

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、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。



■2020 ヴィンテージ情報/生産者より■ 夏は、乾燥と猛暑が続き、8 月 21 日に収穫を開始しました。8 月中に収穫が終わったのは、この年が初めてです。降雨量が不足していたため、得られた果汁は少なかったものの、深みのある色合いを呈した濃密でリッチなワインに仕上がりました。黒果実を思わせるアロマは、ブドウが十分に熟していることを示しています。収穫時期を早めることは、とても重要だと考えています。というのもブドウ本来の酸を保持することができ、結果としてバランスの良いワインが出来るからです。

《ワインアドヴォケート誌 2022 年 1 月 21 日掲載記事》 ドメヌ・クロード・デュガにとって大成功の年となった。この年は低収量で、収穫時期を早めたため、アルコール度数は低めで、生き生きとしたアロマと見事な力強さを備えたワインに仕上がっている。2020 年は、艶やかなスタイルの 2019 年と比べてよりタイトに引き締まっており、さほど官能的な印象はないものの、傑出したクオリティのみならず、時間をかけて美しく熟成を迎えるにふさわしいバランスとエネルギーを兼備している。今回試飲したワインは強くお勧めしたいものばかりだ。以前にも書いたが、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、ジャンヌへワイン造りが継承された。デュガ家の細部まで拘った丹念なブドウ栽培とマサルセレクションにより受け継がれてきた樹齢の古いブドウ樹という素晴らしい財産は今も不変である。しかし、そのスタイルは僅かな変化をみせてきている。収穫の時期は従来よりも早くなり、シャプタリゼーション(補糖)はもはや行っておらず、新樽の使用もやや控えめになった。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。

2020 Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ ブラン

【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・プレッソニエの AOC 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: 約 2000 本

上代価格 ¥7,300(税別)

JAN: 4543190172462



2020 Bourgogne Rouge

上代価格 ¥8,300(税別)

ブルゴーニュ ルージュ

JAN: 4543190172479

【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:豊かなベリー系の香りにローム質土壌やスパイスのニュアンスが溶け合う魅力的なアロマ。凝縮感を湛えたミディアムボディで、澁刺とした酸とともにさめ細やかでしっかりとしたタンニンが広がる。繊細で優雅なスタイルが印象的。《飲み頃:2021 - 2035年 | 2022/1/21 掲載》

★ヴィノス 89 点:緻密で生き生きとした赤スグリ、ブラックベリーの爽やかなアロマが香る。塩気を伴うエネルギーに溢れ、レジョナルの赤にしては素晴らしい持続性を持つ。魅力的なブルゴーニュ・ルージュ。

《飲み頃:2023 - 2030年 | 2020/3 掲載》

他誌評価★バグハウンド:87-89点



2020 Gevrey Chambertin

上代価格 ¥16,600(税別)

ジュヴレ シャンベルタン

JAN: 4543190172486

【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°C 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、ラム・デュ・シャンベルタン、アベイ・ド・シトー、エポワスなど

★パーカーポイント 90 - 92 点:チェリー、カシス、ローム質土壌、スパイスのアロマが最初に香り立つ。快活さ、緻密さに加えて見事な凝縮感を湛えたミディアムボディで、重さを感じさせない絶妙な力強さを持つ。探し求める価値あり。

《2022/1/21 掲載》

★ヴィノス 91 点:野イチゴとブラッドオレンジのアロマが渾然一体となって香り立ち、潰したバラの花びらのニュアンスを帯びていく。非常にバランスの良い味わいで、綺麗に溶け込んだ樽香、微かな塩味、フレッシュさとともに仄かなスパイスさを感じられ、長い余韻へと続く。ピュアさを湛えたピノ。《飲み頃:2024 - 2040年 | 2020/3 掲載》

他誌評価★バグハウンド:89-91点



2020 Gevrey Chambertin La Marie

上代価格 ¥25,000(税別)

