

# Denis Dubourdieu Domaines

ドゥニ デュブルデュ ドメーヌ

『ボルドー白ワインの法王』ドゥニ・デュブルデュの意志を受け継ぐワイナリー

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しまう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・デュブルデュ教授です。

デュブルデュ教授は、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、カディヤック・コート・ド・ボルドーに計135ヘクタールのブドウ畑を所有しています。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。初代ピエールは、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。2004年と2006年には息子のファブリスとジャン・ジャックがドメーヌに参画。2016年にデュブルデュ教授が享年67歳でその生涯を閉じてからは、4代目となる彼ら二人がドメーヌを受け継ぎ、同家に代々伝わるワイン作りのノウハウと伝統的な味わいを守り抜いています。



## HVE(環境価値重視)認証の最高ランク、レベル3を取得

デュブルデュ家が所有する畑では環境への負荷を少なくするため、様々な取り組みを行っています。

- ブドウの茎や皮、種、緑肥などを利用した自家製堆肥の使用
- 馬を使った耕作による健全な土づくりとCo2排出量の削減
- 太陽光発電システムの導入(クロ・フロリデーヌのセラー等に太陽光パネルを設置)

■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、ボトリティス菌が発生し易く、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に熟れて状態が良く、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。

■2016 ヴィンテージ情報■ この年は雨の多い湿潤な気候で幕を開け、この雨の影響で病害リスクは高まりましたが、この雨で粘土石灰質の土壌は豊富な水分を地中に蓄え、生育後半の干ばつの影響を最小限に留めることが出来ました。この年のソーテルヌ、バルザックの甘口ワインは、ボルドーの辛口白ワインよりも素晴らしい出来栄となりました。シーズン後半の雨により貴腐菌の繁殖に最適な条件が整い、上質で優美な味わいの貴腐ワインが出来ました。

■2017 ヴィンテージ情報■ 4月にフランス全土を襲った春の霜害は、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。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ったと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した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、べト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、その後は日照量が多く、乾燥した極めて理想的な夏の気候が10月初旬まで続きました。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くポテンシャルの高いヴィンテージとなりました。

■2019 ヴィンテージ情報■ 2019年は、暑い年特有のリッチな果実味、凝縮感、高いアルコール分、豊かなタンニンの特徴とするヴィンテージで、左岸では2018年よりも骨格の良い2016年に近いスタイル、右岸はリッチで豊潤な2018年に近いスタイルに仕上がりと、前年より酸は若干高めです。この年はブドウの発芽が早く、4～6月にかけて散発的な雨を伴う冷涼な気候が続き、6月初旬にややまばらな開花を迎えましたが、6月中旬から一変して結実に理想的な乾燥した暑い夏を迎えました。7月は時折嵐を伴いながらも、概ね乾燥した晴天が続き、8～9月にかけてはブドウの熟成と収穫に理想的な暑く乾燥した気候に恵まれました。この年の白ワインは、芳醇なアロマを持つフレッシュ感を備えた味わいが特徴で、期待のヴィンテージと言えます。

■2020 ヴィンテージ情報■ 2020年は、全体的に暖かい気候下でブドウが生育しました。3月に霜が降りたものの、冬から春にかけての平均気温が例年を2～3度上回り、夏と秋は暑く乾燥していました。5月、6月、8月に雷雨がありましたが、夜、数日間降っただけでした。とはいえ、多くのワイナリーにとっては恵みの雨となりました。また、3月から9月までの全体的な雨量が過去10年間で最も多かった半面、干ばつに見舞われた年でもありました。開花が5月初旬と早かったため、収穫は例年より早まり、白ワイン用のブドウは8月中旬から、赤ワイン用ブドウは9月に入ってから開始されました。干ばつや病害の影響で前年より収量減となりましたが、小粒ながらも皮の厚いブドウから凝縮感のある果実味を湛えたワインが生まれています。

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

■2021 ヴィンテージ情報■ 2021年は深刻な霜害に見舞われた年で、シーズンを通して涼しい気候下でブドウが生育しました。春から夏にかけて雨が降り、べト病が発生した地域もみられました。幸い、9月に入ると天候は回復し、10月も見事な晴天に恵まれ、理想的な気象条件の中、ブドウは成熟を迎えました。この年は霜害の影響で低収量となったものの、収穫したブドウからは、フレッシュさを湛えたバランスの良い味わいのワインが出来ました。

