

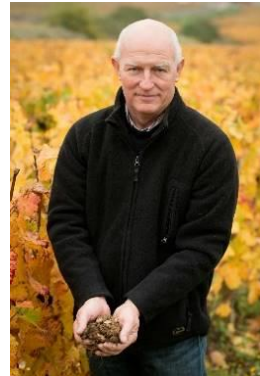
Claude Dugat

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、ブルミエ・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たとの考えから、土を押しさえつけず、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。



■2019 ヴィンテージ情報■

《ヴィノス La Lumière Noire: 2019 Burgundy - Côte de Nuits (Dec 2020)より》

【ベルトラン】「今年は、9月9日から収穫を開始し、5、6日かけて収穫しました。私が今週、ワインを試飲した際は、日照が続いた生育期の影響を反映したより重い味わいを想像していましたが、実際はかなりエレガントなスタイルでした。ブドウは、通常通り全て除梗しました。生産量は、例年より3割程少なくなっています。アルコール度数については、最も高かったのがブルゴーニュ・ルージュとジュヴレ・シャンベルタンで13.1度前後。他のワインは、12.6度～12.7度です。」

「私は、派手なワインは好きではありません」と彼は続けた。彼の言葉は、デュガの2019ヴィンテージに確実に反映されており、フィネス、緊張感、洗練性の典型とも言えるワインに仕上がっている。私は最近のヴィンテージを称賛してきたが、2019年は、ブルゴーニュ・ルージュから魅惑的なシャペル・シャンベルタンを含む3つのグラン・クリュに至るまで、小規模ながらも最高級レベルの品質のジュヴレ・シャンベルタンを次々と生み出している。残念ながら、私のテイastingノートを見ていただければわかるように、生産量はごくわずか。しかしながら、このワインを手にしてみる価値は十分にある。

《ワインアドヴォケート誌 2021年1月15日掲載記事》 2019年は、ますます自信を深めているベルトラン・デュガにとって、またしても大成功の年となった。9月9日に収穫を開始し、アルコール度数は、12.6度～13.1度との報告を受けた。以前報じた通り、ドメヌ・クロード・デュガでは、世代交代が行われ、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、ジャンヌへ継承された。細部まで手の行き届いた丹念なブドウ栽培とセレクト・マサル(理想的な株の選抜作業)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、新樽の使用も控えるようになった。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るようになり、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。今回もまた、コート・ド・ニュイの中でも最も優れた、驚くほどピュアで生き生きとした完璧なバランスを備えたワインを生み出している。

2019 Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ ブラン *日本初入荷

【辛口/白】

品種: シャルドネ(10年前に植樹)

畑: ジュヴレ・シャンベルタンに位置するレ・プレソニエのACブルゴーニュ区画

土壌: 粘土石灰質

醸造: オーク樽で16か月熟成、無濾過

生産量: 2000本

上代価格 ¥6,500(税別)

JANコード: 4543190168700



2019 Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

上代価格 ¥7,500(税別)

JANコード:4543190168717

【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 89 点: 甘い赤系果実やスパイス、ローム質の大地を思わせるアロマが香る。見事なエレガントさを備えたミディアムボディの味わいで、豊かな果実味を湛え、とろけるようなタンニンが口中を満たす。魅力的な味わいが長期に渡って続く。《飲み頃:2021-2035年 | 2021/1/15掲載》

★ヴィノス 86-88 点: モレロチェリー、潰したストロベリーの花やかなアロマがグラスからほとぼしるように香り立つ。新鮮で生き生きとした赤系果実、しっかりと効いたホワイトペッパー、調和のとれたまとまりのある後味が見事なバランスを生み出している。美味である。《飲み頃:2022-2027年 | 2020年10月掲載》

★バーグハウンド 86-89 点



2019 Gevrey Chambertin

ジュヴレ シャンベルタン

上代価格 ¥14,800(税別)

JANコード:4543190168724

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:ラ・ボシエールの村名区画(主体) 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、アベイ・ド・シトー、エボワスなど

★パーカーポイント 90-92 点: ほとぼしるように香り立つチェリーや甘いワイルドベリー、針葉樹林の林床、スパイス、スモークの豊かなアロマ。重層的でとろけるような口当たりのミディアムボディで、滑らかなタンニン、生き生きとした酸味、香り高い果実味が口中を満たし、風味豊かな後味が続く。《2021/1/15掲載》

