

Denis Dubourdieu Domaines

ドゥニ デュブルデュードメヌ

『ボルドー白ワインの法王』ドゥニ・デュブルデュードメヌのワイン

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・デュブルデュードメヌ教授です。

デュブルデュードメヌ教授は、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。

デュブルデュードメヌ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年にデュブルデュードメヌ教授が享年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ードメヌ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、デュブルデュードメヌ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。

■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月にかけては湿度の多い曇り空が続き、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ティ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。

■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。

■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だ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、芳醇さとしっと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造られました。

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・デュブルデュー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年にデュブルデュー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。



2019 Château Reynon Blanc

上代価格 ¥2,600(税別)

2020 Château Reynon Blanc

上代価格 ¥2,900(税別)

シャトー レイノン ブラン

JANコード:4543190153669(2019VT)

【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:ソーヴィニヨン・ブラン100%
アルコール:12%前後 畑面積:約9ha 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。

2019VT★ジェームズ・サックリン 91-92点: 澁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。《2020/6/8掲載》

2019VT★ヴィノス 90点: 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。澁刺とした鮮やかな酸が絶妙に引き締まった後味を生む。《飲み頃:2020年-2025年 | 2020/6掲載》

2019VT 他誌評価★パーカーポイント 86-88点 ★ワインス・ペクテーター90点

2020VT★ワイン・スペクテーター89点: 豊潤かつ大胆なスタイルで、口中に豊かに広がるレモンピール、タイム、グーズベリーの香りが後味まで続く。《2022掲載》 2020VT 他誌評価:★パーカーポイント 86-88点 ★ジェームズ・サックリン 89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・ソーヴィニヨン15%、プティ・ヴェルド10% アルコール:14.5% 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・ソーヴィニヨン15%) 醸造:25~30℃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: 紫がか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レ、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。《2019/4/24掲載》

★ヴィノス 90点: 完璧な心地よさをもたらすこのワインは、ふくよかさやジュー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。

《飲み頃:2022-2030年 | 2021/3掲載》

他誌評価★ワイン・スペクテーター88点 ★ジェームズ・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



2018 Hommage Denis Dubourdieu

上代価格 ¥10,000(税別)

オマージュ ドゥニ デュブルデュー

2016年に逝去したドゥニ・デュブルデュー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。

ドゥニ・デュブルデュー教授が2005年に植樹したプティ・ヴェルドの最良区画から厳選したブドウを使用して造られました。

生産本数: 2,635本。2018年が初リリースです。

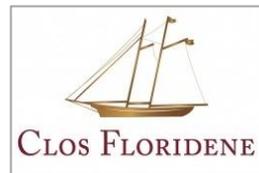
プティ・ヴェルドは、熟すまでに時間を要し、ボトリティス等の影響を受けやすい繊細な品種です。そのため大量生産が難しく、多くは補助品種として使用されています。しかしながら、プティ・ヴェルドは丹念に手入れすることで素晴らしいクオリティのワインに仕上がります。2018年オマージュは、外観は濃い色調を呈し、驚く程豊かな果実味とピュアさを湛えた味わいが特徴です。

【辛口/赤】 産地:ブルミエ・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。



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

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°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 86-88点: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。《2014/5掲載》

他誌評価★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20



2018 Clos Floridène Blanc

クロ フロリデーヌ ブラン

上代価格 ¥4,800(税別)

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。

★パーカーポイント 89-91点: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。《2019/4/24掲載》

★ワインスペクテーター90点:フルール・ド・セル(塩)をまぶしたレモンの皮、タイム、スターフルーツのアロマを湛えた鮮やかで爽やかな風味。よく熟れた果実味が後味まで続く。《2021年掲載》

★ヴィノス 90点:非常に心地よい味わい。快活かつ優美な印象で、芳醇なアロマとともに華やかな風味が広がる。果物、レモンオイル、ミント、セージのアロマにナツメグのニュアンスが溶け込んだ多様な香りが、デュブルデー家が生み出す洗練された白ワインを優雅に彩る。2018年は前回は飲いた時から、より綺麗にまとまった印象。《飲み頃:2021-2026年 | 2021/3掲載》

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



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、デュブルデュ家はオーラ近隣の数区画を取得し、高品質の赤ワインと甘口白ワインを生産しています。2018年シャトー・オーラは、ワイン評価サイトのワインスペクテーターやジェームズ・サックリンで90点を獲得し、秀逸なグラヴの赤として注目を集めています。



2018 Château Haura

上代価格 ¥4,000 (税別)

シャトー オーラ

【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 37%、メルロ 63% 栽培面積:11.5ha 平均樹齢 22年 醸造:手摘みで収穫。25°C~30°C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。

★ジェームズ・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》

★ワイン・スペクテーター90点:プラムやレッドカラントのピューレのアロマが豊かに香る。花や紅茶の香りが後味にも漂う。フレッシュ感を湛えたピュアな味わい。《飲み頃:2021-2026年 | 2021/3/31掲載》

他誌評価:★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。セミアンは、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・デュブルデュの母方の曾祖父が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 ¥5,500(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 (2016VT/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)
品種:セミアン 91%、ソーヴィニオン・ブラン 9% (2016VT)、セミアン 100% (2017VT) 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圧搾し抽出。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

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》



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

Millésimes

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ッ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:★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: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、ダブルパーズで清澄。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: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90-92点: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。《飲み頃:2022~2030年 | 2020/5 掲載》



