

Denis Dubourdieu Domaines

ドゥニ・デュブルデュエ・ドメヌ

『ボルドー白ワインの法王』ドゥニ・デュブルデュエのワイン

栽培と醸造の知識と技術をもって世界で活躍する醸造コンサルタントは、現代のワイン産業を根本から動かしていると言っても過言ではありません。中でも世界的なコンサルタントとしてワイン界にひととき強い影響を及ぼしてきた白ワインのスペシャリストがドゥニ・デュブルデュエ教授です。

デュブルデュエ教授は、白ワインの醸造の専門家の中でもトップクラスで、醸造における科学の重要性を世に知らしめました。「ボルドー白ワインの法王」と呼ばれ、その功績を高く評価されてきました。1987年からボルドー大学の醸造学部で教鞭をとり、酵母、アロマ、膠質(こうじつ)に関する研究を続ける傍ら、同時に家族のワインビジネスを受け継ぎ、学業を極めながらシャトー・レイノンの最高責任者として当初問題をかかえていたシャトー・レイノンのワインをアペラシオン内でも最高のクオリティを持つ格別なワインへと成長させました。



デュブルデュエ家は代々ワイン造りの名門として知られ、ソーテルヌ、グラヴ、キャデラック・コート・ド・ボルドーに計135ヘクタールの5つのワイナリーを運営しています。この由緒ある家族経営のワイナリーは、年間約60万本のワインを生産し、そのうち60%が輸出され、40か国で愛飲されています。初代ビエールは、1794～1945年まで伝説的なヴィンテージワインで名声を博し、2代目のジョルジュは約50年にわたりワイン造りのエスプリを継ぎ、3代目のドゥニは、白ワインの醸造で不動の評価を確立しました。

2016年にデュブルデュエ教授が享年67歳でその生涯を閉じると、息子のファブリスとジャン・ジャックがデュブルデュエ家のドメヌを受け継ぎ、長男のジャン・ジャックがマーケティングやプロモーションを手掛ける一方、次男のファブリスは技術マネージャーを務め、デュブルデュエ家に代々伝わるワイン作りのノウハウと伝統的味わいを守り抜いています。

■2010 ヴィンテージ情報■ 2009年に引き続き、2010年は、ボルドー地区にとって最高のヴィンテージとなりました。生育期の大半は暖かく乾燥した気候が続きました。特にこの年の夏は乾燥し、8月には殆ど雨が降りませんでした。この影響で、低収量となり、果皮が厚く凝縮感のある粒の小さい実が実りました。水不足が懸念されましたが、9月初旬には雨が降りだし、ブドウはフェノール成分を蓄えた理想的な熟成状態に達しました。ソーテルヌでは、ボトリチス菌の発生が遅く、例年になく不規則なものとなりましたが、2009年よりも残糖が低く酸度の高い繊細で抑制の効いたスタイルの貴腐ワインが生産されました。

■2013 ヴィンテージ情報■ 寒冷で雨の多い春の気候の影響で開花は遅く、まばらに始まり、葡萄の生育期を数週間遅らせました。夏季の天候は理想的な気候条件に恵まれましたが、9月に入って再び雨に見舞われました。雨量はそれ程多くは無かったものの、毎日のように雨が降ったため、ボトリチス菌が発生し易く、また収穫期間も極めて短かったため、ボルドーでは、作り手の判断を試される挑戦的な年となりました。この年のメルロは比較的良好な状態で、収穫時の潜在アルコール度数は12.5%に達しました。一方で、収穫時期の遅いカベルネ・ソーヴィニオンにとっては、作り手の手腕が試される年となりました。

■2014 ヴィンテージ情報■ この年は春先から温暖な気候に恵まれてブドウの発育が例年よりも約2週間早く進み、6月初旬頃に開花を迎えました。7～8月にかけては湿気のある曇り空が続く、収穫を遅らせましたが、9月に断続的な雨と温暖な気候に恵まれたため、果実味が凝縮されると同時にボトリチス菌の繁殖が促進され、10月下旬にはピークを迎えました。2014年は、2003年を彷彿とさせる素晴らしい気候条件に恵まれました。ソーテルヌにとっては当たり年と言えるヴィンテージで、21世紀に入り最も優れたヴィンテージであると唱える批評家もいます。

■2015 ヴィンテージ情報■ 2015年は、クラシック・ヴィンテージと呼ばれる2010年や2009年を彷彿とさせる最高の年となりました。冬は冷涼な気候と適度な雨量に恵まれ、続く春の良好な天候が幸いし萌芽は迅速かつ均一に進み、5月末から6月初旬にかけて晴天が続いたため、開花も非常に順調で良好なものとなりました。7月の暑い気候の下、水分の供給が適度に制限されたお陰で、葡萄の果皮が分厚く発達し、収穫直前も極めて理想的な気候条件が続いたため、懸念点の一切ない状態で理想的な収穫期を迎えることが出来ました。ソーテルヌでは、晩秋の雨のお陰で貴腐菌が迅速かつ均一に蔓延し、非常にポテンシャルが高く良質なヴィンテージとなりました。

