

Vincent Dureuil-Janthial

ヴァンサン デュルイユ ジャンティアル

リュリーで最も古い歴史を持つ自然派ドメーヌ

コート・シャロネーズ地区のリュリー村にドメーヌを構えるヴァンサン・デュルイユ・ジャンティアルは、この村で最も古い家族経営のドメーヌの1つで、その歴史は13世紀に遡ります。総面積17ヘクタールの自社畑は、コート・シャロネーズ地区を中心に、コート・ド・ボヌ、コート・ド・ニュイを含め20箇所のアペラシオンに跨ります。2001年から農薬の使用を止め、2008年までに自社畑の実質60%を有機栽培へ切り替え、月の満ち欠けに合わせた栽培・瓶詰を实践。2009年より、エコセールから正式に有機栽培認定を受けています。

デュルイユのワイン造りは、葡萄畑に始まります。毎年7月中旬頃までに土壌を掘り起こし耕作することで、土に空気を入れ、雑草を取り除きます。この他、必要であれば新芽や葉の摘み取りを行って適度に収量制限を行うことで、湿気を軽減し、病気やカビの発生を防いでいます。収穫は、葡萄が十分に熟すのを待ってから全て手作業で遅摘みし、ピュアな果実味に心地よいミネラル感、程良く良質な酸を混ぜた美しく引き締まったハリのあるスタイルに仕上げています。

ドメーヌで使用する樽は全て、現在ブルゴーニュで最も良い樽を造る樽メーカーと言われるシャサン社から購入し、各キュヴェに合わせて特別に樽の中の焼き加減を調整しています。

《ワインアドヴォケート誌 2018年8月1日掲載記事より》：ヴァンサン・デュルイユ家は、恐らくリュリー村で最も古くから続くドメーヌの1つだが、コート・シャロネーズ地区でこれほどまでに革新的でパイオニア的な精神を持つ作り手は他にいないだろう。この地域の殆ど全ての作り手が従来の手法で葡萄を栽培する中、極めて徹底した有機農法を实践するデュルイユは、その根気強い葡萄栽培と巧みな醸造技術により、リュリー村で最も上質なワインを産出している。贅沢で滑らかなテクスチャーを湛えつつも、毎年変わらず肉厚でジューシーかつ殆ど鋭利とも言えるシャープな味わいを持つデュルイユの白ワインは、アペラシオンの新たなスタンダードを打ち出すと共に、コート・ド・ボヌのより上位に位置する多くのアペラシオンのワインを凌駕するクオリティだ。筆者自身も、自宅のセラー用に定期的にデュルイユの白ワインを購入している。赤ワインの品質も白ワイン同様の品質レベルに達している。2016年と2017年は、霜害で生産量が大幅に落ちたが、入手出来るものがあればどのワインであれ、すぐに手に入れておくことをお勧めする。(記者：ウィリアム・ケリー)

■テクニカル情報■ ドメーヌ所在地：フランス東部ブルゴーニュ地方コート・シャロネーズ地区リュリー村 畑の総面積：17ha
所有アペラシオン：20箇所 栽培：有機栽培(2009年～2016年エコセールより公式認定) 土壌：主に粘土・石灰岩質

【白ワインの醸造】醸造：手摘みで収穫し、破碎せず直接圧搾。48時間ダブルバージュさせた後、樽に移してアルコール発酵(新樽率20%、新樽は全てシャサン社から購入)、12ヶ月樽熟成させ、6ヶ月ステンレスタンク熟成。月の暦に合わせて瓶詰。

【赤ワインの醸造】醸造：手摘みで収穫し、振動する選果台を2台使って選果・除梗し(年によっては除梗せず)、円錐台形の木桶で1週間低温マセラシオン。新樽率33%のキャスクでマロラクティック発酵・12ヶ月樽熟成、ステンレスタンクで6ヶ月熟成。月の暦に合わせて瓶詰。

■2019年ヴィンテージ情報■ ◆バーグハウンド2021/10/10掲載記事より ◆：ヴァンサン・デュルイユ「この年の猛暑と収量減により、アルコール度数は平均14%と高く、私が1999年にドメーヌで働き始めて以来の最高値となりました。ワインは、確かに円熟した果実味がありますが、驚いたのは、非常にフレッシュで生き生きとしたそのスタイルです。赤白ともに凝縮感のある素晴らしい味わいを呈しています。」