ジュヴレ シャンベルタン ラ マリー

JAN: 4543190172493

【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:このドメーヌの通常のジュヴレ・シャンベルタンよりもリッチで重層感のある味わい。希少なこのワインは、カシスやプラムにスモーク、ローム質土壌のニュアンスが混ざり合ったアロマを持つ。味わいは、深み、バルベットのよう滑らかな質感、繊細で緻密なタンニン、澁刺とした酸を湛えたミディアム〜フルボディ。バルトラン・デュガ曰く、彼の父クロードのスタイルを彷彿させるワインとのこと。《2022/1/21 掲載》

★ヴィノス 93 点:焦点の定まった牡蠣の殻を思わせる香りを持ち、通常のジュヴレ・シャンベルタンよりさらに力強さを感じる。緊張感とエネルギーを湛えた、塩気、鉱物を思わせる引き締まった味わいが、絶妙なバランスで花開いていく。とても魅力的なワイン。《飲み頃:2024 - 2042年 | 2020/3 掲載》

他誌評価★バグハウンド:90-92点



2020 Gevrey Chambertin 1er Cru

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

JAN: 4543190172509

【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°C

★パーカーポイント 92-94 点:甘いベリー系果実、レッドチェリー、スパイス、ローム質土壌を思わせるアロマが溢れんばかりに香り立つ。味わいは、深み、凝縮感、生き生きとした酸、細やかなチャーキーなタンニンを備えたミディアム〜フルボディで、塩気を帯びた後味で締めくくられる。プルミエ・クリュのクレピヨとペリエールのブドウをブレンドしたデュガの代表的なワイン。《飲み頃:2022/1/21 掲載》

★ヴィノス 91 点:花やブラックベリー、野イチゴを想わせるアロマが、100%新樽の香りを軽やかに包み込んでいような印象。素晴らしい重厚感と深みを備えた味わいで新樽の風味が広がる。《飲み頃:2024 - 2042年 | 2020/3 掲載》

他誌評価★バグハウンド:91-93点



2020 Gevrey Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jacques

上代価格 ¥40,000(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: 4543190172516

【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℃
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:甘いカシス、ザクロ、チェリーのアロマにスパイス、牡丹、ローム質土壌のニュアンスが溶け合う魅力的な香り。ミディアム~フルボディで、生き生きとして凝縮感があり、重さを感じさせない絶妙な力強さを持つ繊細で優雅な味わい。澁刺とした酸、繊細なタンニンを伴う長い余韻が続く。《2022/1/21 掲載》

★ヴィノス 94 点:焦点の定まった香りが印象的。豊かなミネラル香を帯びた赤系、黒系果実が溶け合う魅力的なアロマを持つ。樽香が完全に馴染むまでしばらく時間が必要だろう。ミディアム~フルボディの味わいで、きめ細やかなタンニンがあり、空気に触れると、ブラックチェリー、クランベリー、クランベリーのさわやかなアロマに砕いた石、ブラッドオレンジのニュアンスが香る。クールな佇まいが魅力的なワインで、長期にわたって飲む喜びを与えてくれるだろう。《飲み頃:2025 - 2050年 | 2020/3 掲載》

他誌評価★バークハウンド:92-94点



2020 Charmes Chambertin Grand Cru

上代価格 ¥70,000(税別)

シャルム シャンベルタン グラン クリュ

JAN: 4543190172523

【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:チェリー、バラの花びら、ワイルドベリー、甘いスパイス、ローム質土壌の香りがグラスから立ち上る魅力に溢れたワイン。ふくよかさ凝縮感を湛えたフルボディ。深み、重層感、口中を包み込むような生き生きとした果実味を備えた味わいが広がり、長い余韻へと続く。《2022/1/21 掲載》

★ヴィノス 94 点:アイリスとスマイルの花びらを思わせる緻密なアロマがあり、時間とともにミントとフェネルのニュアンスを帯びていく。このグラン・クリュに相応しい大胆さと華やかさを兼ね備えている。しなやかさ伴う焦点の定まった味わいで、シルクのような滑らかな質感にパステルのようなピュアさが感じられ、フィニッシュに近づくにつれ、オレンジの皮やパン・デピスの風味が広がる。喜びをもたらしてくれるワイン。《飲み頃:2026 - 2055年 | 2020/3 掲載》

