



Domaine Pierre Damoy

ドメヌ・ピエール・ダモワ

コート・ドールの宝石 珠玉のブルゴーニュワイン

コート・ドールの宝石とも言える、ブルゴーニュで最も名高い3つのグラン・クリュを含む10.6ヘクタールの葡萄畑と1908年創業のドメヌをピエール・ダモワが叔父から譲り受けたのは1992年7月のことでした。ピエール・ダモワは、シャンベルタン・クロ・ド・ベーズの畑の35%と、シャペル・シャンベルタンの畑の40%を所有する他、シャンベルタンの畑を1ヘクタール程所有する、クロ・ド・ベーズで最大の自社畑を持つドメヌです。

大学で農学の学位を取得したピエールは、葡萄畑のメカニズムについて学術的知識に基づく深い理解があります。除雪や夏季選定、葉の間引きや除草剤を使わない葡萄栽培など手作業を主とする栽培手法を好み、余計な干渉は最小限に留め、テロワール本来の力と自然の法則に従うことを何より大切にしています。1997年には、圧搾機やセラー等の醸造設備を最新の設備に入れ替え、2002年には、機器のどれもが使い始めて5年足らずであるにも関わらず、設備をすべて改装しました。「道具は常に改良されるのだから、新しいの方が効果は良い」というピエールの考えの下、醸造器具は常に最新のものを取り入れています。

収穫は手摘みで行い、完熟した実を収穫すべく可能な限り遅い時期を選び収穫します。選果は厳格な選定基準の下、収穫前と収穫最中の二度行い、収穫後にワイナリーで更にもう一度選別します。葡萄は除梗しますが、果実味を保つため、実を完全にすり潰さずに搾汁しています。2009年より、ヴィンテージによってホールパンチ方式で除梗せずに房ごと圧搾した果汁を30%加え、バランスを出しています。(2015ヴィンテージは、ホールパンチ果汁を30%使用。)

発酵前に6~7日間、また時には10~15日間かけて15℃以下の低温でマセラシオンさせた後、開放型ステンレスタンクで10~15日間発酵。グラン・キュヴェの熟成には、タミゾ産オークを一部含む新樽を70~100%使用し、その他のキュヴェは、ブルタンジュ産とアリエ産のオークで30~50%の割合で新樽を使用しています。ワインは、瓶詰めまでシュールリー熟成させます。熟成期間は通常18か月ですが、ヴィンテージのスタイルにより、21~36か月に及ぶこともあります。ピエールの厳しい監督下で、澱引きやろ過処理は一切行われません。



■テクニカル情報■ ドメヌ所在地:ブルゴーニュ北部コート・ド・ニュイ地区ジュヴレ・シャンベルタン村
創業:1908年 畑面積:10.6ha(うち75%がグラン・クリュ) 土壌:主に粘土・石灰岩質 栽培品種:シャルドネ、ピノ・ノワール

■2015ヴィンテージ情報■ いつもながら非常に率直な意見を語るピエール・ダモワは、2015ヴィンテージについて次のように語ってくれた。
ピエール・ダモワ:「2015年は、2014年や2013年よりもはるかに容易な年ではあったものの、ウドンコカビの蔓延が酷かった。この年の夏は非常に暑く乾燥した気候が続き、これにより病害によるストレスはたちどころに消失したが、ブドウの光合成が一定期間にわたって妨げられる要因にもなった。近隣のブドウ農家の殆どが9月初旬に収穫を開始したが、葡萄が十分な熟成具合に達しているとは信じられなかったため、もう暫く待つことになった。9月12日に大嵐が到来し、コート・ドールでは降水量80ミリの大雨に見舞われた。通常このような悪天候は非常に悪い兆候と見なされるが、今回に関しては絶好のタイミングで訪れた恵みの雨となった。この雨によって夏の暑さと乾燥で過度に濃縮しすぎた果実に程よいバランスを取り戻すことが出来たからだ。収穫は9月15日に開始した。果実の凝縮感、糖度、酸のバランスが改善され、タンニンも非常によく熟したため、クオリティについては非常に満足していたが、そこら中に泥がこびりついていたため、収穫中のコンディションは決して上々とは言えないものだった。収穫量は高くないが、特級畑の収量はおよそ30hl/haほどで、ワインを造るには十分だった。潜在アルコール度数は平均にして13%程で申し分なかった。果梗はグリーンでよく熟し、2014年と同様にこの年もホールパンチ果汁を平均30%ほど使用している。2015ヴィンテージのワインは、果実の円熟感、濃厚さ、しっかりとしたストラクチャーを兼ね備えつつも、重々しさを微塵も感じさせない私好みのスタイルに仕上がっている。」