■2023 ヴィンテージ情報■ 2023年の生育期がスタートして数ヶ月は、乾燥した暖かい気候で、例年より芽吹きが早まりました。5月下旬～6月初旬に開花が始まり、開花も結実も完璧な状態でした。その後は、暑さに加えて継続的に雨が降りました。その影響で、一部の地域でべト粉病が蔓延しましたが、財政的に早急に対処できたシャトーは、軽微な被害で済みました。カビや腐敗の影響は、地域やシャトーごとに異なり、収量と品質に大きな差が生じました。8月と9月に熱波が襲来し、収穫直前まで暑い日が続きました。しかし、このように厳しい年でありながらも、フレッシュ感を湛えたバランスの良い白ができました。7月の曇天と収穫期の昼夜の寒暖差が功を奏し、生き生きとした酸を保持した魅力的な味わいに仕上がっています。

■2024 ヴィンテージ情報■ 2024年は、天候不良等により1991年以来となる最低収穫量を記録した年となりました。冬から春にかけて雨が多く、日照量が少なかったため、生育に遅れが見られました。5月以降も雨が降ったことで、べト病が蔓延しました。夏は、暑く乾燥していたものの、9月は再び雨に見舞われました。厳しい生育期でしたが、技術の進歩と生産者の努力が功を奏し、素晴らしい品質のワインができました。

## 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。



### 2023・2024 Château Reynon Blanc

上代価格 ¥3,400(税別)

シャトー レイノン ブラン

JANコード: 4543190180627

【辛口/白】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:12%前後 畑面積:約11ha 栽培:有機栽培 土壌:粘土・石灰質 醸造:収穫は手摘みで必要あれば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た後、5~7ヶ月澱と共に熟成。

■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な味わい。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。

2023VT★ヴィノス 90-92点:グラニー・スミスや刈り立ての草、仄かな火打ち石を思わせる心地よい香りを持ち、空気に触れるにつれて、その強さが増していく。口に含むとマロラクティック発酵由来の香りとともにバランスの良い味わいが広がる。堅牢で調和のとれた後味に仄かなスパイスが香る。緻密で妥協なき品質のレイノンは、今後5~7年かけて愉しめるだろう。

《飲み頃:2026-2034年 | 2024/2掲載》 2023VT他誌評価:★ワイン・スペクテーター90点 ★ジェームス・サックリング89点

2024VT★ヴィノス89-91点:文句なしに素晴らしい一本。ソーヴィニオン・ブランの個性がしっかりと表現されたワインで、木なり果実のニュアンスと柔らかな輪郭が印象的。洋ナシやミント、ホワイトペッパーを思わせる繊細なアロマがグラスから豊かに香り立つ。気品のある洗練された白ワインで、お手頃な価格を考えると、2024年は実に素晴らしい出来栄え。《飲み頃:2026-2031年 | 2025/4掲載》  
2024VT他誌評価:★ワイン・エンスージアスト89点 ★ジェームス・サックリング88-89点



### 2020・2021 Château Reynon Rouge

上代価格 ¥4,200(税別)

シャトー レイノン ルージュ

JANコード: 4543190181136

【辛口/赤】産地:ブルミエ・コート・ド・ボルドー地区ベゲイ(AOCカディヤック・コート・ド・ボルドー) 土壌:粘土・砂利質  
アルコール:14%前後【2020VT】 品種:メルロ77%、プティ・ヴェルド15%、カベルネ・ソーヴィニオン8%  
【2021VT】 品種:メルロ51%、カベルネ・ソーヴィニオン34%、プティ・ヴェルド15%  
栽培:有機栽培 栽培面積:18.5ha(植樹比率:メルロ68%、プティ・ヴェルド14%、カベルネ・ソーヴィニオン18%)  
醸造:手摘みで収穫。25~30°Cで20~25日間発酵・マセラシオンした後、12ヶ月オーク樽(新樽率約30%)で熟成。

■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。

2020VT★ジェームス・サックリング92点:素晴らしいワイン。カシスやダークプラムの香りに黒鉛や砕石のような香りが漂う。程よい噛み応えのある引き締まった味わいで、重層的に広がる洗練されたフィニッシュが印象的。今飲んででも熟成させても美味しく味わえるだろう。  
《2024/5/14掲載》 2020VT他誌評価:★ヴィノス89点 ★パーカーポイント87-89点

2021VT★ジェームス・サックリング89点:プラムを思わせる豊かな果実のアロマにオリーブやダークチェリー、掘り起こした土、ゼラニウムの仄かなニュアンスが漂う。瑞々しい果実味を湛えたふくよかな味わい。タンニンは若々しく、しっかりとした質感を持つ。  
《2023/12/11掲載》 2021VT他誌評価:★ヴィノス87点 ★ワイン・スペクテーター86点



## 2019 Hommage Denis Dubourdieu

オマージュ ドゥニ デュブルデュ

上代価格 ¥10,000(税別)