他誌評価★バークハウンド:92-94点



2020 Chapelle Chambertin Grand Cru

上代価格 ¥92,000(税別)

シャペル シャンベルタン グラン クリュ

JAN: 4543190172547

【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℃(熟成させたものは 15~16℃)

★パーカーポイント 93 - 95+ 点:官能的なシャルムと比べてより筋肉質でしっかりとした味わい。チェリー、牡丹、オレンジの皮、バラの花びら、エキゾチックなスパイス、リコリスのアロマが香る。味わいは、重層感、凝縮感を湛えたフルボディ。深く、引き締まった味わいを持つこのワインは、今回試飲したデュガのワインの中で開くまでに一番時間を要する。《2022/1/21 掲載》

★ヴィノス 96 点:この年のデュガで最も傑出したキュヴェと言えるだろう。香りは、シャルムに比べ、より落ち着いた印象で、牡蠣の殻の強いニュアンスを帯びた赤系果実のアロマに惹きつけられる。味わいはミディアムボディで、繊細なタンニンと張りがあり、エネルギーに満ち溢れている。調和のとれた、透明感のあるフィニッシュに近づくにつれ、徐々に強さが増していく。長い余韻を持つ。秀逸なワイン。《飲み頃:2026 - 2055年 | 2022/3 掲載》

他誌評価★バークハウンド:92-95点



2020 Griotte Chambertin Grand Cru

上代価格 ¥96,000(税別)

グリオット シャンベルタン グラン クリュ

JAN: 4543190172530

【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:今回試飲したヴィンテージの中で高得点を付けたワインの一つ。活力とエレガントさを湛えたワインで、レッドベリー、バラの花びら、エキゾチックなスパイス、オレンジの皮、ローム質土壌のアロマが香る。味わいは多面的な印象をもたらすフルボディで、重層感、継ぎ目のない滑らかさ、生き生きとした酸、熟したタンニンをもち、芳醇なアロマを纏った後味がどこまでも続く。例年通り、極少量のみ生産。《2022/1/21 掲載》

★ヴィノス 95 点:香りは、複雑でシャペルと似ているが、シャペルのバランスの良さには及ばない。冷たく湿った石灰岩のニュアンスがモレロチェリーや白さが残ったイチゴのアロマと溶け合う。味わいはミディアムボディでシルキーなタンニンがあり、絶妙なほろ苦さとリッチな味わいがバランス良くまとまっている。デュガの中で最も強いストラクチャーが感じられる後味。実に素晴らしい。《飲み頃:2026 - 2055年 | 2022/3 掲載》

他誌評価★バークハウンド:93-96点



Eau de Vie de Marc Assemblage de Millésimes 2009/2010/2015 [700ml]

オー ド ヴィ ド マール アッサンブラージュ ド ミレジム 2009/2010/2015

上代価格 ¥36,000(税別)

JAN: 4543190172554

マールとは、ブドウの搾りかすを意味し、ブドウの房や発酵終了後の醪(もろみ)を圧搾した後の果皮・種などを発酵・蒸留して造るブランデーをマールと呼びます。デュガのマールは、華やかさと繊細なフィネスを兼ね添えた極上のマールで生産量が少ないため、ごく限られた数量しか入荷しません。2009年、2010年、2015年の異なるヴィンテージをブレンドすることで複雑性に富んだ深みのある味わいに仕上がっています。ボトルは、蝋キャップで、ラベルは手作業で貼られています。

【辛口/蒸留酒】 産地:ブルゴーニュ北部コート・ド・ニューイ地区 アルコール: 39%

醸造:ブドウの搾りかす(果皮や果梗、種)を一定期間密封した容器で寝かせた後、蒸留し、新樽で熟成。

相性料理:エポワスなどのウォッシュタイプのチーズ、ショコラの葉とカルダモンのアイスクリーム、リンゴやバナナ等のフルーツやピーカンナッツを使った食後のデザートともよく合います。 保存方法:直射日光を避ければ1年以上の常温保存が可能です。開栓後も殆ど風味が変わらないため、飲みたい時に少しずつ、長くお楽しみいただけます。

