

Claude Dugat

クロード・デュガ

パーカーポイント 100 点の実力を持つ造り手



クロード・デュガは、ジュヴレ村で 6 世代に亘り家族経営でワインを生産する歴史あるドメヌで、1977 年から先代モーリスが自家元詰を始め、クロード・デュガの名の下で詰め始めたのは 1991 年からです。1993 年ヴィンテージでパーカーポイント 100 点を叩き出し、その実力を世に知らしめました。デュガが作るワインは、生産量が極めて限られるため希少価値が高く、カルト的な人気を誇ります。



現在は長男のベルトランが中心となり、クロードと長女レティシア、次女ジャンヌと共にワインを作っています。ドメヌで最も生産量の多いジュヴレ・シャンベルタンは、15 区画の畑で採れたピノをブレンドし、ジュヴレ・シャンベルタンのテロワールの全体像がダイナミックに感じられます。所有地と借地を合わせて 6 ヘクタールほどの自社畑には、平均樹齢 70 年、最も樹齢の古いブドウで樹齢 100 年の古樹が育ちます。どのキュヴェも樽熟成以外は同様の手法をとり、低温マセラシオンや温度管理を行わない伝統的な手法で醸造されます。ブルゴーニュは 1 年物の樽で 16 カ月、ジュヴレ・シャンベルタンは 1 年物の樽 50% と新樽 50% の割合で 18 カ月熟成、プルミエ・クリュ以上は新樽 100% で 18 カ月熟成させています。

デュガはテロワールを重んじ畑での仕事を重視するため、リュット・レゾネ方式の栽培手法を採用しています。土中に生息する微生物の活発な活動が葡萄に栄養を与えるとの考えから、土を押さえつけず、化学肥料は一切使用しません。ワインの品質は葡萄の育て方によって変わるため、葡萄に出来るだけストレスを与えず手作業で丁寧に葡萄を育てることで、ワインの味わいにまるやかさと繊細なフィネスが生まれます。デュガのワインが持つ力強さと卓越したストラクチャーは、植樹密度からきています。1 ヘクタールあたり 1 万株程の植樹密度で、痩せた土壌から養分を得るために葡萄樹は地下深くまで根を張るため、土壌の石灰濃度が上がり、果実味が濃縮された粒の小さな実を付けます。ピノ・ノワールが持つエレガンス、繊細なフィネス、力強いストラクチャーを兼ね備えた卓越したグラン・ヴァンに仕上がります。



■2018 ヴィンテージ情報■ 《バードハウンド誌 #77 号 2020 年 1 月 10 日掲載記事》 6.7 ヘクタールの土地を有するこのドメヌを 2 人の姉妹たちと共に管理するクロード・デュガの息子ベルトランは、2018 年ヴィンテージについて次のように語ってくれた。**【ベルトラン】**：「2018 年は、様々な側面から見て秀逸なヴィンテージだった。この年の生育期の暑く乾燥した天候ももちろんこの年の特徴を語る上で考慮すべき点ではあるが、ワインの仕上がりを見事さも一考に値する。酷くジャミーでアルコール分の高いワインが出来ると殆どの人間が考えていたからだ。この年は、日に焼けた果粒はおろか、日に焼けた葉を一枚たりとも目にすることがなかった。収穫は 8 月 29 日から 9 月 2 日にかけて行い、これ以上はないほどクリーンな果実を収穫することが出来た。収穫量は前年の 2017 よりも至って低く、通常の年の収穫量を僅かに下回った。糖度と潜在アルコール度数は、高すぎず、12.5~13.2% の間に留まった。醸造も問題なく順調に進み、ワインの仕上がりは、率直に言えば期待以上だった。と言うのも、テロワールの個性がよく反映されたフレッシュなワインにはなりえないかもしれないという心配があったからだ。だが、予想に反してこの年のワインは、フレッシュで生き生きとしたエネルギー感あるワインで、仕上がりには非常に満足している。」 2018 年についてのデュガの考察は核心をついており、この年のデュガのワインは、優良年の中でも最高水準にある。ドメヌのファンにとっては目新しいワインとなるジュヴレ・シャンベルタン「ラ・マリー」は、今回が初回リリースだが、以前はジュヴレのヴィラージュにブレンドされていた。