JANコード: 4543190177603

2016年に逝去したドゥニ・デュブルデュ教授へのオマージュとして誕生したプティ・ヴェルド 100%のワイン。教授が2005年に植樹した最良区画のプティ・ヴェルドを使用しています。年間生産本数3,000本以下の希少なワインで、ショコラ・ノールやスパイスなどの複雑なアロマを持ち、しっかりとしたタンニン、バランスの良い酸、滑らかなテクスチャーを特徴としています。

プティ・ヴェルドは、風で枝が折れやすく、ボトリティス等の影響を受けやすい繊細な品種でありながら、多産型のため剪定や除草などの作業をこまめに行う必要があります。そのため栽培が難しく、ボルドーでは多くの場合、補助品種として使用されています。一方で、晩熟であるこの品種は地球温暖化に伴う気温の上昇に上手く適応できることから、近年、再評価されつつあります。

【辛口/赤】 産地: プルミエ・コート・ド・ボルドー地区ベゲイ 区画: シャトー・レイノンの南西向き区画で栽培。 土壌: 粘土質  
品種: プティ・ヴェルド 100% 栽培面積: 3.5ha 醸造: コンクリートタンクで発酵。ルモンタージュを施し、優しく抽出。  
バリックで12ヶ月熟成。生産本数: 2,648本 2018年が初リリース

★ジェームス・サックリング 90点: 暗めの色のがつりとしたワインで、ローストした肉や炭、グリルしたハーブの香りが漂う。フルボディアの力強い味わいは、きめ細やかなタンニンに富み、スパイスで伸びやかな後味へと続く。  
《飲み頃: 2025年以降 | 2023/10/9 掲載》



## 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。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

クロ フロリデーヌ ルージュ

上代価格 ¥4,600(税別)

JANコード: 4543190148849

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ティに属しています。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く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。

【辛口/赤】 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)  
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℃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。果実味とタンニンは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: 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。ピリッ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。《2016/3/31 掲載》

★ヴィノス 87点: 外観は美しいルビーレッド。心地よい香りを持ち、ブラックベリーやハーブ、オークの香りに湿った土のニュアンスが漂う。鮮やかな味わいで瑞々しく、ブラックチェリーやタール、リコリスのクリーンな風味が広がる。程よい余韻とよく熟したタンニンを備えた素晴らしい出来の2013ヴィンテージ。《2014/5 掲載》



## 2019 Clos Floridène Blanc

クロ フロリデーヌ ブラン

上代価格 ¥5,800(税別)

JANコード: 4543190180009

【辛口/白】 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)  
品種: ソーヴィニオン・ブラン 45%、セミヨン 55%  
アルコール: 13% 樹齢: 20-30年(ソーヴィニオン・ブラン)、50年(セミヨン) 土壌: 粘土石灰質 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%、ミュスカデ 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8~9ヶ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骨格と凝縮感を湛えています。10年は熟成が効く白ワインです。寿司や和食にも合わせやすく、親しみやすい味わいです。

★ヴィノス 91点: 洋ナシやリンゴの花の魅力的なアロマに黄色いプラムのアロマが溶け合い、美しい輪郭が浮かびあがる。バランスの良い味わいを繊細な酸が支えている。終盤にかけてネクタリンや白桃のアロマが表れ、長い余韻へと続く。秀逸なワイン。  
《2021/12 掲載》

★ジェームス・サックリング 90点: スライスしたリンゴ、洋ナシ、白桃、レモンの香りを持つ。レモンのようなピリッとした酸を持つしなやかでフルーティなメディアムボディ。《2022/3/14 掲載》他誌評価: ★パーカーポイント 88-90点 ★ワイン・エンスージアスト 92点



## Château Haura シャトー オーラ

100年以上の歴史を誇るシャトー・オーラは、グラヴ地区イラ村（隣接した区画：イロとオーラ）に位置しています。砂利質の15ヘクタールに及ぶ土地は、古くから繊細な甘口ワインを生み出す産地として知られてきました。2002年にドゥニ・デュブルデュー教授は、この土地の所有者から畑を借り、以前は白ブドウが主体だった畑の大部分を黒ブドウに植え替えました。その後、デュブルデュー家は、オーラ近隣の数区画を取得し、高品質の赤ワインを生産しています。



### 2018 Château Haura

シャトー オーラ

上代価格 ¥4,000 (税別)

JANコード: 4543190175951

【辛口/赤】産地:ガロンヌ川左岸グラヴ地区イラ村(AOCグラヴ) 土壌:砂利質  
品種:カベルネ・ソーヴィニオン 63%、メルロ 37% 栽培面積:11.5ha 平均樹齢 22年 醸造:手摘みで収穫。25℃~30℃で20~25日間マセレーションを施す。新樽率 1/3 のオーク樽で12ヶ月熟成。