■2016 ヴィンテージ情報■ 2016年は、前年に引き続き、非常に優れた年となりました。このようなグレートヴィンテージが2年連続したのは、2009年と2010年以来です。この年は、発芽の始まりが早く、その後は冷涼で雨の多い日が続きましたが、6月からは雨が一滴も降らない過去25年間で最も乾燥した天候が3ヶ月続き、日照量が多く乾燥した理想的な条件の下で開花を迎えました。干ばつは、9月初旬の小雨で幕を閉じ、成熟の最終段階にある葡萄の熟成を助けました。その後、10月初旬までカラッと晴れたインディアンサマーが続く、収穫中は、昼は日照量が多く乾燥し、夜間は冷涼な気候という理想的な気候条件に恵まれ、フェノール成分がよく熟し、良質な酸を湛えた健康状態の良い葡萄が収穫出来ました。

■2017 ヴィンテージ情報■ 4月にフランス全土を襲った春霜は、過去25年間で最悪の被害となり、1945年以来の低収量の年となりました。アントル・ドゥーメールやサン・テリオンなどの低地、グラヴがこの霜で50%以上の収量減となり、中には収穫量の全てを失ってしまった農家もありましたが、ポムロールやメドックなどでは、殆ど被害は見られませんでした。ボルドー全体では、例年のおよそ半分の収穫量となりましたが、クオリティに関しては非常に優れた年となりました。温暖で乾燥した冬の気候の影響で、生育期の始まりは早く、前年より10日程早く開花を迎えました。夏は前年と同様の暑さとなりましたが、前年のような干ばつは見られず、霜の後の畑の手入れが比較的容易かつ殆どの栽培家が言います。これは、生育が早く霜の影響を受けた区画と、生育が遅く霜害をさほど受けなかった区画とではっきり別れたためです。白葡萄は8月下旬頃から収穫を開始し、良質な酸を持つフレッシュでハリのある味わいを湛えつつも、芳醇さとしっかりとボディを兼ね備えたヴィンテージに仕上がりました。

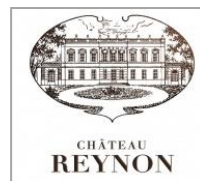
■2018 ヴィンテージ情報■ ボルドーの2018年は、最高品質のワインに事欠かない卓越したヴィンテージとして記憶されるでしょう。冬から春にかけて多雨多湿な天候が続き、べと病の被害がここ数十年で最も猛威を振りました。5月と7月に降った雹がボルドーの一部の地域に被害をもたらしましたが、5月から6月にかけての開花は至って好ましいものでした。6月下旬から7月初旬にブドウの生育に十分な量の雨が降り、その後は日照量が高く乾燥した極めて理想的な夏の気候が7月初旬から10月初旬まで続きました。これは極めて珍しく、この非常に長く続いた晴天により、収穫期にはブドウが腐敗するリスクもストレスもなく、最高の赤ワインと非常に良質な白ワインが造られた素晴らしいポテンシャルの高いヴィンテージとなりました。この年はアルコールの数値が全般的に高かったため、バランスが品質の良し悪しを分ける鍵となりました。収穫高は、べと病や雹害にやられた一部の地域を除けば多くのシャトーで豊作の年となりました。(ジャンシス・ロビンソン・ヴィンテージレポートより)

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

Millésimes

Château Reynon シャトー・レイノン

ブルミエ・コート・ド・ボルドー地区ベゲイにあるシャトー・レイノンは、ドゥニ・デュブルデュ教授の妻の実父にあたるジャック・ダヴィッドが1958年に購入したシャトーで、1976年にデュブルデュ夫妻が正式に相続しました。現在ブルミエ・コート・ド・ボルドーで最も名高いクリュの1つです。粘土質土壌に砂利質の厚い地層が連なる水はけに優れた丘陵地で、丘の中腹は主に粘土質と石灰岩質、場所によって岩が露出し、丘の麓は主に砂礫質の土壌が表面を覆っています。シャトー・レイノンは、日本のワイン界を代表する10名のプロフェッショナルが選ぶボルドーワイン100選「バリューボルドー」にも度々選出され、卓越したボルドーの味わいを気軽に楽しめる最高のコストパフォーマンスを誇ります。



2018 Château Reynon Blanc

上代価格 ¥2,600(税別)

シャトー・レイノン・ブラン

■**テクニカル情報**■ 産地:ブルミエ・コート・ド・ボルドー地区ベゲイ (AOC ボルドー・ブラン) 品種:ソーヴィニオン・ブラン 100% アルコール:14% 畑面積:8.5ha 栽培:有機栽培 土壌:粘土・石灰質 醸造:収穫は手摘みで必要であれば2度に分けてアロマが適正な熟成段階に達した金色の葡萄のみを厳選。破碎しマセラシオンさせ、マストを酸化から守りながらゆっくりと搾汁。フリーラン果汁をプレス果汁と完全に分けることで、透明度を引き出し、ステンレスタンクで発酵させ、5~7カ月澱と共に熟成。

■**コメント**■ 土壌の質の高さ、適正な収穫量、洗練されたワイン作りのプロセスの全てが相まって初めて実現する最高にエレガントな辛口白ワインです。グレープフルーツと白桃のアロマに、スモーキーなミネラルが仄かに香る複雑で美味しい味わい。瓶詰めから幾年にもわたって素晴らしい成長を続ける最高の熟成ポテンシャルを備えています。

★**ワインスペクテーター88-91点 2019年 Web掲載** タイム、桃、柑橘系果実の鮮やかなアロマ。小ぶりだが心地よく澱刺としたフレッシュな味わい。今が飲み頃。生産量 5400 ケース。