《ワインアドヴォケート誌 2020 年 1 月 10 日掲載記事》 昨年も報じた通り、ドメヌ・クロード・デュガは、先代のクロードから息子のベルトランと娘のレティシア、ジャンヌへの世代交代を経て、先代との違いがほんの少しずつワインのスタイルに表れてきている。2018 ヴィンテージのバレル・テイastingと瓶詰を終えた 2017 ヴィンテージのテイastingを通して、デュガのワインが世代交代を経ても尚、往年に引けをとらない偉大なワインであることが改めて明らかになった。細部まで手の行き届いた丹念なブドウ栽培と集団選抜によってデュガ家に受け継がれてきた古樹のブドウは、今も変わらないが、ワインのスタイルは僅かに進化を遂げている。収穫時期は以前よりも早くなり、シャプタリゼーションをやめ、新樽の使用も控えめになった。しかし何よりも、フランソワ・フレール社から仕入れた樽を使用して以前よりも樽香が控えめになり、従来よりも全体的に調和のとれたより一体感のある味わいに仕上がっている。これが 2018 ヴィンテージの成功に繋がった。この年ベルトラン・デュガは、ブドウを早摘みし、生き生きとした味わいを湛えつつも凝縮感のあるワインを生み出している。この年アルコール度数が 13% を上回ったワインは僅か 2~3 種類に留まった。デュガの 2018 ヴィンテージは、ほとぼるような煌めきを放つアロマと生き生きとした果実のニュアンス、この上なく洗練されたタンニン、素晴らしい深みを兼ね備えて、実に胸躍るようなテイastingとなった。デュガのワインを暫く味わっていない読者には、コート・ド・ニュイで最も優れた生産者の 1 つであるこのドメヌのワインを改めて味わってみることを心からお勧めしたい。

2018 Bourgogne Rouge

上代価格 ¥6,900(税別)

ブルゴーニュ・ルーージュ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:ジュヴレ・シャンベルタンとモレ・サン・ドニの間に位置するジュヌヴリエールとシャン・フランのACブルゴーニュ区画 畑面積:1.5ha 平均樹齢:40~60年 醸造:1年物の樽で16か月熟成
相性料理:ジビエ、麝香の香りのある肉、リブステーキ、コクのある牛乳チーズなど

★パーカーポイント88点:チェリーやベリー系果実のほとぼしようなアロマに甘い大地のニュアンスが香る2018年のブルゴーニュは、ミディアム〜フルボディの肉厚でジュシーな味わいを湛え、とろけるようなタンニンと生き生きとした酸が豊富な果実味にしっかりと骨格を与えている。例年に違わず熟成ポテンシャルの高いワインだが、リリース直後から愉しめる。

《飲み頃:2020-2035年 | 2020/1/10掲載》

★バーグハウンド 87-89点 ★ヴィノス 85-87点 《飲み頃:2020-2025年》



2018 Gevrey Chambertin

上代価格 ¥13,600(税別)

ジュヴレ・シャンベルタン

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:ラ・ボシエールの村名区画 平均樹齢:50年以上 提供温度:15~16℃
醸造:新樽率40%のバリックで18か月熟成 相性料理:リブステーキ、仔羊、豚の角煮、繊維質の多い硬めの肉、マグロの赤ワインソース煮込み、ラミ・デュ・シャンベルタン、アペイ・ド・シトー、エポワスなど

★パーカーポイント90-92点:2018年のジュヴレ・シャンベルタン・ヴィラージュは、今まさに発達段階にある可憐なワインで、カシスや黒いベリー系果実、ウッッドスモーク、豊かな土壌のニュアンス、花の香りを思わせるアロマがグラスから浮き立つように香り、絶妙な塩梅でほんのりと施された新樽ニュアンスが骨格を添える。味わいは、ミディアム〜フルボディで、ヴェルヴェットのように滑らかで包み込まれるような感触、繊細なタンニンに瑞々しい酸を持ち、心地よく余韻の長い後味が広がる。《2020/1/10掲載》