★ヴィノス 91点:ブラックベリーやビルベリーの濃厚な香りにブラックオリーブやほのかに潮のニュアンスが香る。きめ細やかなタンニンと美しい酸を備えたミディアムボディの味わいは、エレガントで調和がとれている。極めて長い余韻を持つ、まとまり感のあるグレープ。今後15~18年は楽しめるだろう。《飲み頃:2023-2038年 | 2021/1掲載》

★ジェームス・サックリング 90点:煮詰めたブラックベリー、カシス、タール、リコリスのアロマが香る。ミディアムボディで、滑らかなタンニンに加えて、柔らかく、クリーミーな質感を持つ。今飲んででも良いが、熟成させても美味しく味わえるだろう。

《2021/3/3掲載》 他誌評価:★ワイン・スペクテーター 90点 ★パーカーポイント 86-88点 ★ワイン・エンスージアスト 87点



■ジャン・ジャック・デュブルデューより■ 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りに霧が発生し、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。セミヨン、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ため、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・デュブルデュ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。



### 2016 Château Cantegril

【750ml】上代価格 ¥6,600(税別)

### 2017 Château Cantegril

【375ml】上代価格 ¥3,000(税別)

シャトー カントグリル

JANコード: 4543190171700 (2016VT/750ml), 4543190172134 (2017VT/375ml)

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。

【甘口/白】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、バルサク)

【2016VT】品種:セミヨン 91%、ソーヴィニオン・ブラン 9% 【2017VT】品種:セミヨン 100% アルコール:13.5% 平均樹齢:60年 醸造:貴腐菌が到達した頃合いを見計り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压榨し抽出。果汁は区画ごとに分けて樽で発酵。収穫から3ヶ月後に最初のブレンドが行われ、約12ヶ月間樽で熟成されます。

■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。

2016VT★パーカーポイント 90点:外観は、淡いレモン色。香りは、マスクメロンや温かいアブリコット、クレームキャラメルのアロマにオレンジの花、オールスパイス、削ったアーモンドのニュアンスが溶け合う。サテンのように滑らかな口当たりで、爽やかな柑橘類のニュアンスと甘みが一体となり、後味にピュアな果実味が広がっていく。《飲み頃:2019-2032年 | 2019/3/30掲載》

2016VT★ワイン・スペクテーター 89点:爽やかではっきりとしたアロマを持ち、アブリコット、桃、ミラベルプラムの香りにオレンジの花のニュアンスが彩りを添える。優しい後味が印象的。《飲み頃:2019-2028年 | 2019年掲載》

2016VT 他誌評価:★ヴィノス 86-89点

2017VT★ワイン・スペクテーター 91点:リッチで濃厚なアロマを持つ。ヘザー(ツツジ科の常緑小低木)とクリームイエロー色のリンゴの豊かな風味をパイナップル、マンゴー、パイ生地を思わせるアロマを帯びたフィニッシュが支えている。《飲み頃:2021-2032年 | 2020年掲載》

2017VT★ヴィノス 91点:とても魅力的なワイン。レモンのコンフィ、ドライフラワー、ミントのアロマに仄かなトロピカルのアクセントが加わり、上品で優雅なバルサクに個性を与えている。樽から試飲した時よりも非常に良くまとまっている。真の個性を持つエレガントかつ控えめなワインで、今後10年以上美味しく楽しめるだろう。《飲み頃:2022-2032年 | 2019/12掲載》 2017VT 他誌評価:★パーカーポイント 89点



## 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エ家が所有し、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。数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。



### 2019 Chateau Doisy-Daëne Sec

シャトー ドワジーデーヌ セック

上代価格 ¥5,500(税別)

JANコード:4543190154307

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。

**【辛口/白】** 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:12.5% 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、ダ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。

**★パーカーポイント 89-91 点:**レモンカード、キンカンの濃厚なアロマを中心にスイカズラやライムの花、グラニースミス種のリンゴの芳醇な香りがふわりと漂う。味わいは、柑橘類の風味を湛え、爽やかな酸味が凛とした印象をもたらし、仄かにミネラルを帯びた後味が長く続く。《2020/6/18 掲載》

**★ヴィノス 91 点:**微かな蠟のニュアンスとともに桃の皮のアロマが、グラスの中に徐々に広がっていく。フレッシュでバランスの良い味わい。繊細な酸、塩気、柑橘類の風味が溶け合い、生き生きとしたエネルギッシュな長い余韻を生む。心地よい白。《飲み頃:2022-2030年 | 2022/4 掲載》