瓶詰は、白ワインは4月、5月、赤ワインは、3月に実施。白ワインについては、長期熟成を考慮して瓶詰を行っているため、酒齢が若いうちに飲む場合は、15分程デキャンタすることをお勧めします。

～White Wine～

2019 Bourgogne Aligoté

上代価格 ¥4,000(税別)

ブルゴーニュ アリゴテ

JAN: 4543190171229

【辛口/白】産地：コート・シャロネーズ地区リュリー東部(AOCブルゴーニュ・アリゴテ) 畑：パ・ド・ショシュール
品種：有機栽培アリゴテ100% 植樹：1985年 土壌：粘土・酸化鉄 醸造：マロラクティック発酵後、12ヶ月樽熟成

★パーカーポイント 87-89点：爽やかなグリーン系の果物、白い花、出来たての焼き菓子のアロマが香る。メディアム～フルボディで、サテンのような滑らかさと見事な凝縮感があり、キリとした酸とチョーキーな後味が印象的。鉄分豊富な畑のブドウを使用。《2021/1/15掲載》



担当： @millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

2019 Rully Blanc

上代価格 ¥6,600(税別)

リュリー ブラン

JAN: 4543190171236

リュリー・ブランは、リュリー南部のグレスニーというクリマに属する複数の区画から収穫しています。畑の下層土は粘土石灰岩質で小石を多く含み、朝日が豊かに降り注ぐ東向きの斜面を持ちます。

【辛口/白】 産地:コート・シャロネーズ地区リュリー南部(AOCリュリー) 品種:有機栽培シャルドネ 100%
畑面積:28.3ha 植樹:1920年 提供温度:12℃

■コメント■ 花やレモンカードのアロマ。エネルギーに溢れた快活な果実味があり、ジンジャー、レモンの皮、ミネラルが広がり、長い余韻へと続く。エネルギー。

★パーカーポイント 89-91 点:新鮮な果物と白桃のアロマに皮むきたアーモンドと白い花のニュアンスが溶け合う可憐なワイン。凝縮感とくっきりとした輪郭が印象的なミディアムボディで、キレのある酸と口中を潤す塩気を帯びた後味が続く。今飲んでも美味しいが、このワインの熟成ポテンシャルは素晴らしく、1990年代後半のヴィンテージは今もお格別な味わいを呈している。

《2021/1/15 掲載》

他誌評価:★バグハウンド 87 点 ★ヴィノス 90 点



2019 Rully Blanc Les Maizières

上代価格 ¥7,000(税別)

リュリー ブラン レ メジエール

JAN: 4543190171243

メジエールとは、フランスの古語で、「石で造られた壁」を意味します。この名前の由来にはいくつもの説がありますが、多くの人は、ガロ・ローマ時代からこの畑の近くに残る廃墟とこの呼称を結び付けて考えています。

【辛口/白】 産地:コート・シャロネーズ地区リュリー中心部(AOCリュリー) 品種:有機栽培シャルドネ 100% 畑面積:1.99ha/日当たりの良い東向き斜面 植樹:1997~2001年 土壌:粘土質 提供温度:12℃

■コメント■ 白や黄色の果実に花のニュアンスが感じられる華やかなアロマ。口に含むと、ナッツやレモンの皮の風味が広がり、円熟した果実味、酸、凝縮感が見事な調和を見せる。

★パーカーポイント 89 - 91+点:★もぎたてのフレッシュな果物、新鮮な桃、ナツメグ、白い花、トーストしたアーモンドのアロマが香る。塩気を帯びた味わいが口中に染み渡り、ミッドパレットに感じる豊かな果実味がチャーキーさを帯びてゆく。

ミディアム〜フルボディ。《2021/1/15 掲載》

他誌評価:★バグハウンド 88 点



2019 Rully Blanc Chênes

上代価格 ¥7,000(税別)

リュリー ブラン シューヌ

JAN: 4543190171250

「シューヌ」とは、フランス語で櫟の木(オーク)という意味で、ブドウが植樹される以前、この場所に櫟の木の森が生い茂っていたことに由来を持ちます。デュルイユの自社畑の中で最もミネラリーなワインを生む畑の1つ。