★バーグハウンド 89-91点 ★ヴィノス 89-91点 《飲み頃:2022-2033年》



2018 Gevrey Chambertin La Marie

上代価格 ¥20,000(税別)

ジュヴレ・シャンベルタン・ラ・マリー

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:0.95ha 平均樹齢:80年以上 醸造:新樽率40%のバリックで18か月熟成 生産量:1500本

★パーカーポイント91-93点:ラ・マリーは、デュガ家お気に入りのリュエディの1つで、この小さな区画からとれるワインを毎年1樽だけ自分たち用に保管していたが、ついに市場向けに別個で瓶詰めすることに決めた。初回ヴィンテージとなる2018年の生産量は、およそ5~6樽ほどで、輝かしいデビューを飾る。カシスや野生のブルーベリーのアロマに、ダークチョコレート、グリルで焼いた肉の香りが広がる。ミディアム〜フルボディの多元的で深みのある味わいで、熟れたタンニンと瑞々しい酸を持つ恰幅の良い骨格を備え、微かに官能的で余韻の長い後味が続く。ドメヌスの定番商品であるジュヴレ・シャンベルタン・ヴィラージュよりも力強く筋骨隆々としたスタイル。《2020/1/10掲載》

★バーグハウンド 89-92点 ★ヴィノス 90-92点 《飲み頃:2022-2033年》

2018 Gevrey Chambertin 1er Cru

上代価格 ¥28,000(税別)

ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:クレピヨとペリエールのブドウを50%ずつブレンド 畑面積:計0.35ha
醸造:新樽100%のバリックで18か月熟成 相性料理:ブーダン・ノワール(血入りのソーセージ) 提供温度:15~16℃

★パーカーポイント92-94点:例年に違わず、2018年のジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュは、クレピヨとペリエールの畑で収穫されたブドウをブレンドしている。以前にも書いたが、ペリエールの個性が支配的に感じられる。ほとぼしように香り立つチェリーやラズベリー、牡丹の花、オレンジの果皮のアロマに仄かなトリュフとエスプレッソのロースト香が輪郭を添える。ミディアム〜フルボディの生き生きとした緻密な味わいが金細工のように繊細なタンニンと鮮やかな酸を包み込むように発展してゆく。良く開いた表情豊かな味わいを持つキュヴェで、2018年は特にエレガントなスタイルに仕上がっている。《2020/1/10掲載》

★バーグハウンド 90-92点 ★ヴィノス 91-93点 《飲み頃:2022-2040年》



2018 Gevrey Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jacques

上代価格 ¥33,000(税別)

ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ・ラヴォー・サン・ジャック

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:ジュヴレ・シャンベルタンの北側の丘、クロ・サン・ジャックに隣接 平均樹齢:25年以上 畑面積:0.29ha 醸造:新樽率100%のバリックで18か月熟成 提供温度:15~16℃
相性料理:うずらのロースト、野兔のシヴェなど

★パーカーポイント94-96点:グラスの中からほとぼしように香り立つオレンジの果皮や牡丹の花、熟れた野生のベリーやカシス、エキゾチックなスパイス、エスプレッソのロースト香を思わせる目を見張るような熟成香に新樽の香りが美しくしっかりと溶け込んでいる。口に含むと、ミディアム〜フルボディのヴェルヴェットのように滑らかな質感を持つ多元的な味わいが感じられ、円熟した酸と奥深く凝縮感のある果実味、余韻が長く旨味のある後味が広がる。この年のデュガのワインの中で最も円熟したスタイル。天然アルコール分は13%以上あるが、美しくバランスのとれた味わい。《2020/1/10掲載》

★バーグハウンド 91-93点 ★ヴィノス 92-94点 《飲み頃:2022-2040年》



2018 Charmes Chambertin Grand Cru

上代価格 ¥60,000(税別)

シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:0.33ha 樹齢:40年以上 醸造:新樽率 100%のバリックで 18 カ月熟成
相性料理:炭火で炙った鳩肉などのジビエ 提供温度:酒齢の若いうちは 12~14℃(熟成させたものは 15~16℃)

★パーカーポイント 94-96 点:熟れたチェリー、リコリス、燻製肉、スパイス、バラの花びらを思わせるドラマチックなアロマがほとばしるように香り立つ 2018 年のシャルム・シャンベルタン・グラン・クリュは、素晴らしい凝縮感と包み込まれるような感触を持つ美食によく合うフルボディ。恰幅の良い果実味がヴェルヴェットのようなタンニンをすっぽりと覆い隠している。果実味を下支えする生き生きとした極めて快活な酸は、熟した果実味を特徴とするこのヴィンテージにおいて他のワインと一線を画している。後味は余韻が長く、旨味がある。あらゆる手を尽くして探し求める価値のある素晴らしく見事なシャルムである。《2020/1/10 掲載》



★バグハウンド 92-94 点 ★ヴィノス 91-93 点 《飲み頃:2023-2042 年》

2018 Chapelle Chambertin Grand Cru

オープン価格

シャペル・シャンベルタン・グラン・クリュ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:アン・ジェモー 平均樹齢:60年以上 醸造:新樽 100%のバリックで 18 カ月熟成 相性料理:ジビエの網焼き、北京ダック、アロマの強いウォッシュタイプチーズ 提供温度:若いうちは 12~14℃(熟成させたものは 15~16℃)

★パーカーポイント 93-95+点:2018 年のシャペル・シャンベルタン・グラン・クリュは、チェリーやラズベリー、バラの花のアロマがグラスの中から花開くように香り立ち、絶妙な塩梅でほんのりと施された新樽ニュアンスが骨格を添える。味わいは、酒齢の若い段階ではシャルムよりもやや寡黙に感じられる。奥深くエレガントな骨格を持つミディアム~ボディで、くっきりとした美しい輪郭を持つ生き生きとした味わいだが、飲み頃を迎えるまでシャルムよりも長く寝かせる必要がある。デュガのシャペル・シャンベルタンは、レ・ジェモーのリュエディに属しており、隣接するシャペルのリュエディよりも骨格のしっかりとしたワインが作られる傾向にある。《2020/1/10 掲載》



★バグハウンド 92-94 点 ★ヴィノス 96-98 点 《飲み頃:2023-2050 年》

2018 Griotte Chambertin Grand Cru

オープン価格

グリオット・シャンベルタン・グラン・クリュ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 樹齢:45年以上 畑面積:0.16ha 醸造:新樽率 100%のバリックで 18 カ月熟成 相性料理:ジビエのグリル、仔羊肉のロースト、鶏肉のシャンベルタン煮込み、熟成鴨肉のローストなど 提供温度:酒齢の若いうちは 12~14℃(熟成させたものは 15~16℃)

★パーカーポイント 96-98 点:この年最高のワインの 1 つと言える 2018 年のグリオット・シャンベルタン・グラン・クリュは、実に目覚ましい傑作であり、バラの花びらや牡丹の花、オレンジの果皮、野生のベリー、スモーク・ティーを思わせるうっとりするようなアロマがグラスから湧き上がるように香り立つ。味わいはフルボディで、ヴェルヴェットのように滑らかなテクスチャーを持ち、深みのある多面的で筆舌に尽くしがたいほど完成度が高く、素晴らしく凝縮感のある果実味が感じられ、薫り高く生き生きとした余韻の長い後味が広がる。2018 年ヴィンテージならではの豊かさをしっかりと捉えつつも尚、全体的に調和のとれたダイナミックな味わいで、卓越した長期熟成ポテンシャルを備えている。《2020/1/10 掲載》



★バグハウンド 93-96 点 ★ヴィノス 93-95 点 《飲み頃:2022-2050 年》