この年もダモワは、2種のマルサネ、シャンボールのヴィラージュ、ジュヴレのヴィラージュ(ラ・ジュスティス)を造るべく、他所からブドウを買い入れている。これらのワインは、何れもメゾン・ピエール・ダモワのラベルでリリースされる。ダモワによると、アペラシオン名の公開はまだ出来ないが、つい最近新たに3ヘクタールのブドウ畑の売買契約を結んだばかりだと言う。これにより自社畑の面積は13ヘクタールにまで拡大する。ダモワの2015年についての私の見解は、等級の低いワインほど非常に印象的な出来映えで大いに感銘を受けた一方で、等級の高いワインの品質は、他のドメヌの2015ヴィンテージと同等に素晴らしい出来栄であると感じた。(バグハウンド65号2017年1月15日掲載)

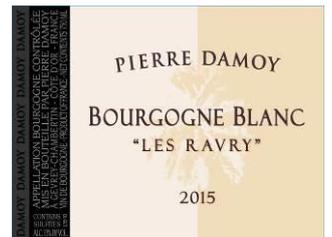
~ White Wine ~

2015 Bourgogne Blanc Les Ravry

上代価格 ¥6,300(税別)

ブルゴーニュ・ブラン・レ・ラヴリー

レ・ラヴリーは、主にステンレスタンクで発酵させているため、シャープな酸を湛えたフレッシュな果実味を保ちつつも、ワインのごく一部を樽発酵させることで複雑味と滑らかな口当たりを引き出しています。粘土石灰岩質土壌に根を張るシャルドネは、生き生きとしたミネラルに柑橘系のフローラルなアロマを生み、余韻が長く骨格の良い重厚なスタイルに仕上がっています。



■テクニカル情報■ 畑:フィサン村(樹齢40-45年の自社畑)とクシェ村(樹齢20-25年の契約農家の畑)
品種:シャルドネ 醸造:手早く圧搾し、90%をステンレスタンク、10%を1600Lの大樽(新樽率50%)で発酵させ、18ヶ月樽熟成。発酵に一部オークの新樽を使用することで、ヴァニラやトーストの風味が加わります。フレッシュな果実味を保つため、マロラクティック発酵後は、速やかに瓶詰めします。アルコール:13%

■コメント■ よく熟れたミラベルプラムのアロマに仄かなミネラルが香る。しっかりとしたストラクチャーと非常に心地よいフレッシュ感を湛えた厚みのある味わいで、柑橘系果実を思わせるピリリとしたシャープな後味が広がる。

~ Red Wine ~

2015 Fixan Les Mogottes

上代価格 ¥11,500(税別)

フィサン・レ・モゴット

■テクニカル情報■ 畑:フィサン村(AOC フィサン) 品種:ピノ・ノワール 醸造:新樽率 50%のブルタンジュ産とアリエ産オークで 18 カ月シュールリー熟成。澱引き・ろ過せず瓶詰 アルコール:13.5%

■コメント■ 今回が初回ヴィンテージ。黒果実の贅沢なアロマに、ヴェルヴェットのように柔らかなテクスチャーを湛えた広大な味わいがどこまでも続き、素晴らしくフレッシュな果実味が後味に広がる。

★バーグハウンド 88-91 点 Burghound.com 65 号 2017 年 1 月 15 日 ★Outstanding★ (飲み頃:2022 年~)

