

Claude Dugat

クロード デュガ

パーカーポイント 100 点の実力を持つ造り手



クロード・デュガは、ジュヴレ村で 6 世代に亘り家族経営でワインを生産する歴史あるドメーヌで、1977 年から先代モーリスが自家元詰を始め、クロード・デュガの名の下で詰め始めたのは 1991 年からです。1993 年ヴィンテージでパーカーポイント 100 点を叩き出し、その実力を世に知らしめました。デュガが作るワインは、生産量が極めて限られるため希少価値が高く、カルト的な人気を誇ります。



現在は長男のベルトランが中心となり、長女レティシア、次女ジャンヌと共にワインを作っています。ドメーヌで最も生産量の多いジュヴレ・シャンベルタンは、15 区画の畑で採れたピノをブレンドし、ジュヴレ・シャンベルタンのテロワールの全体像がダイナミックに感じられます。所有地と借地を合わせて 6 ヘクタールほどの自社畑には、平均樹齢 70 年、最も樹齢の古いブドウで樹齢 100 年の古樹が育ちます。どのキュヴェも樽熟成以外は同様の手法をとり、低温マセラシオンや温度管理を行わない伝統的な手法で醸造されます。新樽比率はヴィラーージュが 40% で 16 カ月熟成、ブルミエクリュ以上は 100% で 18 カ月熟成。

デュガはテロワールを重んじ畑での仕事を重視するため、リュット・レゾネ方式の栽培手法を採用しています。土中に生息する微生物の活発な活動が葡萄に栄養を与えるとの考えから、土を押さえつけず、化学肥料は一切使用しません。ワインの品質は葡萄の育て方によって変わるため、葡萄に出来るだけストレスを与えず手作業で丁寧に葡萄を育てることで、ワインの味わいにまるやかさと繊細なフィネスが生まれます。デュガのワインが持つ力強さと卓越したストラクチャーは、植樹密度からきています。1 ヘクタールあたり 1 万株程の植樹密度で、痩せた土壌から養分を得るために葡萄樹は地下深くまで根を張るため、土壌の石灰濃度が上がり、果実味が濃縮された粒の小さな実を付けます。ピノ・ノワールが持つエレガンス、繊細なフィネス、力強いストラクチャーを兼ね備えた卓越したグラン・ヴァンに仕上がります。



■2021 ヴィンテージ情報/ベルトラン・デュガのコメント■ 「2021 年は、生育期は霜と雨に見舞われ、完熟を待つからではなく、ブドウが痛む前に収穫せざるを得ない厳しい年でした。9 月 15 日から 5 日間収穫を行い、結果として収量は例年の 20% 減となりました。病気が発生する前に早めに収穫を開始したため、健全なブドウを収穫することができました。2018、2019、2020 年のように暑い年は、凝縮感のある濃厚な味わいに仕上がりますが、酸が不足しがちです。一方、2021 年のように困難な年は、酸が高めで繊細な味わいに仕上がります。2021 年は私好みのスタイルです。どの年も醸造法は同じですが、出来たワインは、その年ごとに異なる魅力を備えており、興味が尽きることはありません。」

【2023 年 3 月に来日したデュガ兄妹 左:ジャンヌ、右:ベルトラン】



◀ヴィノス / 2022 年 11 月掲載記事より 記者:ニール・マーティン> ここ数年、デュガは絶好調だ。ベルトランは妹のレティシアとともに、10 年前のややオークが強めだったスタイルを改め、フィネス、エレガンス、透明感を湛えた 180 度異なるスタイルに変えていった。お手本となるピノである。彼らのシャペル・シャンベルタンを飲むと、思わず樽を抱えて逃げ出したい衝動に駆られる。非常に優れた味わいで、ジュヴレはもちろんのこと、コート・ドールの中で私が好きなワインの一つだ。何としてでも手に入れたいワイン。

2021 Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

上代価格 ¥9,800(税別)

JAN: 4543190176736

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:ジュヴレ・シャンベルタンとモレ・サン・ドニの間に位置するジュヌヴリエールとシャン・フランの AC ブルゴーニュ区画 畑面積:1.5ha 平均樹齢:40~60 年 醸造:1 年物の樽で 16 カ月熟成 相性料理:ジビエ、麝香の香りのある肉、リブステーキ、コクのある牛乳チーズなど

★パーカーポイント 87-88 点:甘いレッドベリーや花びら、スパイスの効いたプラムのアロマが香る。引き締まった酸を主体としたしなやかなミディアムボディの味わい。◀2023/2/1 掲載>

★バークハウンド 86-89 点★Outstanding(傑出したワイン):快活な赤いベリー系果実のニュアンスが漂うピノ・ノワールの特徴を感じさせるアロマ。なめらかで心地よく、緻密な味わいは、やや細身ではあるものの、硬さや野暮ったさは無く、クリーンかつ持続性のある後味で締めくくられる。数年熟成させるとよりふくよかな味わいへと発展していくことを見越してこの評価となった。◀飲み頃:2024+ | 2023/1/10 掲載> 他誌評価:★ヴィノス 85-87 点



