにしては素晴らしい重厚さが感じられる。

★パーカーポイント 88点:2018年のブルゴーニュ・ブランは、実に心地よい香りを呈したワインで、フレッシュな桃や洋梨のアロマがオレンジの果皮やナツメグの仄かなニュアンスと共に心地よく溶け合う。味わいは、仄かな塩味を持つチャーミングなミディアム〜フルボディ。鮮やかで生き生きとした澁刺さを湛えつつも、深みと奥行きのある味わいで、活力に満ちた酸が感じられる。例年のごとく、ピュリニー・モンラッシェにデュルイユが所有する自社畑より収穫。《飲み頃:2020-2030年 | 2020/6/12掲載》



## 2018 Rully Blanc

上代価格 ¥6,000(税別)

### リュリー・ブラン

リュリー・ブランは、リュリー南部のグレスニーというクリマに属する複数の区画から収穫しています。畑の下層土は粘土石灰岩質で小石を多く含み、朝日が豊かに降り注ぐ東向きの斜面を持ちます。

【辛口/白】産地:コート・シャロネーズ地区リュリー南部(AOCリュリー) 品種:有機栽培シャルドネ 100%

畑面積:28.3ha 植樹:1945年 提供温度:12℃

◆現地クルティエより◆ナッツの風味が口内に広がる。直線的な味わいで、鋼のような硬質なミネラルが後味に広がる。このようなミネラル感は、温暖でリッチなスタイルを特徴とする2018年において異彩を放っている。

★パーカーポイント 90点:レモンオイルやピリリとした酸を持つ緑色の木生り果実、全粒パン、ナツメグの香りがグラスの中で次第に花開いてゆく。ミディアム〜フルボディの鮮やかでキレのある味わい。2018年という温暖な年にしては印象的な生き生きとした酸が可憐な核果実の味わいを心地よく引き締める。口中に染み渡るような余韻の長い後味が広がる。素晴らしい熟成ポテンシャルに満ちたワインだが、酒齡の若いうちからも存分に楽しめる。《飲み頃:2020-2035年 | 2020/6/12掲載》 他誌:★ヴィノス 90点 ★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20点



## 2018 Rully Blanc Les Maizières

上代価格 ¥6,300(税別)

### リュリー・ブラン・レ・メジエール

メジエールとは、フランスの古語で、「石で造られた壁」を意味します。この名前の由来にはいくつもの説がありますが、多くの人は、ガロ・ローマ時代からこの畑の近くに残る廃墟とこの呼称を結び付けて考えています。

【辛口/白】産地:コート・シャロネーズ地区リュリー中心部(AOCリュリー) 品種:有機栽培シャルドネ 100%

畑面積:1.99ha/日当たりの良い東向き斜面 植樹:1997~2001年 土壌:粘土質 提供温度:12℃

◆現地クルティエより◆砕いたアーモンドや白い花の香りが広がる緻密で可憐な味わい。デュルイユの自社畑の中で最大の面積を持つ区画だが、ワインの品質は来る年も来る年も一貫して素晴らしい。

★パーカーポイント 90点:蜂蜜を振りかけた木生り果実や桃、オレンジオイルのアロマが豊かに香り立つ。口に含むと、豊潤で滑らかな口当たりを持つミディアム〜フルボディの肉厚でチャーミングな味わいが広がる。日照量が高く、緩やかな傾斜を持つこの村名区画は、毎年デュルイユが最初に収穫を開始する区画である。《飲み頃:2020-2035年 | 2020/6/12掲載》



## 2018 Rully Blanc Chênes

上代価格 ¥6,300(税別)

### リュリー・ブラン・シェヌ

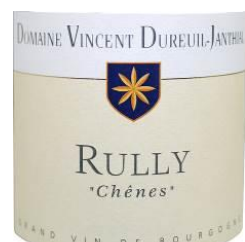
「シェヌ」とは、フランス語で榎の木(オーク)という意味で、ブドウが植樹される以前、この場所に榎の木の森が生い茂っていたことに由来を持ちます。デュルイユの自社畑の中で最もミネラリーなワインを生む畑の1つ。

【辛口/白】産地:コート・シャロネーズ地区リュリー中心部(AOCリュリー) 品種:有機栽培シャルドネ 100%

畑面積:1.01ha 植樹:1975年 土壌:白い石灰岩とマールが混合

◆現地クルティエより◆ライムの果皮やスイートグラスのアロマが香る。口に含むと、ミネラル香やアーモンドパウダー、ジンジャーや薫り高いハーブの花の香りが口中に広がる。