2016 Les Etoiles de Doisy Daëne

上代価格 ¥6,000 (税別)

レゼトワール ドワジーデーヌ

JANコード:4543190161695

「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エ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:セミヨン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压榨し、木樽(4年毎に新樽に入替)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ンクで更に9ヶ月熟成。

■コメント■ 柔らかな味わいのワインですが、デュブルデュエ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。



2009・2010 Château Doisy-Daëne

上代価格 ¥11,500(税別)

2014 Château Doisy-Daëne

【375ml】 上代価格 ¥5,500(税別)

シャトー ドワジーデーヌ

【750ml】 上代価格 ¥11,000(税別)

JANコード:4543190173193(2009VT), 4543190149457(2010VT), 4543190173216 (2014VT/375ml), 4543190153898(2014VT/750ml)

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ー家の伝統が成せる技で、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。

【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 アルコール:13.5%前後

【2009VT】品種:セミヨン 87%、ソーヴィニオン・ブラン 13%

【2010VT】品種:セミヨン 89%、ソーヴィニオン・ブラン 11%

【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% -

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 87%、ソーヴィニオン・ブラン 12.5%、ミュスカデル 0.5%) 栽培:有機栽培 醸造: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。

2014VT★パーカーポイント95-97点: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と活力を添える。《飲み頃:2020-2045年 | 2015/4/30掲載》

2014VT他誌評価:★ワインスペクテーター95点★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

2010VT★ヴィノス93点:蠟、ハチミツ、仄かなオレンジの花のアロマがあり、背景に繊細なミントのニュアンスが香る。非常にバランスの良い味わいで、その芳醇なアロマ以上にこのワインが本来持ち合わせている質の高さが伺える。見事な張りと持続性、生き生きとした後味を持つ上質なソーテルヌ。《2023-2055年 | 2020/2掲載》

2010VT他誌評価:★パーカーポイント92点★ワインスペクテーター94点★ヴィノス94+点★ワイン・エンスージアスト91点



2009VT★パーカーポイント95点:淡いゴールド色。レモンのはちみつ漬け、ドライマンゴーのスライス、アプリコットタルト、オレンジマーマレードのアロマにスライスしたアーモンドのニュアンスが漂う表情豊かな香り。口に含むと、核果や柑橘類のジャムを思わせる風味がピュアさや快活さを湛えながら重層的に広がり、後味には生き生きとした若々しさが感じられる。《飲み頃:2019-2047年 | 2019/3/15掲載》

2009VT他誌評価:★ワインスペクテーター93点★ワイン・エンスージアスト91点

2010 L'Extravagant de Doisy-Daëne (357ml)

上代価格 ※オープン

レクストラヴァガン ドゥ ドワジーデーヌ

JANコード:4543190173209

【甘口/白】産地:ボルドー左岸ソーテルヌ地区バルサック(AOCソーテルヌ)

品種:セミヨン 60%、ソーヴィニオン・ブラン 40% 土壌:砂、粘土、石灰質からなる土壌 面積:16.3ha 樹齢:約50年以上

植樹密度:1haあたり7000本 栽培:トラヴォー・アン・ヴェール(除葉、側枝切断、除房)。除草剤は使わず、有機肥料(植物ベースの堆肥)を使用します。芽かきや摘葉などもすべて手作業で慎重に行ないます。収穫:収穫は、貴腐葡萄の糖分とアロマのフィネスが最高のバランスに達するタイミングを見計らって行われます。醸造:新鮮な果実味を損なわないよう低圧で搾り、品種の特性を最大限に引き出します。低圧でゆっくりと圧搾して得られるマスト(発酵前の搾汁)はこの上なくピュアで芳醇です。毎週樽を満たし定期的に澱引きします。熟成はオークの新樽で18ヶ月間、涼しいセラー内で行います。自然酵母を使用。

生産量:数量は非常に限られています。1990年(ファーストヴィンテージ)、1996年:4樽 1997年、2003年、2004年:5樽

2001年、2002年:6樽 2005年:8樽

■コメント■ ドワジーデーヌのワインは、「ノーブル・ロット(貴腐菌)」によって濃縮された爆弾のような果実の凝縮感、力強さ、バランス、繊細な味わいを特徴とする独自のスタイルを備えています。このドワジーデーヌのスタイルは、偉大な石灰岩の土壌と真の美を追求するデュブルデュー家の伝統が成せる技であり、クリスタルのように透き通ったピュアな味わい、力強いパワーと爽やかでフレッシュな味わいを兼ね備えた卓越した白ワインの1つで、時が経っても決して失われることのない若々しい味わいを湛えています。

★ヴィノス97+点:ドイツワインを彷彿とさせ、仄かなペトロール系のニュアンスを伴うリースリングのようなアロマがハチミツ、アカシア、オレンジの花のアロマと溶け合う。キリッとした酸や緻密さを備えた非常にバランスの良い味わい。タイトに引き締まった後味は、熟成によりさらに美味しさが増すこと示している。《飲み頃:2025 - 2060年 | 2021/6掲載》

★ワイン・スペクテーター97点:柿のジュース、ヘザー・ハニー、白桃、洋ナシ、タンジェリン・シフォン、レモンショートブレッドの非常に魅惑的なアロマが終盤まで途切れることなく香り立ち、長い余韻へと続く。美しい透明感、緻密さ、素晴らしい切れ味が印象的。このワインは、長期熟成が期待できる。《飲み頃:2015 - 2050年》