株式会社ミレジム 担当:

@millesimes.co.jp Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

2021 Gevrey-Chambertin

上代価格 ¥19,000(税別)

ジュヴレ シャンベルタン

JAN: 4543190176743

【辛口/赤】産地:ブルゴーニュ北部コート・ド・ヌイ地区ジュヴレ・シャンベルタン村(AOC ジュヴレ・シャンベルタン)
品種:ピノ・ノワール 100% 畑:ラ・ボンシエールのヴィラージュ区画 平均樹齢:50年以上 醸造:新樽率40%のバリックで16ヶ月熟成

★パーカーポイント89-91点:赤いベリー系果実のアロマにスイート・スパイス、林床、スモーク香のニュアンスが溶け合う。鮮やかな酸、洗練されたパウダリーなタンニンを軸とした肉付きの良いミディアムボディの味わい。長い余韻と心地よさを兼ね備え、見事なポテンシャルを感じさせる。《2023/2/1 掲載》

★ヴィノス91-93点:イチゴやクランベリーが香る非常に繊細で生き生きとしたアロマを持ち、活力とフィネスが感じられる。ミディアムボディの味わいで、飲み始めはしなやかで、見事なバランスと驚くほどのスパイシーさを備えている。広がりのある後味。2021年のジュヴレ・ヴィラージュの中でも最高の1本。《飲み頃:2025-2038年 | 2022/11 掲載》

他誌評価:★バークハウンド88-91点



2021 Gevrey-Chambertin La Marie

上代価格 ¥28,000(税別)

ジュヴレ シャンベルタン ラ マリー

JAN: 4543190176750

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:0.95ha 平均樹齢:80年以上 醸造:新樽率40%のバリックで16ヶ月熟成 生産量:1500本

★パーカーポイント90-92点:2021年のラ・マリーは、通常のジュヴレ・シャンベルタンよりも筋肉質かつシリアスなスタイル。デュガ家がプライベート用に確保している1樽分のワインが造られる区画である。甘いチェリーとダークベリーのアロマに、ローム質の土壌とエスプレッソローストのニュアンスが溶け合う。肉付きの良い重層的なミディアム～フルボディの味わいで、見事な凝縮感と熟したタンニンを備えている。熟成向きのワイン。《2023/2/1 掲載》

★バークハウンド88-90点:しなやかさを備えた比較的軽やかな味わいで、快活さやフレッシュ感を湛え、若々しく堅牢な後味には威厳があり、長い余韻へと続く。最低でも数年寝かせることで、より深みが増すだろう。

《飲み頃:2027+ | #89 2023/1/10 掲載》

他誌評価:★ヴィノス89-91点



2021 Gevrey-Chambertin 1er Cru

上代価格 ¥40,000(税別)

ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ

JAN: 4543190176767

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:クレピヨとペリエールのブドウを50%ずつブレンド 畑面積:計0.35ha 醸造:新樽100%のバリックで18ヶ月熟成 相性料理:ブーダン・ノワール(血入りのソーセージ) 提供温度:15~16℃

★パーカーポイント(90-92)+点:スモーキーなベリーや甘い土の香り、スパイス、オレンジの皮のアロマがグラスから漂う。快活でエレガントなミディアム～フルボディの味わいで、鮮やかな酸、優しく、パウダリーなタンニンがあり、ミネラル感を湛えた味わいで締めくくられる。《2023/2/1 掲載》

★ヴィノス92-94点:ダークチェリーやベルガモット、生垣を思わせるニュアンスを伴う焦点の定まった上品なアロマ。パウダリーな質感を伴うミディアムボディの味わいで、やや還元的ではあるものの、後味に広がるストラクチャーと味わいそのものを覆い隠す程ではない。秀逸なワイン。《飲み頃:2025-2042年 | 2022/11 掲載》

他誌評価:★バークハウンド90-92点



2021 Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jacques

上代価格 ¥50,000(税別)

ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ ラヴォー サン ジャック

JAN: 4543190176774

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:ジュヴレ・シャンベルタンの北側の丘、クロ・サン・ジャックに隣接 平均樹齢:25年以上 畑面積:0.29ha 醸造:新樽率100%のバリックで18ヶ月熟成 提供温度:15~16℃ 相性料理:うずらのロースト、野兔のシヴェなど 生産量:3樽のみ

★パーカーポイント92-94点:たった3樽のみだが、その量の少なさを埋め合わせるほどの素晴らしい品質だ。ラズベリーやカシスのニュアンスにスイート・スパイス、オレンジの皮、スモーク香が溶け合う複雑なアロマを持つ。ミディアム～フルボディの重層的な味わいで、肉厚感があり、見事な縮感とパウダリーなタンニン、生き生きした酸を備えている。

