

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。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。



■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中、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■ 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、生育期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。

■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く中、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)

■2019年 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っており、前年より酸は若干高めです。この年はブドウの萌芽が早く、4~6月にかけて散発的な雨を伴う冷涼な気候が続く中、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く中、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。6~10月までの気温は、例年平均よりも高く、9月20日以降の雨でカベルネ・ソーヴィニオンの熟成期間が長引いたためアルコール分が下がり、カベルネにとっては特に出来のよい年となりました。分厚い果皮と色味成分が発達したメルロも、豊かな果実味とタンニン、高い酸とアルコール分を併せ持つ優れたヴィンテージとなりました。(デキャンタ・ヴィンテージ・レポートより)

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「バリュールボルドー」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。



2019 Château Reynon Blanc

上代価格 ¥2,600(税別)

シャトー レイノン ブラン

JANコード:4543190153669

【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: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。

★ジューズ・サックリン 91-92点 2020年6月8日 澆刺としたレモンの風味と煮込んだリンゴの豊かなアロマに砕いた石のニュアンスが感じられる。ミディアムボディで、魅力的な果実味と風味豊かなフィニッシュが特徴。

★ヴィノス 90点 2020年6月(飲み頃:2020年-2025年) 洗練された表情豊かな白ワイン。アプリコットやパイナップル、ミント、レモンのコンフィ、黄色い花を思わせる風味が、このクリーミーで開放的な白ワインに美しい輝きを添えている。澆刺とした鮮やかな酸が絶妙に引き締まった後味を生む。

◀他誌評価▶★パーカーポイント86-88点 ★ワインズ・ペクテーター90点



2018 Château Reynon Rouge

上代価格 ¥3,300(税別)

シャトー レイノン ルージュ

JANコード:4543190169400

【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

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。

★パーカーポイント88-91点 2019年4月24日(リサ・ペロッチェ・ブラウン)

紫がかった深みのあるガーネット色。温かいブルーベリー、ブラックベリーのピュール、ブラック・ラズベリーのアロマにガリグとラベンダーのニュアンスが感じられる。ミディアムからフルボディの味わいで、しっかりとした粒状のテクスチャーと見事なフレッシュ感が、力強い果実味を支え、香り高い後味を生む。

★ヴィノス 90点 2021年3月(飲み頃:2022-2030年)

完璧な心地よさをもたらすこのワインは、ふくよかさどジュシーさを兼ね備えた魅力的な味わいで、期待していたものが全て詰まっている。果汁溢れるレッドチェリーやスパイス、杉、新しい革、タバコを思わせる風味が口中に広がる、肉厚で調和のとれた秀逸なワイン。最もお買い得なワインの一つで、世界中どこでも手に入れることができるだろう。

◀他誌評価▶★ワイン・スペクテーター88点 ★ジューズ・サックリン91点 ★ワイン・エンスージアスト92点

★ジャンシス・ロビンソン16/20点



Clos Floridène クロ フロリデーヌ

グラヴのピュジョル・シュル・シロンにドメーヌを構えるクロ・フロリデーヌは、1982年にドゥニ・デュブルデー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ーヌです。「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、デュブルデー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ー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

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く層を成し、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 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。

★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。

◀他誌評価▶★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20

2018 Clos Floridène Blanc

上代価格 ¥4,800(税別)

クロ フロリデーヌ ブラン

JANコード:4543190144629

【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 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%、ムスカデ 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。

★パーカーポイント89-91点 2019年4月24日 リサ・ペロッチェ・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。

★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。

★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。

◀他誌評価▶★ワイン・エンスージアスト90点 ★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20





■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。



2015 Château Cantegril

シャトー カントグリル

【375ml】 上代価格 ¥2,700(税別)

【750ml】 上代価格 ¥5,000(税別)

JANコード:4543190153683(375ml)、JANコード:4543190153676(750ml)

2016 Château Cantegril

【750ml】 上代価格 ¥5,500(税別)

JANコード:4543190171700

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)

品種:セミオン 93%、ソーヴィニオン・ブラン 7% (2015VT)、セミオン 91%、ソーヴィニオン・ブラン 9% (2016VT)、平均樹齢:60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圧搾し抽出。貴腐菌によって濃縮された果実を優しく圧搾して抽出し、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。



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★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《他誌評価》★ヴィノス87点 ★ジャンシス・ロビンソン16.5/20点

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プリコット、クリ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、アプリコット、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 ★ジャンシス・ロビンソン16.5/20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、クリマンとクレーテの間の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。



2019 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

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: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か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 2020年6月18日(リサ・ペロッチ・ブラウン) 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。

★ヴィノス90-92点 2020年5月(飲み頃:2022~2030年) 美しい桃や黄色のプラム、アーモンドを思わせる濃厚なアロマを持つ。味わいは、口に含むとサワーレモンのようなキリッとした印象とともに上品な深みを感じる。後口にほのかにオレンジの皮やライムが感じられる。期待できるワイン。



2014・2015 Château Doisy-Daëne

上代価格 ¥ 9,500(税別)

シャトー ドワジーデーヌ

JANコード:4543190153898(2014)、4543190160810(2015)

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ュエ家の伝統が成せる技で、水晶のように透過し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。

【甘口/白】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) 樹齢:40年以上

【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搾り、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

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、水晶のように透過した後味に生き生きとした張り活力を添える。

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<<他誌評価>>★ヴィノス 96点 ★ジェームズ・サックリン 93点 ★ワイン・エンスージアスト 96点 ★ジャンシス・ロビンソン 17+/20点

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、デュブルデュエ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<<他誌評価>>★ヴィノス 96点 ★ジェームズ・サックリン 95点