★ヴィノス 89-91 点: 新樽率40%で熟成されたこのワインは、非常にピュアで魅力的なブーケを持つ。ピュアなブラックチェリーとともにラズベリーや仄かな花の香りが広がる。新鮮で生き生きとしたレッドベリーや微かに感じるホワイトペッパーが調和のとれた味わいを生み出している。最初から最後まで緻密さが感じられる非常に優れたワイン。《飲み頃:2023-2030年 | 2020年10月掲載》

★バーグハウンド 88-91 点



2019 Gevrey Chambertin La Marie

ジュヴレ シャンベルタン ラ マリー

上代価格 ¥22,000(税別)

JANコード:4543190168731

【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: 5樽半の2019年のラ・マリーは、より豊かさに満ちた、筋骨隆々とした男性的なスタイルで、カシスやチェリー、ダークチョコレート、スパイス、ローム質の大地を思わせる香りを持つ。ミディアム〜フルボディの味わいで、重層的でヴェルヴェットのような滑らかな質感を備え、深みと凝縮感が感じられる。このドメヌの中ですべて濃厚で恰幅の良いスタイルを持つ卓越したワインの一つである。《2021/1/15掲載》

★ヴィノス 90-92 点: 2019年ヴィンテージはブラックベリー、ワイルドストロベリーに砕いた石のようなミネラル香が混ざりあったフレッシュでまとまりのあるブーケを持ち、時間と共にフローラルな要素がグラスの中で次第に香り立つ。飲み始めは甘やかで、キャンディのような印象があり、仄かにマーマレードの風味が広がり、後味にホワイトペッパーや僅かに海塩が感じられる。見事なバランスを持つ魅力的なジュヴレである。《飲み頃:2023-2033年 | 2020年10月掲載》

★バーグハウンド 89-92 点



2019 Gevrey Chambertin 1er Cru

ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ

上代価格 ¥30,000(税別)

JANコード:4543190168748

【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: グラスからラズベリー、バラの花びら、カシス、アルカリ性土壌を思わせるアロマが美しく香り立つ。ミディアム〜フルボディの生き生きとしたスタイルで、重層的な味わいが広がる。しっかりと骨格と共にエレガントさも感じられ、芳しい果実味と鮮やかな酸が口中を満たし、魅力的な余韻が長く続く。《2021/1/15掲載》

★ヴィノス 92-94 点: 非常に香り豊かで、牡丹や瑞々しい赤系果実に加えて時間と共にカシスのニュアンスが現れる。とても心地よいアロマがある。ミディアムボディ。見事なしなやかさを持つ、しっかりと溶け込んだタンニンが、ヴィンテージクラスよりも肉付きの良いボディを作り出している。後味にピュアな黒系果実が長く感じられる。非常に有望なワインである。《飲み頃:2023-2038年 | 2020年10月掲載》

★バーグハウンド 90-93 点



2019 Gevrey Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jacques

上代価格 ¥36,000(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

JANコード:4543190168755

【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 カ月熟成 提供温度:15~16°C
相性料理:うずらのロースト、野兔のシヴェなど



2019VT★パーカーポイント 93-95+点: チェリー、カシス、スモーク、キャラメリゼしたオレンジの皮、豊かな大地を想起させる香り。ミディアム〜フルボディの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で、ブレンドのプルミエ・クリュに比べて、より黒系果実のニュアンスが感じられ、テイasting中盤のふよよかさや余韻の長さにおいても優れている。活力とミネラルを湛えた、見事なストラクチャーを持つラヴォー・サン・ジャックである。《2021/1/15 掲載》

★ヴィノス 94-96 点:非常に強いミネラル感を伴い、テロワールを見事に表現したブーケを持つ。パワフルなワインということではなく、信じ難いほどに焦点が定まっており、極めて洗練されている。味わいは、厳格かつ直線的で塩気がしっかり感じられる。河口特有の要素がフィニッシュに反映され、日本の海苔や牡蠣の殻のニュアンスが後味に残る。何度も飲みたくなるワイン。残念なことに、例年なら5樽生産されているが、この年は3樽のみだ。数多くのグラン・クリュを凌駕しており、プルミエ・クリュの概念を覆すような出来映えである。《飲み頃:2024-2040年 | 2020年10月掲載》