★**パーカーポイント87-89点 2019年 4月24日** 今はまだやや閉じ気味だが、じきにフレッシュな桃や桃の花、黄色い林檎や仄かなドライハーブの香りが現れてゆく。ピリリとした柑橘類の果皮の風味が豊かに感じられるミディアムボディ。澱刺としたフレッシュ感に満ち、浮き立つような後味が余韻に広がる。

★**ジャンシス・ロビンソン 16.5/20点 2019年 3月31日 (飲み頃:2020-2024年)**

ソーヴィニオン・ブランの生き生きとしたハーブのニュアンスが際立つ柑橘系果実のアロマ。極めてフレッシュな味わいだが、心地よくチョーキーなテクスチャーが後味に感じられる。この後味は非常に健全な澱と共に熟成を経ていることに由来する。非常にフレッシュですっきりとした辛口。



2017 Château Reynon Rouge

上代価格 ¥3,000(税別)

シャトー・レイノン・ルージュ

■**テクニカル情報**■ 産地:ブルミエ・コート・ド・ボルドー地区ベゲイ (AOC キャデラック・コート・ド・ボルドー) 土壌:粘土・砂利質

【2016】品種:メルロ 75%、カベルネ・ソーヴィニオン 17%、プティ・ヴェルド 8% アルコール:14%

【2017】品種:メルロ 75%、カベルネ・ソーヴィニオン 15%、プティ・ヴェルド 10% アルコール:13.5% 栽培:有機栽培 栽培面積:17.8ha (植樹比率:メルロ 70%、プティ・ヴェルド 15%、カベルネ・ソーヴィニオン 15%) 醸造:25~30°Cで20~25日間のマセラシオンを経て、12カ月熟成。熟成には、ステンレスタンク 50%、オークの樽 50% (うち新樽比率 1/3) を使用。

■**コメント**■ 深みのある色調を湛え、リコリスと黒スグリの穏やかなアロマにスモーキーなニュアンスが香ります。ヴェルヴェットのように滑らかな質感を湛えたエレガントで力強くもメルロ特有の柔らかな味わいが印象的な熟成力の高いワインで、フレッシュな果実味、力強さ、美しいバランス、風味の緻密さと繊細さを特徴とする秀逸なスタイルを備えています。

2017VT★**ヴィノス 88-90点 2018年 5月(アントニオ・ガロニ)** 2017年のレイノンは、この価格帯でお目にかかることの出来る最も良質なワインのうちの1つである。濃厚なブラックベリージャムやチョコレート、なめし皮、甘草、スパイスの香りがブドウのよく熟した年だったことを物語っており、これらの要素が相まってワインにくっきりとした生彩で華やかな個性を与えている。



Clos Floridène クロ・フロリデーヌ

グラヴのピュジョル・シュル・シロンにドメヌを構えるクロ・フロリデーヌは、1982年にドゥニ・デュブルデュと妻フロランスがオーナーとなり、良い畑を少しずつ買い足しながら長い時間をかけて着実に発展を遂げてきたドメヌです。「クロ」は石垣で囲われた畑を意味し、「フロリデーヌ」は、ドゥニと妻フロランスの名前を掛け合わせて名付けられました。ラベルのヨットは、デュブルデュ夫妻が自分達のワイン造りを航海になぞらえ、夫婦の新たな「人生の門出」をモチーフにデザインしたものです。2016年に享年67歳でその生涯を閉じるまで愛する妻への愛を貫いた愛妻家デュブルデュ教授ならではのセンスと言えるでしょう。



2013 Clos Floridène Rouge

上代価格 ¥4,600(税別)

クロ・フロリデーヌ・ルージュ

ピュジョル・シュル・シロンの土壌は、バルサクとの類似点が多く、「バルサクの赤砂」と呼ばれる酸化鉄を豊かに含んだ赤粘土の砂が薄層を成し、石灰岩の母岩の表層を覆っています。多孔質の石灰岩に水分が蓄えられ、干ばつでも過度の水不足となることがありません。畑の一部(3.1ha)は、粘土・砂利質でイラのコミュニンに属しています。粘土石灰岩土壌由来のキレのあるフレッシュで心地よいミネラル香に柔らかな甘美なテクスチャーが特徴的。若いうちから楽しめるワインですが、年により3~4年の瓶内熟成を要します。

■**テクニカル情報**■ 産地:ガロンヌ川左岸グラヴ地区ピュジョル・シュル・シロン (AOC グラヴ) 味わい:辛口(赤) 品種:カベルネ・ソーヴィニオン 65%、メルロ 35% 畑面積:17.3 ha (植樹比率:カベルネ・ソーヴィニオン 72%、メルロ 28%) アルコール:13% 醸造:20~25日マセラシオン。25~30°Cで発酵。熟成期間は12ヶ月、樽の1/3は新樽。年間生産量:約3万本

■**コメント**■ 眩い輝きを湛えた濃厚な色合い。黒スグリと野苺のアロマに、仄かなミント、甘草、スモークのニュアンスが香ります。果実味とタンニンが力強くパワフルでいて、シルクのように滑らかな質感を湛え、フレッシュで爽快な味わいに満ちています。石灰質土壌で育つカベルネ・ソーヴィニオンのユニークな特性がよく表れています。

★**ワイン・スペクテーター87点 2016年 3月31日 (飲み頃:2016-2017年)** 肉厚でジューシーな果肉を思わせる心地よく丸みのある味わい。ピリリとしたキレの良い酸を湛えたザクロの香りと共に、プラムとチェリーのフルーティなアロマが香る。後味には、微かな鉄と煙草の滑らかな風味が広がり長い余韻を残す。