【辛口/白】 産地:コート・シャロネーズ地区リュリー中心部(AOCリュリー) 品種:有機栽培シャルドネ 100%
畑面積:1.01ha 植樹:1975年 土壌:白い石灰岩とマールが混合

■コメント■ レモンの皮や新鮮なキノコの香り。熟したレモンの風味が広がるエネルギー感ある味わいで、塩気を帯びた後味に砂糖漬けのレモンピールやナッツ、ナツメグの仄かなニュアンスが感じられ、長い余韻が続く。

★パーカーポイント 90 - 92 点:デュルイユのワインの中で、一番遅くブドウが熟す区画。洋梨、柑橘類の皮、白い花、出来立ての焼き菓子と思わせる香りがグラスの中で少しずつ花開いていく。ミディアム〜フルボディで、キレのある酸がくっきりと際立ち、ピリリとした酸とチャーキーなニュアンスが口中に染み渡るように広がり、余韻の長い後味を生む。シリアスでしっかりと引き締まったワイン。この年は、霜の影響を受け、生産量は20hl/haとなった。《2021/1/15 掲載》

他誌評価:★バグハウンド 89 点



2019 Rully Blanc 1er Cru Le Meix Cadot

上代価格 ¥7,700(税別)

リュリー ブラン プルミエ クリュ ル メカド

JAN: 4543190171267

メカド、ラ・ショーム、ラ・ベルジュリの複数区画から成るクリマで、アン・ゲンヌと呼ばれる2区画の村名畑の間に位置する一級畑。クリマの名前の由来は、昔の小作地制度にあり、ブルゴーニュ地方で「Meix」は小作地のことを指し、「Cadot」はソーズ・エ・ロワールで非常によく見られる苗字のため、地主のことを指していると考えられます。この区画から採れるシャルドネは、ストレートで張りのある味わいの白ワインを生みます。

【辛口/白】 産地:コート・シャロネーズ地区リュリー中心部(AOCリュリー・プルミエ・クリュ)
品種:有機栽培シャルドネ 100% 畑面積:1.01ha 植樹:1975年 土壌:粘土・石灰岩質

■コメント■ レモンの花や皮のような華やかなアロマが香る。味わいは、ナッツや軽く焼いたトースト、ジンジャーの風味とともに生き生きとした果実味が広がる。塩気を帯びた後味が長い余韻を生む。

★パーカーポイント 92-94 点:黄色い果物、桃、トーストしたアーモンド、カスタード、白い花の香りがグラスからふわりと香り立つ華麗なワイン。サテンと思わせる滑らかでエレガントなテクスチャーとともに見事なキレと凝縮感が感じられるミディアム〜フルボディで、塩気を帯びた後味が長い余韻を生む。《2021/1/15 掲載》

他誌評価:★バグハウンド 89 点 ★ヴィノス 93 点



2019 Puligny Montrachet Corvée des Vignes

上代価格 ¥12,000 (税別)

ピュリニイ モンラッシェ コルヴェ デ ヴィーニュ

JAN:4543190171274

【辛口/白】産地:コート・ド・ボーヌ地区ピュリニイ・モンラッシェ北部(AOCピュリニイ・モンラッシェ・ヴィラージュ)
品種:有機栽培シャルドネ100% 植樹:1956年/1958年 土壌:粘土質 畑:日照量が豊かで早熟な区画

■コメント■ハーブバターや花などの美しいアロマが香り立つ。リュリーよりも柑橘類のニュアンスは控えめ。

★パーカーポイント 90-92点:新鮮な果物、白スグリ、シナノキの花、蜜蝋、プラリネのアロマが香る。サテンのように滑らかさと重層的な味わいを持つミディアム〜フルボディで、鮮やかなミネラルが感じられ、口中に染み込むような余韻の長い後味が続く。《2021/1/15掲載》

他誌評価:★バークハウンド 90点



~Red Wine~

2019 Côteaux Bourguignons

上代価格 ¥3,800 (税別)