★バーグハウンド 91-94 点

2019 Charmes Chambertin Grand Cru

上代価格 ¥65,000(税別)

シャルム シャンベルタン グラン クリュ

JANコード:4543190168762

【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°C(熟成させたものは 15~16°C)



★パーカーポイント 94-96+点: カシス、チェリー、プラムにダークチョコレート、甘草、燻製肉の香りが渾然一体となってグラスから立ち上る。エレガントで重層的な味わいのミディアム〜フルボディ。非常に洗練された緻密なタンニンに支えられ、生き生きとした果実の豊かさが口中に広がる。この秀逸なシャルムをボトルでまた味わうことができる日が待ち遠しい。《2021/1/15 掲載》

★ヴィノス 94-96 点:ヨード香やカシスの果実を湛えた非常に豊かなアロマが広がる。味わいはミディアムボディで、飲み始めに新鮮な黒系果実の風味が広がり、しっかりとした重みを感じられる。ドニ・バシュレを想起させるスタイルで、シルキーで滑らかなフィニッシュがあり、素晴らしいテロワールが見事に表現された、果実味溢れるワインに仕上がっている。余韻は非常に長い。卓越したシャルム・シャンベルタン。《飲み頃:2024-2040年 | 2020年10月掲載》

★バーグハウンド 92-94 点

2019 Chapelle Chambertin Grand Cru

上代価格 ¥86,000(税別)

シャペル シャンベルタン グラン クリュ

JANコード:4543190168779

【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のチーズ 提供温度:若いうちは 12~14°C(熟成させたものは 15~16°C)



★パーカーポイント 94-96 点: チェリー、スパイス、針葉樹の林床、ダークチョコレートの香りがグラスからふわりと立ち上る。重層的な味わいと凝縮感を備えたミディアム〜フルボディ。奥深くシリアスな印象で、目がしっかりと詰まっており、上品でありながら筋骨隆々とした男性的な表情をみせる。「ジェモー」という区画は、隣接する区画「ラ・シャペル」よりストラクチャーのあるワインを生み出す傾向にある。《2021/1/15 掲載》

★ヴィノス 96-98 点: シャルム・シャンベルタンに比べてより複雑性と豊かさが増し、赤系・黒系果実、プレスしたアイリスの花、砕いた石灰岩を思わせる香りが混ざり合った複雑なアロマが立ち上る。グラスをスワリングする度にこの香りが強く感じられる。味わいはミディアムボディで、シャルムよりも豊かさがあり、カシスやプラムの果実味が幾重にも重なる。後味はデュガの 2019 年の中では最も早熟な印象を受ける。ある意味、「ファム・ファタル(運命の女性)」ともいえるだろう。この年はわずかに 1 樽と 1/4 樽分のみ生産。《飲み頃:2024-2045年 | 2020年10月掲載》

★バーグハウンド 92-95 点

2019 Griotte Chambertin Grand Cru

上代価格 ¥90,000(税別)

グリオット シャンベルタン グラン クリュ

JANコード:4543190168786

【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°C(熟成させたものは 15~16°C)



2019VT★パーカーポイント 96-98+点: 魅惑的なボトルである。チェリー、牡丹、ベルガモット、針葉樹の林床、ダークチョコレートを思わせるアロマがグラスからふわりと立ち上る。重層的で完璧な味わいのフルボディで、柔らかく官能的な印象に加えて、深みのある、驚くほど力強い果実味が生き生きとした酸と非常に洗練されたタンニンに支えられている。このヴィンテージもまた例年通り素晴らしい出来栄となった。私の意見になるが、コート・ド・ヌイの偉大なワインの一つとしての評価は高まりつつある。《2021/1/15 掲載》

2019VT★ヴィノス 94-96 点: 香りは熟したブラックチェリーやワイルドストロベリー、魅惑的なブーケがあり、焦点が定まっている。ミディアムボディで、飲み始めは、幾分か蜂蜜のような質感があり非常に甘みを感じるが、外向的ではなく、フィニッシュに近づくにつれ、仄かにコンフィのような風味が感じられる。洗練された余韻が長く続く。《飲み頃:2024-2048年 | 2020年10月掲載》 ★バーグハウンド 93-95 点