★ヴィノス 86-88 点 2014 年 5 月 美しいルビーレッドの色調。ブラックベリー、ハーブ、オークの香りを湛えたアロマに、濡れた土の仄かな香りがふわりと香る。ブラックチェリー、タール、リコリスのクリーンな味わいが広がる、鮮やかでジューシーな果実味。フィニッシュは美しく熟れたタンニンが味わいに丸みを与え、余韻の長い後味が心地よく広がる。完成度が高く、実に見事な仕上がりの 2013 ヴィンテージ。

★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20 点 2014 年 4 月 2 日 (飲み頃: 2016-2026 年) 円熟した赤果実のピュアでチャーミングな果実味に心地よく魅惑的なスモークの香り。厚みのあるタンニンに十分相応しい凝縮感のある味わい。フルーティな果実味が見事に際立つクラシックなグラヴ。

2017・2018 Clos Floridène Blanc

上代価格 ¥4,800(税別)

クロ・フロリデーヌ・ブラン

■テクニカル情報■ 産地: ガロンヌ川左岸グラヴ地区ピュジョル・シュル・シロン(AOC グラヴ) 味わい: 辛口(白)

【2016】品種: ソーヴィニオン・ブラン 56%、セミヨン 44% 【2017】品種: セミヨン 62%、ソーヴィニオン・ブラン 34%、ミスカデ 4%

【2018】品種: ソーヴィニオン・ブラン 51%、セミヨン 49% アルコール: 13% 樹齢: 20-40 年 土壌: 石灰岩・赤粘土 栽培: 有機栽培 畑面積: 22.7ha(植樹比率: セミヨン 56%、ソーヴィニオン 43%、ミスカデ 1%) 醸造: 果皮浸漬の後、酸化を防ぎながら搾汁しフリーラン果汁とプレス果汁を分け、沈殿物を除いて 1~5 年物の樽を使用し澱を攪拌しながら 8 カ月シュールリー熟成。生産量: 5,800 ケース

■コメント■ 淡いグリーンゴールドの色調。濃厚な白桃のアロマに、レモン、グレープフルーツの仄かな香り、トーストやミネラルが香ります。力強くフレッシュな味わいで、濃厚な果実味に溢れ、偉大な白ワインならではのしっかりとした骨格と凝縮感を湛えています。10 年は熟成が効いた白ワインです。寿司や和食にも合わせやすく、親しみやすい味わいです。

2017VT★パーカーポイント 89-91 点 #236 2018 年 4 月 27 日 ホワイトグレープフルーツやピンクグレープフルーツの朗々としたアロマに、柚子の香り、薫、砕いた岩石のニュアンスが香る。シャープなキレのあるクリーンで濃厚なミディアム~フルボディで、素晴らしく爽快でフレッシュな味わいを湛え、余韻の長い後味が続く。

2017VT★ヴィノス 89-91 点 2018 年 5 月 アントニオ・ガッローニ (飲み頃: 2019~2026 年) 薫り高いアロマに果実味、しっかりとした骨格の良さが見事に共鳴し合う実に魅惑的なワイン。エキゾチックな白い花や洋梨、砂糖漬けのレモンの風味が極めて表現力豊かに感じられ、仄かなオークの香りが滑らかなテクスチャーを引き出し、全体的に生き生きとした生彩な印象を与えている。

2017VT★ワイン・エンスー・ジヤスト 92 点 2019 年 4 月 1 日 セミヨン主体のリッチでクリーミーなワイン。ボルドー白ワインの主導者であった故ドゥニ・デュブルデュエ氏の後継ぎが造るこのワインは、デュブルデュエのワインに顕著に見られたシャープでキレのあるテクスチャーと円熟した果実味を兼ね備えている。ほんのりとした微かな樽香に柑橘系果実とクリームをかけた林檎の風味が豊かに感じられる。2019 年以降が飲み頃。

2017VT★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20 点 2018 年 4 月 12 日 (飲み頃: 2019~2023 年) 洋梨と柑橘系果実の香り豊かなアロマにドライで柔らかいオークの香りが感じられる。爽やかな酸味の効いた柑橘系果実のフレッシュな味わいに、塩味を帯びたフレッシュで余韻の長い後味が広がる。濃厚でいて非常にシャープな切れ味を持つが、バランスよく纏まっている。

2018VT★パーカーポイント 89-91 点 2019 年 4 月 24 日 リサ・ペロッティ・ブラウン 2018 年のクロ・フロリデーヌ・ブランは、青いグアバやマンゴー、パイナップルなどのトロピカルな果実のアロマに仄かなハニーサックルやフレッシュなジンジャーの香りがほんのりと感じられる。味わいは素晴らしくフレッシュなミディアムボディで、ミネラル香を帯びた柑橘系果実の重層的な風味が感じられ、余韻の長いクリーンな後味を生む。

2018VT★ワインスペクテーター 90-93 点 2019 年掲載 ピリリとしたフルール・ド・セルやタイム、レモン、ホワイト・アスパラガスの香りが生き生きと感じられる。セミヨンとソーヴィニオン・ブランのブレンド。今が飲み頃。