しっかりとした複雑味のある涼やかでピュアなアロマは、赤スグリの実や大地の香りに仄かなセージのニュアンスを湛え、微かな樽香がほんのりと香る。ピンと張りつめたハリのある味わいとミネラル感に満ちた艶やかなミディアムボディで、ミッドパレットは美しく滑らかなテクスチャーを湛えつつも、終盤に向かうにつれて仄かに荒削りな要素も感じられる。あるがままの状態であらゆる要素が調和し、一考の価値あるワインである。



2015 Gevrey-Chambertin

上代価格 ¥13,300(税別)

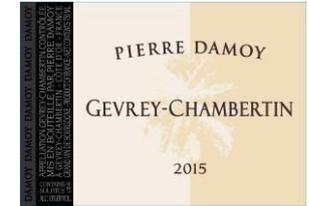
ジュヴレ・シャンベルタン

■テクニカル情報■ 畑:ジュヴレ・シャンベルタン村(リュエディ:エトロワ、シャン・シュニ、コルヴェ、クロワ・デ・シャン、ラ・ジュステイス) 品種:ピノ・ノワール 醸造:新樽率 50%のタミゾ産オークで 18 カ月シュールリー熟成。澱引・ろ過処理せず瓶詰。 アルコール:13%

■コメント■ ブラッドオレンジのブーケが飲み始めに香り、熟れた黒果実の香りがその後続く。複雑味のあるふくよかな味わいで、円熟感を湛えつつもフレッシュな黒果実の風味が余韻の長い後味を生む。

★バーグハウンド 89-91 点 Burghound.com 65 号 2017 年 1 月 15 日 ★Outstanding★ (飲み頃:2023 年~)

香り豊かでエレガントなアロマが更なるステップアップを遂げている。涼やかで抑制の効いたアロマは、赤スグリや黒スグリ、大地の香り、バラの花びら、柔らかなソバージュのニュアンスが香る。味わいはミディアムボディで極めて重厚でありながら、より一層きめ細やかになったタンニンにより、口当たりはより洗練された滑らかな質感に仕上がっているのが実に興味深い。繊細なタンニンが緻密さと濃厚さを兼ね備えた素晴らしい余韻の長い後味を生む。実にクラシックなスタイルを持つジュヴレ・ヴィラージュである。一見の価値あり。



2015 Gevrey-Chambertin Clos Tamisot

上代価格 ¥23,000(税別)

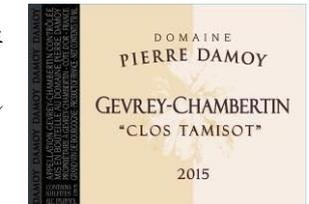
ジュヴレ・シャンベルタン・クロ・タミゾ

■テクニカル情報■ 畑:ジュヴレ・シャンベルタン村 1.45ha のモノポール 品種:ピノ・ノワール 植樹:1922 年 醸造:新樽率 70-80%のタミゾ産オークで 18 カ月澱と共に熟成。澱引き・ろ過せず瓶詰。 アルコール:13%

■コメント■ 仄かなスマイルの花と熟れた野生の木苺を思わせる豊かなブーケ。若いワインならではのジュシーで肉付きの良い豊富な味わいが口いっぱいになり、フレッシュでフローラルな後味が長い余韻を生む。

★バーグハウンド 90 点 Burghound.com 69 号 2018 年 1 月 15 日 ★Outstanding★ (飲み頃:2023 年~)

極めて円熟感のあるアロマは、黒いベリー系果実のリキュールやスパイス、力強い大地の香りを湛えている。丸みのあるしなやかで美味なミディアムボディで、素晴らしい深みとしっかりとした粘性があり、モカの香りを仄かに帯びたやや荒削りで余韻の長い後味が広がる。やや温暖な年であったことを僅かにうかがわせるが、実に秀逸なワインで、少なくとも 4~5 年間の瓶内熟成を経てその真価を発揮するだろう。