★パーカーポイント 91点:青林檎や黄林檎のシャープなアロマが焼きだてのパンや白い花の香りと共に溶け合う。鮮やかでキレのあるミディアム〜フルボディ。繊細で滑らかなアタックに生き生きとした酸、チョーキーでエレガントな後味。《飲み頃:2022-2035年 | 2020/6/12掲載》



## 2018 Rully Blanc 1er Cru Le Meix Cadot

上代価格 ¥7,000(税別)

### リュリー・ブラン・プルミエ・クリュ・レ・メ・カド

メ・カド、ラ・ショーム、ラ・ベルジュリの複数区画から成るクリマで、アン・ゲンヌと呼ばれる2区画の村名畑の間に位置する一級畑。クリマの名前の由来は、昔の小作地制度にあり、ブルゴーニュ地方で「Meix」は小作地のことを指し、「Cadot」はソーヌ・エ・ロワールで非常によく見られる苗字のため、地主のことを指していると考えられます。この区画から採れるシャルドネは、ストレートで張りのある味わいの白ワインを生みます。

【辛口/白】産地:コート・シャロネーズ地区リュリー中心部(AOCリュリー・プルミエ・クリュ)

品種:有機栽培シャルドネ 100% 畑面積:1.01ha 植樹:1975年 土壌:粘土・石灰岩質

◆現地クルティエより◆アーモンドバターやナッツの香りが特徴的。塩味のある非常にミネラリーな後味。



★パーカーポイント 93 点: 実に美しい香りを呈したワインで、蜂蜜を振りかけた木生り果実やオレンジオイル、潰したミントやアーモンドペースト、焼きたてのパンの香りがグラスの中でほどけるように広がってゆく。味わいは包容力のあるミディアム～フルボディで、仄かな塩味があり、恰幅の良い滑らかなアタックから、深みのある重層的なミッドパレットへと続く。生き生きとした酸が全体を心地よく引き締め、口中に染み渡るようなミネラリーな後味が広がる。《飲み頃: 2021-2038 年 | 2020/6/12 掲載》 他誌評価: ★ジャンシス・ロビンソン 16.5+/20 点

## 2018 Rully Blanc 1er Cru Les Margotés

上代価格 ¥7,200(税別)

リュリー・ブラン・プルミエ・クリュ・レ・マルゴテ

【辛口/白】産地: コート・シャロネーズ地区リュリー南部(AOCリュリー・プルミエ・クリュ) 品種: 有機栽培シャルドネ 100% 植樹年: 1946 年 畑: シューヌと同様、ブドウが植樹される以前は、樫の森が生い茂っていた。南東向きの傾斜を持つ。 土壌: 白色石灰岩にマールが混合。

◆現地クルティエより◆ より一層ミネラリーでタイトに引き締まったストレートな味わい。ライムや塩の香りを帯びた非常に余韻の長い後味。例年に変わらず、デュルイユのワインシリーズの中でもトップクラスのクオリティを持つ。

★パーカーポイント 93 点: このキュヴェもまた実に見事な仕上がりで、アンジュ梨や青林檎のシャープなアロマが、オレンジオイルや湯むきしたアーモンド、白い花の香りと共に溶け合う。サテンのように滑らかな口当たりを持ちつつも、キレのあるミディアム～フルボディで、奥深く凝縮感があり、ピリリとした鋭利な酸を伴い、ミネラリーな後味が広がる。1 級畑グレンニエと地続きの区画で、やや南向きの傾斜を持ち、1946 年に植樹。《飲み頃: 2022-2040 年 | 2020/6/12 掲載》 他誌評価: ★ヴィノス 92 点 ★ジャンシス・ロビンソン 16/20 点

## 2018 Puligny Montrachet Corvée des Vignes

上代価格 ¥9,800(税別)

ピュリニー・モンラッシェ・コルヴェ・デ・ヴィーニュ

【辛口/白】産地: コート・ド・ボース地区ピュリニー・モンラッシェ北部(AOCピュリニー・モンラッシェ・ヴィラージュ) 品種: 有機栽培シャルドネ 100% 植樹: 1956 年/1958 年 土壌: 粘土質 畑: 日照量が豊かで早熟な区画

◆現地クルティエより◆ ナッツやレモン、ライム、バター風味に仄かな蜂蜜のニュアンスが香る力強くパワフルで凝縮感のあるワイン。ほんのりと香るパーベナのニュアンスにピュリニイらしさが表れている。

★パーカーポイント 91 点: ピリリとした木生り果実や白い花、焼いたアーモンドや蜂の巣のクラシックなブーケが豊かに香り立つ。エレガントで滑らかな口当たりを持つ緻密なミディアム～フルボディで、肉厚な果実味に生き生きとした酸を混ぜ、口中に染み渡るようなチョーキーな後味が広がる。《飲み頃: 2021-2035 年 | 2020/6/12 掲載》



