

La Gibryotte

ラ・ジブリヨット

トップ生産者が最高の舌で選び抜く珠玉のブルゴーニュワイン

ラ・ジブリヨットは、ジュヴレ・シャンベルタン最高峰と言われるトップ生産者クロード・デュガのネゴシアン部門で、2002年にデュガ家の長女レティシアと長男のベルトランが立ち上げたワイナリーです。ドメヌのワインが少量生産で入手ににくいと、リーズナブルな価格で気軽に良い品質のワインを楽しんで貰いたいという狙いのもとにスタートしました。

ワインは、毎年収穫期の終りに20~30種のサンプルを集めて親子2代でブラインド・テイスティングを行い、最高のアロマ、凝縮感、複雑味、バランスを備えたワインを厳選しています。樽買したワインをカーヴで11~15カ月間バリックで熟成させます。熟成中は、ドメヌのワインと同じように毎週こまめにウイヤーージュを行い、手作業で澱引きします。

デュガの伝統的技術の恩恵をふんだんに受けてエルバーージュされるラ・ジブリヨットのワインは、ジュヴレ・シャンベルタンならではの力強いストラクチャー、格別なアロマと凝縮された果実味、長期熟成を可能にするしっかりとした酸を備えています。デュガのワインが男性的でしっかりとした堅牢な骨格と複雑味を備えているのに対し、ジブリヨットは、よりエレガントで親しみやすく食欲をそそる味わいで、一杯目を飲んだらすぐに二杯目を飲みたくなる後を引く美味しさです。

ジブリヨットのエチケットには、ドメヌの母屋を背景に「ライヨット」という頭巾を被った女性の姿が描かれています。ベルトラン・デュガの祖父母の時代、ブドウ畑で働く女性たちは、日光や風よけのためにこの頭巾を被っていました。女性の役割は昔からジュヴレでも非常に重要で、力仕事を男性が受け持つ一方で、細やかな仕事は手先の器用な女性を常に必要としていました。このエチケットは、ワイン作りにおいて昔から女性が重要な役割を果たしていたことを象徴しています。ジブリヨットの「ジブリ」は、ジュヴレ・シャンベルタン出身の人間のことをGibriaçois(ジブリアソフ)と呼んでいたことに由来し、「ヨット」は、このライヨットに由来を持ちます。

■2018年ヴィンテージ情報■ 2018年の夏の猛暑と干ばつは、ブルゴーニュのヴィニキュロンにとって異例なものでした。この猛暑と干ばつにより、ブドウの成熟が非常に早く進み、例年よりも早い8月末に収穫を迎えました。この年のワインは、まるで太陽そのものがボトルに入っているかのようです。色合いは非常にダークで、味わいにはボリューム感があり、とすれば非常に贅沢で豊潤とも思われる豊かな果実味が際立ちます。ヴィンテージは次から次へと移り変わりますが、1つとして同じ年はありません。このヴィンテージの潜在力を最大限に引き出すためには、幾年か寝かせる必要があるように私には思えます。(ベルトラン・デュガより)



2018 Bourgogne Rouge

上代価格 ¥4,200(税別)

ブルゴーニュ・ルーージュ

産地:ブルゴーニュ地方/ACブルゴーニュ 品種:ピノ・ノワール 100% 新樽率:20~25%

■生産者コメント■ ジュヴレの村名以上のワインが格上になるにつれ複雑味を増してゆくのに対し、ブルゴーニュ・ルーージュは、シンプルに美味しさを楽しむことが重要であるとベルトラン・デュガは考えます。デュガがジブリヨットに求めているものは、ドメヌのワインよりもフレッシュさのあるより柔らかな味わいです。酒齢の若いうちは若干の還元香が感じられますが、還元香とは、開栓した後のワインが酸素を欲している状態を意味するため、ワインが非常に良い状態で保管されていたことを示しています。カラフェに移して空気に触れさせることでワインは息を吹き返し、素晴らしい香りや味わいが広がります。



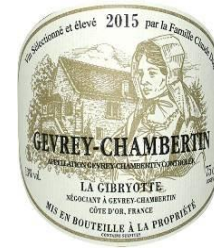
2018 Gevrey Chambertin

上代価格 ¥7,800(税別)

ジュヴレ・シャンベルタン

産地:コート・ド・ヌイ地区/AOCジュヴレ・シャンベルタン 品種:ピノ・ノワール 100% 新樽率:50%

■生産者コメント■ 外観、香り、味わいのどれをとってもジュヴレ・シャンベルタンのテロワールの個性がありありと表現されたワインであることが判ります。ジュヴレ・シャンベルタンをテイスティングする際にベルトラン・デュガが最も重要だと考えるキーワードは「テロワールの個性」です。硬質でしっかりと引き締まったボディと鮮やかでくっきりとした輪郭を持つ大胆でストレートな味わいにジュヴレのアイデンティティがしっかりと息づいています。



2018 Gevrey Chambertin 1er Cru

上代価格 ¥12,600(税別)

ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ

産地:コート・ド・ヌイ地区/AOCジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ 品種:ピノ・ノワール100% 新樽率:70%

■生産者コメント■ 絶妙なハーモニーを湛えたこのワインが持つ複雑な味わいは、容易に言葉で言い表すことは出来ません。全ての要素が多彩で美しいハーモニーを奏で、飲み手の味覚と心を喜びで満たしてくれます。バランス、個性、ハーモニーの3つの要素を表す言葉がこのワインのキーワードと言えるでしょう。



2018 Charmes Chambertin Grand Cru

上代価格 ¥24,000(税別)

シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ

産地:コート・ド・ヌイ地区/AOCシャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ 品種:ピノ・ノワール 100% 新樽率:100%

■生産者コメント■ 深みのある濃厚な果実味、大地の香りを感じさせる力強いパワー、しっかりとしたミネラル感、驚くほどに複雑で濃厚なアロマ。これら全ての要素がしっかりと綿密に編み上げられ、幾層にも層を成して感じられる重厚で複雑味のある味わいが広がります。余韻の長い後味がどこまでも途切れなく続きます。