コトー ブルギニオン

JAN:4543190171281

【辛口/赤】産地:コート・シャロネーズ地区リュリー東部(AOCコトーブルギニオン)
品種:有機栽培ピノ・ノワール90%、ガメイ10% 畑:ドメヌ近くのリュリー村東部、リュデー:モルドルー(畑面積:0.5ha/植樹:1970年/土壌:粘土質)

■コメント■赤いベリー系果実やクローブ、花びらのアロマが香り立つ。生き生きとしたジューシーなミディアムボディで、瑞々しい果実味と程良いタンニンが特徴。



2019 Bourgogne Rouge

上代価格 ¥4,900(税別)

ブルゴーニュ ルージュ

JAN:4543190171298

【辛口/赤】産地:コート・シャロネーズ地区(AOCブルゴーニュ) 品種:有機栽培ピノ・ノワール100%
畑:プリモー・プリセイ村(面積:0.42ha/植樹:1968年/粘土質)、ピュリニイ・モンラッシェ村(面積:0.96ha/植樹:1969~2004年/粘土質) 提供温度:16℃

★パーカーポイント 87-89点:プラムやチェリー、スイートスパイス、温かいココアの香りがグラスからふわりと立ち上るとも魅力的なワイン。ベルベットのよう滑らかさと包み込むような味わいを備えたミディアム〜フルボディで、生き生きとした緻密な味わいに熟したタンニンと心地よい酸が感じられる。プレモーとピュリニイ・モンラッシェの区画のブドウのブレンド。《2021/1/15掲載》

他誌評価:★バークハウンド 87点



2019 Rully Rouge

上代価格 ¥6,600(税別)

リュリー ルージュ

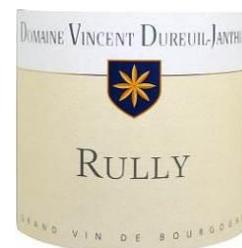
JAN:4543190171304

【辛口/赤】産地:コート・シャロネーズ地区リュリー村(AOCリュリー) 品種:有機栽培ピノ・ノワール100%
畑:メ・カド(面積:1.33ha/植樹:1978年/粘土質) アン・ロゼイ(面積:1.08ha/植樹:1974年/粘土石灰岩質)
モンターニュ・ド・レムノ(面積:0.33ha/植樹:1980年/石灰質) 提供温度:16℃

■コメント■メ・カド(一級畑)、アン・ロゼイ、モンターニュ・ド・レムノの3区画より収穫されたブドウを使用。赤や紫色の果実の可憐なアロマが香り立つ。口中で、赤系果実の風味とともに滑らかなタンニンが感じられる。

★パーカーポイント 89-91点:ラズベリーやプラムの表情豊かなブーケが広がる素晴らしい出来栄のワイン。ミディアム〜フルボディで、ベルベットのよう滑らかさとジューシーさを備え、見事な凝縮感を湛えたピュアな果実味を豊かな酸が縁取る。《2021/1/15掲載》

他誌評価:★バークハウンド 87点 ★ヴィノス 90点



2019 Rully Rouge En Guesnes

上代価格 ¥7,200(税別)

リュリー ルージュ アン ゲンヌ

JAN:4543190171311

メ・カドの一級畑で隔てられた2区画の畑がこの村名リュデーに属しています。ゲンヌとは、「湿地」という意味を持ち、この区画に豊かな水があることを暗示しています。

【辛口/赤】産地:コート・シャロネーズ地区リュリー村南部(AOCリュリー) 品種:有機栽培ピノ・ノワール100%
畑:1級畑メ・カドに隣接する2区画(畑面積:計1.34ha/植樹:1950年・1978年/粘土質)

■コメント■ジンジャーやスモーキーなアロマを備え、口中でもスモーキーな深みのある力強い風味が広がり、長い余韻が続く。

★パーカーポイント 90-92点:チェリーやカシスのアロマにローム質土壌やバラの花びら、オレンジの皮のニュアンスが溶け合う秀逸なワイン。ベルベットのよう滑らかさと包み込むような質感のあるミディアム〜フルボディで、きめ細やかなタンニンとともに鮮やかな果実味が感じられる。ぜひ手に取ってみる価値があるワイン。《2021/1/15掲載》

他誌評価:★バークハウンド 88点