2018VT★ヴィノス 87-89 点 2019 年 4 月 アントニオ・ガッローニ 2018 年のクロ・フロリデーヌは、鮮やかで軽快だが、極めて抑制の効いたワインである。木生り果実やミント、レモンピールやフローラルな香りが心地よく浮き立つ。2018 年は実に良質なヴィンテージである。





■ジャン・ジャック・デュブルデーより■ ソーテルヌは、ガロンヌ川左岸に位置する小さなアペラシオンで、ボルドー全体の僅か2%に過ぎない。AOCソーテルヌは5つの村から成り、その1つがバルサクだ。ソーテルヌの土壌が粒の細かい砂利を多く含むのに対し、バルサクの土壌は石灰岩質で、ゴロゴロした大きな石を多く含む。河が近くにあるため頻繁に霧が発生し、貴腐菌の繁殖を助けてくれる。貴腐菌が熟れたブドウに付着し果皮を侵食すると、ブドウ内部の水分が蒸発し、糖分と果実味が濃縮された貴腐ブドウが出来る。貴腐菌が繁殖するスピードは一定ではないため、収穫は2〜3段階に分けて行う。ブドウが熟す時期と貴腐菌が付着するタイミングが合わないと凝縮した貴腐ブドウが出来ないため、貴腐ブドウの栽培には大きなリスクが伴う。セミオンは、ブドウの熟す時期と貴腐菌が蔓延するタイミングが重なりやすく、他の品種に比べリスクが低いと、貴腐ワインに多く用いられる。ワインは熟成するにつれ酸化していくが、酸化の原因となるタンニンは、果皮から作られる。貴腐ブドウの場合、貴腐菌が果皮を侵食するため、酸化作用に強いワインが出来る。栓を開けた後も酸化作用自体が起こりにくく、極めて熟成力が高いため、収穫年から最低でも10年間は熟成が効く寿命の長いワインとなる。

Château Cantegril シャトー・カントグリル

バルサクの石灰岩台地に22ヘクタールの単一畑が広がるシャトー・カントグリルは、ドゥニ・デュブルデーの母方の曾祖父が1924年に購入したシャトーです。厚い石灰岩の母岩に砂状の粘土が連なるバルサクに典型的な土壌で、洗練されたエレガントな貴腐ワインを生みます。2級シャトーのドワジーデーヌと同様の手間暇をかけて造られ、お手頃な価格ながらもその味わいは秀逸で、甘く優美な果実味にフレッシュな酸と美しいバランスを湛えています。酒齢の若いうちから楽しめる味わいですが、卓越した長期熟成ポテンシャルを秘めた貴腐ワインです。



2014・2015 Château Cantegril

2015年【375ml】上代価格 ¥2,700(税別)

シャトー・カントグリル

2014&2015年【750ml】上代価格 ¥5,000(税別)

カントグリルの土壌は、バルサクに典型的な石灰岩の分厚い母岩の上に砂状の粘土が層を成し、エレガントな白ワインを生みます。石灰岩の分厚い母岩は、ドワジーデーヌの土壌よりもやや地中深くにあり、やや多孔質な石灰岩は冬の間にブドウの根に十分な水分を供給するため、干ばつに強く、極端な水不足を免れることが出来ます。

■テクニカル情報■ 産地:ガロンヌ川左岸ソーテルヌ地区バルサク(AOCソーテルヌ) 味わい:甘口(白) 樹齢:30年以上

【2014年】品種:セミオン92%、ソーヴィニオン・ブラン8% 【2015年】品種:セミオン93%、ソーヴィニオン・ブラン7%

畑面積:18.3ha(植樹比率:セミオン65%、ソーヴィニオン・ブラン35%) 平均樹齢:30年 年間生産量:約55,000本

醸造:貴腐菌が到達した頃合いを見計い3〜6度に分けて手摘みで収穫し、貴腐菌により濃縮された果実を長時間かけて優しく圧搾し樽発酵。樽は4年ごとに新樽と入替。定期的にウィヤーージュと澱引きしながら9ヶ月熟成させ、ステンレスタンクで更に9ヶ月熟成。

■コメント■ 淡い緑色を帯びた黄金色。砂糖漬けのレモンと白桃のアロマが香ります。滑らかで艶のあるテクチャーを湛え、洋梨の果汁を絞ったような円やかでピュアな果実味が広がります。フレッシュな爽快感と甘みが美しく調和し、重みを感じさせないハリのある味わいと絶妙なバランス感を保っています。焼き網で焦がしたような仄かな熟成香が余韻に広がります。



2014VT★パーカーポイント85-87点 #218 2015年4月(飲み頃:2017~2030年) ドライハニーと蜜蝋の香りを湛えたやや素朴な熟成香。ライム・ユーディアル(スカッシュよりも果汁の比率が高い果汁飲料)とクレメンタイン(小さな甘いミカンの一種)の仄かな風味が広がる。

2014VT★ワインスペクテーター91点 2017年3月31日(飲み頃:2018~2024年) オレンジ、パイナップル、アプレコットの果実味が花開くように豊かに溢れるジュシーで滑らかなテクチャーのワイン。仄かなジンジャーと緑茶の香りが余韻に広がり、生き生きとした快活な後味を残す。

2014VT★ヴィノス86点 2018年3月(飲み頃:2018~2027年) 非常に軽やかな飲み口で、大地の香りを仄かに湛えた熟成香が香る。飲み始めは粘性のあるテクチャーが感じられ、桃やマンゴーを思わせる果実味が前面に引き出されている。シンプルだが美しくバランスのとれた後味が広がる。早飲みタイプのソーテルヌ。