## ~Red Wine~

◆現地クルティエより◆ この年の赤ワインは、デュルイユがこれまでに手掛けた中で最高の出来映え。豊作の年ならではの厳しいトリアージュが可能ならしめた美しいハーモニーと凝縮感。良質な色合い、極めて柔らかなタンニン、見事な複雑味。

## 2018 Bourgogne Passetoutgrain

上代価格 ¥3,300(税別)

ブルゴーニュ・パストゥグラン

【辛口/赤】産地: コート・シャロネーズ地区リュリー東部(AOCブルゴーニュ) 品種: 有機栽培ピノ・ノワール 90%、ガメイ 10% 畑: ドメヌス近くのリュリー村東部、リュデー: モルドレー(畑面積: 0.5ha/植樹: 1970 年/土壌: 粘土質)

◆現地クルティエより◆ パストゥグランには見事な凝縮感。果実爆弾のような熟れた果実味に滑らかなタンニン。

★パーカーポイント 88 点: 赤いベリー系果実やクローブ、花びらの香りがグラスの中で花開くように香り立つ。味わいは、生き生きとしたジューシーなミディアムボディで、みずみずしく、鋭利な酸を持つ果実味にとろけるようなタンニンがしっかりと骨組みを与えている。酒齢の若いうちから楽しめるが、樽熟成をしっかりとあるため、熟成も効く。《飲み頃: 2020-2030 年 | 2020/6/12 掲載》



## 2018 Bourgogne Rouge

上代価格 ¥4,300(税別)

ブルゴーニュ・ルージュ

【辛口/赤】産地: コート・シャロネーズ地区(AOCブルゴーニュ) 品種: 有機栽培ピノ・ノワール 100% 畑: プリモー・プリセイ村(面積: 0.42ha/植樹: 1968 年/粘土質)、ピュリニー・モンラッシェ村(面積: 0.96ha/植樹: 1969~2004 年/粘土質) 提供温度: 16°C

◆現地クルティエより◆ ニュイ・サン・ジョルジュ南部のプリモー・プリセイとピュリニー・モンラッシェの畑から半々の割合で収穫。熟れたチェリーやレッドプラム、赤いバラの花のアロマに、滑らかなタンニンが感じられる。

★パーカーポイント 89 点: チェリーやベリー系果実の美しいアロマに、仄かなクローブやシナモンのニュアンスが彩りを添える。味わいは、肉厚だがキレのあるミディアム～フルボディで、みずみずしい酸と、とろけるようなタンニンがワインの味わいにしっかりと骨格を添えている。《飲み頃: 2021-2033 年 | 2020/6/12 掲載》



## 2018 Mercurey Rouge

上代価格 ¥6,000(税別)

メルキュレ・ルージュ

【辛口/赤】産地: コート・シャロネーズ地区メルキュレ西部(AOCメルキュレ) リュデー: レ・ドゥエ(丘陵地の頂上) 品種: 有機栽培ピノ・ノワール 100% 土壌: 粘土・石灰岩質

◆現地クルティエより◆ スモークや大地の香り、肉や獣を思わせる野生的なニュアンスが感じられる。

★パーカーポイント 89 点: ラズベリーやチェリー、純ココアや林床のアロマが豊かに香り立ち、生き生きとした酸と若々しくコクのある洗練されたタンニンを持つミディアム～フルボディの味わいが広がる。この年もご多聞に漏れず、リュリー・ルージュよりもやや素朴な味わいが序盤から感じられる。《飲み頃: 2022-2038 年 | 2020/6/12 掲載》

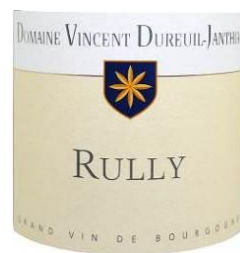


## 2018 Rully Rouge

上代価格 ¥6,000(税別)

リュリー・ルーージュ

【辛口/赤】産地:コート・シャロネーズ地区リュリー村(AOCリュリー) 品種:有機栽培ピノ・ノワール 100%  
畑:メ・カド(面積:1.33ha/植樹:1978年/粘土質) アン・ロゼイ(面積:1.08ha/植樹:1974年/粘土石灰岩質)  
モンターニュ・ド・レムノ(面積:0.33ha/植樹:1980年/石灰質) 提供温度:16℃