《2023/2/1 掲載》

★ヴィノス92-94点:やや還元的な印象だが、非常に洗練されたアロマを持ち、ベリー系果実や砕いた石のニュアンスが顕著に香る。張りのあるタンニンを持つミディアムボディで、硬さがあり、垂直的とも言えるようなスタイルを持つ。全てを包み込むような後味が印象的。とても繊細な味わい。《飲み頃:2026-2045年 | 2022/11 掲載》

他誌評価:★バークハウンド91-93点



2021 Charmes-Chambertin Grand Cru

上代価格 ¥90,000(税別)

シャルム シャンベルタン グラン クリュ

JAN: 4543190176781

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール100% 畑面積:0.33ha 樹齢:40年以上 醸造:新樽率100%のバリックで18ヶ月熟成
相性料理:炭火で炙った鳩肉などのジビエ 提供温度:酒齢の若いうちは12~14℃(熟成させたものは15~16℃)

★パーカーポイント 93-95 点:ラズベリーやカシス、林床、エスプレッソ・トースト、スパイス、オレンジの皮のアロマが香る。豊満かつ厚みのある層を備えたミディアム~フルボディの味わいで、生き生きとした酸や熟したタンニン、塩気とともに牡丹を思わせる後味が広がる。今後、美しいミディアムボディの味わいに発展していくだろう

《2023/2/1 掲載》

★ヴィノス 92-94 点:滑らかさを備えたミディアムボディの味わい。飲み始めにやや乳酸が感じられ、パウダリーな質感とともにタイトに引き締まった力強さを持つ。後味にはデュガの他のキュヴェのような複雑さや広がりさはほど感じられないものの、熟成を経ることで発展していくだろう。今の時点ではやや硬い印象だ。

《飲み頃:2026-2045年 | 2022/11 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド:91-93点



2021 Griotte-Chambertin Grand Cru

上代価格 ¥130,000(税別)

グリオット シャンベルタン グラン クリュ

JAN: 4543190176804

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール100% 樹齢:45年以上 畑面積:0.16ha 醸造:新樽率100%のバリックで18ヶ月熟成
相性料理:ジビエのグリル、仔羊肉のロースト、鶏肉のシャンベルタン煮込み、熟成鴨肉のローストなど
提供温度:酒齢の若いうちは12~14℃(熟成させたものは15~16℃) 生産量:2樽のみ

★パーカーポイント 95-97 点:2021年は実に素晴らしい。彼らのワインの中で、往々にして土地の特徴が最も強く表れ、ヴィンテージの影響を最も受けにくいワインだが、2021年も例外ではない。ラズベリー、ブラッドオレンジの皮、ポプリ、エキジチックなスパイスのアロマがグラスから漂う。ミディアム~フルボディの味わいで、サテンのような継ぎ目のない滑らかさがあり、美しく調和し、塩気を帯びた後味が長い余韻を生む。《2023/2/1 掲載》

★ヴィノス 94-96 点:少し還元香があるものの、透明感のある赤果実を湛えた魅惑的なシャペル・シャンベルタンと同じアロマを持つ。きめ細やかなタンニンが赤果実のジャムの風味を支え、白コショウの絶妙なニュアンスが香り立ち、素晴らしくバランスのとれた後味にしっかりとしたストラクチャーが感じられる。手元に置いておきたい1本。

《飲み頃:2026-2048年 | 2022/11 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 93-95点



Eau de Vie de Marc Assemblage 2009/2010/2015 【700ml】

上代価格 ¥36,000(税別)

オー ド ヴィ ド マール アッサンブラージュ 2009/2010/2015

JAN: 4543190172554

マールとは、ブドウの搾りかすを意味し、ブドウの房や発酵終了後の醪(もろみ)を圧搾した後の果皮・種などを発酵・蒸留して造るブランデーをマールと呼びます。デュガのマールは、華やかさと繊細なフィネスを兼ね添えた極上のマールで生産量が少ないため、ごく限られた数量しか入荷しません。2009年、2010年、2015年の異なるヴィンテージをブレンドすることで複雑性に富んだ深みのある味わいに仕上がっています。ボトルは、蠟キャップで、ラベルは手作業で貼られています。

【辛口/蒸留酒】 産地:ブルゴーニュ北部コート・ド・ニュイ地区 アルコール:39%

醸造:ブドウの搾りかす(果皮や果梗、種)を一定期間密封した容器で寝かせた後、蒸留し、新樽で熟成。

相性料理:エポワスなどのウォッシュタイプのチーズ、ショコラの葉とカルダモンのアイスクリーム、リンゴやバナナ等のフルーツやピーカンナッツを使った食後のデザートともよく合います。保存方法:直射日光を避ければ1年以上の常温保存が可能です。開栓後も殆ど風味が変わらないため、飲みたい時に少しずつ、長くお楽しみいただけます。