2014VT★ジャンシス・ロビンソン17/20点 2015年3月28日(飲み頃:2018~2030年) 外観は淡く青みを帯びた金色。洋梨の果汁を思わせる円やかでピュアなスタイル。フレッシュな酸と甘みが心地良い調和を保っている。重すぎず、ピンと引き締まったハリのある味わいと端正なバランスが実に素晴らしい。仄かなグリン香を思わせる香ばしい後味が余韻に広がる。

2015VT★ワインスペクテーター90点 2018年3月31日(飲み頃:2018~2025年) 鮮やかで親しみやすいスタイル。クリーミーな洋梨、桃、ミラベルプラムのアロマが、ハニーサックルやヒースの仄かな香りと共に絡み合う。後味はよく開いた柔らかな味わいで、ピリリとしたほろ苦い柑橘系果実の風味が余韻に広がる。飲み頃は今から2025年頃まで。生産量2333ケース。

2015VT★ヴィノス87点 2018年2月(飲み頃:2018~2025年) 心地よい深みと粘性のある伸びの良い味わいで、砂糖漬けのレモンピールを思わせるフローラルなアロマが感じられる。

2015VT★デキャンタ90点(飲み頃:2018~2022年) グリルで焼いたパインの濃厚な香りに砂糖漬けのジンジャーと爽やかな柑橘系のアロマが香る。マンゴーやパイナップル、オレンジマレードのニュアンスを湛えた口当たりの良いリッチで重厚な味わい。土壌はドワジーデーヌとほぼ同質だが、標高はやや低い。これまでで最高のカントグリル。

2015VT★ジャンシス・ロビンソン16.5/20点 2016年4月3日(飲み頃:2018~2025年) 大ぶりで恰幅の良い味わい。洋梨のジュースを思わせる心地よい果実味に若々しい酸が感じられる。長期熟成向きのワインではないが、素晴らしく美味で心地よい味わいに満ちている。

Chateau Doisy-Daëne シャトー・ドワジーデーヌ

1855年に2級に格付けされたドワジーデーヌは、1924年からデュブルデュー家が所有し、ジョルジュ(1924-1948年)、ピエール(1949-1999年)、ドゥニ(2000-2016年)へと継承され、今はジャン・ジャックとファブリスがこのグラン・ヴァンの生産を受け継いでいます。昔は5ヘクタールの畑で、ドゥニの父ピエールが15ヘクタールまで土地を広げました。隣には1級シャトーのシャトー・クリマンがあり、10ヘクタールをここから買い足しました。近年、クリマンとクーテの間の3ヘクタールを新たに購入し計18ヘクタールを所有。4世代に渡りピュアで繊細なフィネス溢れる卓越したワインを作り続けています。



2018 Chateau Doisy-Daëne Sec

上代価格 ¥4,800(税別)

シャトー・ドワジーデーヌ・セック

熟成初期の段階で灰色に腐食する可能性のあるブドウを避け、健康状態の良い金色のソーヴィニオン・ブランだけを丹念に選定。バルサックのテロワールの持ち味と繊細なフィネスが余すところなく引き出されたユニークな辛口の白ワインです。酒齢の若いうちからお楽しみいただけますが、5~10年程の熟成ポテンシャルを秘めています。

■テクニカル情報■ 産地:ガロンヌ川左岸ソーテルヌ地区バルサック(AOC ボルドー・ブラン) 品種:ソーヴィニオン・ブラン 100%
味わい:辛口(白) アルコール:13.5%前後 土壌:粘土・砂・石灰岩質 栽培:有機栽培 醸造:ブドウが熟してすぐに選定しながら手摘みで収穫。マセラシオンの後、酸素への接触を避けて長時間かけてゆっくりと搾汁。フリーラン果汁とプレス果汁を厳密に分け、デブルバージュで清澄。発酵用の樽は5年ごとに新樽に入れ替え。澱を攪拌しながら8カ月かけてシュールリー熟成。

■コメント■ 外観は淡いレモンイエロー。林檎、グレープフルーツ、桃、ミネラルが豊かに香るフルーティなアロマ。口に含むとフレッシュな酸と共に洋梨、グレープフルーツ、スパイスの風味が広がります。バランスが良く熟成感のあるフレッシュでエレガントな味わい。

2018VT★パーカーポイント90-92点(リサ・ペロッティ・ブラウン) 2018年のドワジーデーヌ・セック・ブランは、リリース直後の今の段階では、まだ少し閉じ気味だが、レモンタルトやグレープフルーツの可憐な香りが仄かなライムの葉やチョークの粉のニュアンスと共に心地よく感じられる。柑橘系果実を思わせるタイトに引き締まった爽やかな味わいのミディアムボディで、ミネラリーで余韻の長い美しい後味が広がる。

2018VT★ワインスペクテーター90-93点(パレル・テイスティング) 2019年掲載 黄林檎やフェネル、キーライムの香りが溶け合う美味な白ワインで、レイピア(細身に先端の鋭く尖ったフェンシングの剣)のニュアンスが後味に香る。鋼鉄を思わせる香りが豊かに感じられる。今が飲み頃。



2016 Les Etoiles de Doisy Daëne

上代価格 ¥5,500(税別)