◆現地クルティエより◆ メ・カド(一級畑)、アン・ロゼイ、モンターニュ・ド・レムノの3区画より収穫されたブドウを使用。凝縮感のある濃厚な色合いによく熟れた果実のアロマ、繊細なタンニン、恰幅の良い味わいが持ち味。

★パーカーポイント 91点:カシスやブラックベリー、肥沃な大地の香りやダークチョコレートの美しい香りが豊かに香り立つ。味わいは、丸みのある肉厚なミディアム〜フルボディで、豊潤な核果実の味わいに、生き生きとした酸とヴェルヴェットのようなタンニンがしっかりと骨格を添えている。前年の2017年ヴィンテージは、これまでに味わったデュルイユのリュリー・ルーージュの中で最高のワインであると昨年評したが、この2018年もそれに引けをとらないほど魅惑的なワインで、前年よりもやや深みを感じさせる。《飲み頃:2021-2035年 | 2020/6/12掲載》 他誌評価:★ヴィノス 88点 ★ジャンシス・ロビンソン 16/20点

## 2018 Rully Rouge En Guesnes

上代価格 ¥6,600(税別)

リュリー・ルーージュ・アン・ゲンヌ

メ・カドの一級畑で隔てられた2区画の畑がこの村名リュリーに属しています。ゲンヌとは、「湿地」という意味を持ち、この区画に豊かな水があることを暗示しています。

【辛口/赤】産地:コート・シャロネーズ地区リュリー村南部(AOCリュリー) 品種:有機栽培ピノ・ノワール 100%  
畑:1級畑メ・カドに隣接する2区画(畑面積:計1.34ha/植樹:1950年・1978年/粘土質)



◆現地クルティエより◆ フレッシュな果実味と甘みのあるタンニンを兼ね備えたワイン。仄かにスモーキーな香り。

★パーカーポイント 92点:この年も実に華やかな仕上がりで、チェリーやラズベリーのアロマが、仄かな純ココアの香りや砂糖漬けにした果実の皮を思わせる複雑なブーケと共に溶け合う。味わいは、エレガントで厚みのある洗練されたミディアム〜フルボディ。奥深く風味豊かな味わいにサラリとしたタンニンとみずみずしい酸がしっかりと骨格を与えている。《飲み頃:2022-2040年 | 2020/6/12掲載》

## 2018 Rully Rouge Maizières

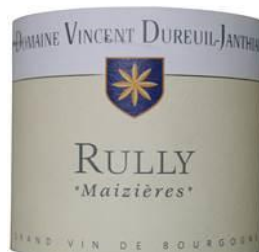
上代価格 ¥6,600(税別)

リュリー・ルーージュ・メジエール

【辛口/赤】産地:コート・シャロネーズ地区リュリー村東部(AOCリュリー) 品種:有機栽培ピノ・ノワール 100%  
畑面積:0.5ha 畑:日当たりの良い東向き斜面 植樹:1998年 土壌:粘土質

◆現地クルティエより◆ プラムやラヴェンダーの花の香りを持つややタイトな味わい。

★パーカーポイント 90+点:チェリーやラズベリー、プラムのアロマが序盤に香る。ヴェルヴェットのような滑らかな口当たりを持つミディアム〜フルボディ。2018年は、鮮やかさとチョーキーなニュアンスが引き立つヴィンテージで、美食によく合う肉厚なリュリー・ブレンドよりもピリリとした鋭利な酸を持つタイトに引き締まった味わいを呈している。《飲み頃:2023-2038年 | 2020/6/12掲載》



## 2018 Rully Rouge 1er Cru Chapitre

上代価格 ¥7,300(税別)

リュリー・ルーージュ・プルミエ・クリュ・シャピトル

【辛口/赤】産地:コート・シャロネーズ地区リュリー中央部(AOCリュリー) 品種:有機栽培ピノ・ノワール 100%  
畑:四方を塀に囲まれた区画で、日照量が高く早熟。丘陵地のふもとに位置。植樹:1958年 土壌:粘土質

◆現地クルティエより◆ ダークな色合い。肉厚なチェリーやラヴェンダーの花を思わせる重厚な香り。

★パーカーポイント 92点:ミントの香りを纏った野生のベリー系果実、砕いたカシスやプラムを思わせる魅惑的なアロマを、実に巧みに仕込まれた新樽のニュアンスがほんのりと包み込むように香る。味わいは、しなやかで包容力のあるミディアム〜フルボディで、肉厚な果実味を生き生きとした酸とよく熟れた滑らかなタンニンがしっかりと引き締めている。この年デュルイユが手掛けたリュリーのワインの中で最も魅惑的で官能的なキュヴェの1つである。《飲み頃:2022-2043年 | 2020/6/12掲載》