2015 Chapelle-Chambertin Grand Cru

上代価格 ¥56,000(税別)

シャペル・シャンベルタン・グラン・クリュ

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ヌイ地区/AOC シャペル・シャンベルタン 品種:ピノ・ノワール 植樹:1947 年 土壌:小石の多い石灰岩質 畑面積:2.2ha 醸造:新樽率 70-80%のタミゾ産オークで 18 カ月シュールリー熟成。澱引き・ろ過せず瓶詰。 アルコール:13.5%

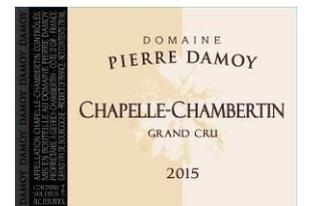
■コメント■ 鮮やかな黒果実とスマイルの花のアロマが煌々と香り立つ。実にヘドニスティック。口当たりの良いスタイリッシュでシルキーなテクスチャーを湛え、香り豊かで美味な味わいが余韻の長い後味を生む。

★パーカーポイント 90-92 点 RobertParker.com #228 2016 年 12 月 31 日 (飲み頃:2019~2032 年)

2015 年のシャペル・シャンベルタンは、非常にエレガントな熟成香を湛えたワインだ。個人的な所感としてダモワのワインは、やや抽出の強いスタイルに思えることが常だが、いずれもピノ・ノワールの表情が実に見事に引き出されている。味わいはミディアムボディで、黒胡椒が仄かに香る赤いベリー系果実の風味が終盤に向かうにつれて次第に乾いた大地の香りを帯びて発展してゆくと、後味にはしっかりとした凝縮感と粘性が感じられ、長い余韻がどこまでも続く。

★バーグハウンド 93 点 Burghound.com 69 号 2018 年 1 月 15 日 ★Outstanding★ (飲み頃:2023 年~)

背景にフワリと香る仄かな樽香が均一に熟れたプラムなどの紫果実のエレガントなアロマを引き立て、ラヴェンダーの花やスパイス、大地のニュアンスが仄かに香る。味わいはミディアムボディよりもやや重量感があり、美しく洗練されたピュアで生き生きとした快活な味わい。ミッドパレットには、程よい凝縮感があり、しっかりと引き締まったバランスの良い後味がどこまでも続く長い余韻を生む。実にクラシックなシャペル。



2015 Chambertin Clos de Bèze Grand Cru

上代価格 ¥66,000(税別)

シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ・グラン・クリュ

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ヌイ地区/AOC シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ 品種:ピノ・ノワール 植樹:1920 年代以前(クロ・ド・ベーズ南部:70%)・1985 年(クロ・ド・ベーズ北部:30%) 醸造:新樽率 70-80%のタミゾ産オークで 18 カ月シュールリー熟成。澱引き・ろ過せず瓶詰。 アルコール:13.5%

■コメント■ 外観は深いルビー色。熟れたブラックベリーやクリスマスケーキ、スパイスやリコリスが香る。実に凝縮感のある力強く柔らかな質感。果実味が幾重にも層を成し、黒果実の香る極めて余韻の長い後味が続く。

★バーグハウンド 94 点 Burghound.com 69 号 2018 年 1 月 15 日 (飲み頃:2030 年~)

この上なくスパイシーな風味を帯びた赤スグリ、ダークラズベリー、スマイルの花のアロマは、2015 ヴィンテージにしては非常にフレッシュな香りを湛えている。素晴らしくコクのある濃厚な味わいで、凝縮感のあるミッドパレットに極めて大ぶりで豊富なボディを備え、贅沢で粘性の強い口当たりを湛えたドライ・エクストラクトが実に豊かに感じられる。後味は余韻が長く、例年よりも渋みはさほど感じられない。シャンベルタンと同様に、酒齢の若いうちは飲みやすい味わいを湛えているものの、数年間も経つうちに香りや味わいが閉じてゆき、再び開くのがいつになるかは、極めて予測するのが難しい。