レ・ゼトワール・ド・ドワジーデーヌ

「ドワジーデーヌの星達」と名付けられたこのワインは、バルサックの粘土・石灰岩土壌に見られる星形の石灰岩(エトワール)に名前の由来を持ちます。世界の石灰岩土壌の80%はフランスに集中しており、オー・バルサックでは石灰岩質土壌が大部分を占めます。ドワジーデーヌのワインの持つエレガンスは、この石灰岩土壌の恩恵を大いに受けています。このワインは、この格別な土壌にスポットを当てた銘柄であると同時に、3世代にわたるデュブルデュー家の先代の当主たちへのオマージュでもあります。

■テクニカル情報■ 産地:ソーテルヌ地区オー・バルサック(AOC バルサック) 品種:セミュン91%、ソーヴィニオン・ブラン9%
味わい:甘口(白) 土壌:多孔質な石灰岩の母岩の上に粘土質の砂が層を成す。醸造:3~6回に分けて手摘みで選別しながら収穫。ゆっくり時間をかけて圧搾し、木樽(4年毎に新樽に入れ替)で発酵させ、定期的にルモンタージュと澱引きを繰り返しながら9ヶ月樽熟成。瓶詰前にステンレスタックで更に9ヶ月熟成。

■コメント■ 柔らかな味わいのワインですが、デュブルデュー家ならではのピュアなスタイルも感じられます。酒齢の若いうちは濃厚さが際立ち、数十年は熟成の効く熟成力の高いワインです。開栓後も適切な環境下で保管すれば3週間は保管が効きます。牡蠣などの塩気のある食事とも相性が良く、食前酒、カクテル・ディナー、食後のデザート代わりになど様々な場面でお楽しみいただけます。



ノーブル・ロットによって濃縮された果実の爆弾のような凝縮感を特徴とするスタイルは、卓越した石灰岩土壌とデュブルデーヌ家の伝説が成せる技で、水晶のように透き通ったピュアで力強くフレッシュな味わいは、どれほど時間が経っても若々しさを失いません。

■テクニカル情報■ 産地:ガロンヌ川左岸ソーテルヌ地区バルサック(AOCバルサック) 味わい:甘口(白) 樹齢:40年以上

【2010VT】 品種:セミヨン 89%、ソーヴィニオン・ブラン 11% 残糖量:150.6g/L アルコール:13.5% pH:3.51

【2014VT】 品種:セミヨン 85%、ソーヴィニオン・ブラン 14.5%、ミュスカデル 0.5% 残糖量:143g/L アルコール:13.5% pH:3.44

【2015VT】 品種:セミヨン 100% 残糖量:138g/L アルコール:13.5% pH:3.53

土壌:石灰岩に薄い赤色粘土が連なり白亜の小石が表面を覆う 栽培:有機肥料を使用 畑面積:18.2ha(植樹比率:セミヨン 89.5%、ソーヴィニオン・ブラン 10%、ミュスカデル 0.5%) 栽培:有機栽培 醸造:時間をかけて優しく压榨し、定期的にルモンタージュを施しながらオークの樽(新樽率1/3)で10ヶ月樽熟成後、瓶詰前にステンレスタンクで9か月熟成。年間生産量:約4万本

2010VT★パーカーポイント92点 #212 2014年4月30日(飲み頃:2014-2035年) カリン、ドライハニー、蜜蝋の香りを湛えたやや直接的でシャープな熟成香。アロマティックな熟成香にスチール(鋼)のニュアンスが香る。口に含むと、円熟した果実の甘みが生きた酸と緻密なスパイスの風味と共に飲み始めに感じられる。ソーテルヌのアペラシオン特有の華やかさや糖分のたっぷりとのった官能性とは若干異なるスタイルだが、否定しようのない品格を備えている。

2010VT★ワインスペクテーター94点 2013年3月31日(飲み頃:2013~2030年) ジューシーで濃縮感のあるスタイル。タンジェリン、アプリコット、炙ったアーモンド、ヒースの香りが中核に折り畳まれ、満開に開く時を待っている。パッションフルーツを思わせる果実味に満ちた滑らかな後味が続く。長期熟成型だが、寝かせておくのが困難なほど魅惑的。生産量5千ケース。

2010VT★ヴィノス93-96点 2011年8月 鮮やかなイエローゴールド。マンゴー、グアバ、黄桃、サフラン、ミネラル、蜂蜜の魅惑的なアロマにやや明朗な貴腐菌のニュアンスが複雑味を添える。ほとんどオイルとも言える滑らかな重厚で豊潤な味わい。熟した黄色い果実と蜂蜜の濃厚な味わいを引き締まった酸が引き立て、浮き立つような高揚感を添える。後味は驚くほど余韻が長く、鮮やかなレモンの風味が仄かに香る。

2010VT★ジェームズ・サックリン95点 2013年2月2日 甘い白桃や苺、ヴァニラを思わせるエレガントな香り。味わいは中程度の甘さに愛らしくピュアな果実味、きめ細やかなテクスチャーが感じられる。素晴らしくチャーミングでバランスの良いバルサック。後味は極めてスパイシーで貴腐菌のニュアンスが濃厚。今すぐにも飲めるが熟成も効く。

2014VT★パーカーポイント95-97点 #218 2015年4月30日(飲み頃:2020-2045年) 空気に触れるにつれて天然の蜂蜜、黄色い花、オレンジの花の香りが徐々に表れる、香り豊かで極めて優美なワイン。極めてバランスが良く、飲み始めから素晴らしくハリのある味わいと果実の凝縮感が感じられる。近年のヴィンテージに比べると、よりストレートな味わいで、酸っぱいレモンを絞ったような心地よいミネラルが、水晶のように透き通った後味に生き生きとした張りや活力を添える。

2014VT★ワインスペクテーター95点 2017年3月31日(飲み頃:2020~2040年) クリームをかけたパイナップル、イエローアップル、ジンジャーの香りを主体とするアロマは、恰幅の良い重量感を湛えつつも、実にエレガントに香り立ち、オレンジの外皮やニワトコの花の蜜を思わせる繊細なニュアンスが仄かに感じられる。ほろ苦いシトラスオイルの風味が後味に長く留まり、どこまでも続く長い余韻を生む。バルサックにしては実に力強いパワーに満ちている。生産量2083ケース。

2014VT★ヴィノス96点 2018年3月(飲み頃:2020~2050年) 2014年のドワジーデーヌは、香り豊かな熟成香を湛え、乾いた蜂蜜、アーモンド、桃の果皮、オレンジの花のアロマがグラスの中で空気に触れるにつれて、ゆっくりと花開いてゆく。味わいはメディアムボディで、きめ細やかな酸を湛えたフレッシュでバランスのとれた味わい。下地に広がる美しいミネラルがフィニッシュに向かうにつれてゆっくりと表面に現れ、芳醇で贅沢な果実味と魅惑的なコントラストを生む。実に上質なソーテルヌ。

2014VT★ジェームズ・サックリン93点 2018年3月2日 香りはやや内向的だが、力強く筋骨隆々とした男性的なワインで、ソーテルヌにしては、やや甘さ控えめ。貴腐菌のニュアンスが実に豊かに感じられる。2~3年程の熟成期間を置けば更に魅惑的な味わいへと成熟してゆく。フォアグラとのマリアージュに理想的な美しいバランスを湛えている。

2014VT★ワイン・エンスージアスト96点 2017年12月31日(飲み頃:2024年~) 貴腐葡萄のニュアンスが実に濃厚で、凝縮感のあるドライアプリコットやイチジクの風味が香る。繊細で美しくバランスのとれたワイン。円熟した果実の贅沢な味わいが実に素晴らしく、熟成ポテンシャルも相当に高い。2024年以降が飲み頃。

2014VT★ジャンシス・ロビンソン17/20点 2016年10月19日(飲み頃:2019~2034年) 蜂蜜とパイナップルのアロマに、仄かなヒマラヤスギの風味が香る。大ぶりで恰幅の良い風味豊かな味わいで、上質でフレッシュな酸が美しいバランスを添える。どこまでも広がる余韻の長い後味は、甘口ワインながらもドライなニュアンスが感じられ、しなやかで伸びのあるミネラルが後を引く。芳醇ながらも重すぎず、美しくバランスのとれた味わいが心地よい。

2015VT★パーカーポイント95-97点 #224 2016年4月28日(飲み頃:2019-2050年) 非常に緻密で繊細なブーケを持ち、デュブルデーヌのバルサックに典型的な派手さや華やかさは感じられない。味わいは極めてバランスが良く非常にピュアで、柑橘系果実に蜂蜜の風味を帯びた貴腐のニュアンス、白桃やカリンの風味が溶け込んでいる。非常に緻密で余韻の長い後味に思わず恍惚の微笑みを浮かべるが、後味は尚も延々と持続している。美しい品格と生きることの喜びに満ち溢れた実に素晴らしいワインである。

2015VT★ワインスペクテーター94点 2018年3月31日(飲み頃:2020-2035年) 美しく濃厚なワインで、鮮やかなクマツヅラに、青いプラムやミラベルプラムの香りが前面に表れ、やや滑らかな質感を持つ柿やクリーミーなイエローアップルの風味が背景に広がる。ほろ苦い柑橘系果実のニュアンスが後味を引き締め、ハリのある味わいを与えている。フレッシュなスタイルで非常に優れた仕上がり。生産量3,167ケース。

2015VT★ヴィノス95点 2018年5月(飲み頃:2020-2035年) 2015年のドワジーデーヌは、人を感動させずにはおかない美しいワインである。砕いた岩石、ペトロール香、ライム、白い花の煌めくようなアロマが、リースリングに似た独特のニュアンスを醸し出している。砂糖漬けのシトラスやパッションフルーツの香りを始めとするトロピカルな香りがグラスの中で発展してゆく。クリーミーなテクスチャーを湛えつつも軽やかなタッチを持つこの2015年は、見事な緻密さと品格を余すところなく体現している。

2015VT★ジェームズ・サックリン95点 2018年2月5日 極めてフレッシュでエレガントなスタイルだが、ライトボディではない。焦点の定まった余韻の長い後味にミネラル香が素晴らしい高揚感を添える。砂糖漬けのレモンを思わせる鮮やかなアロマが実に魅惑的。既に美しくバランスのとれた味わいを呈しているが、最近ようやく飲み頃を迎えたばかりである。適切な環境でセラー熟成させれば、数十年は熟成が効く。

2015VT★ジャンシス・ロビンソン17.5/20点 2019年1月22日(飲み頃:2025-2040年) クリーミーで恰幅の良い味わいにタイトな後味。甘さ控えめな甘口ボルドーの中で最も酸化熟成が進んでいないワインの1つ。内向的でタイトに引き締まった味わい。長い余韻が印象的。

