

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 世代に渡り家族経営でワインを生産する歴史あるドメヌで、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、ブルミエクリュ以上は 100% で 18 カ月熟成しています。

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。



《ワインアドヴォケート/2024 年 1 月 19 日掲載記事より抜粋》

2022 ヴィンテージで再び期待を超える素晴らしいワインが誕生した。通常より時期を早めて収穫した。収量は少なかったものの、このドメヌの平均的な収量と比べれば、やや多めであった。ピュアで優美な香り高いワインは、力強く、重みがあり、多少の差はあるものの、模範的なブルゴーニュ赤と言える。クロード・デュガでは世代交代が行われ、先代のクロードから息子のベルトランと娘のレティシア、ジャンヌへ継承された。細部まで手の行き届いた丹念なブドウ栽培とセレクション・マサル(理想的な株の選抜作業)によってデュガ家に受け継がれてきた古樹のブドウは今も変わらないが、ワインのスタイルは僅かに進化を遂げている。収穫時期は以前よりも早くなり、シャプタリゼーションをやめ、新樽の使用も控えめになった。しかし何よりも、フランソワ・フレール社から仕入れた樽を使用して以前よりも樽香が控えめになり、従来よりも全体的に調和がとれており、より官能的でエレガントなワインに仕上がっている。(画像左:ジャンヌ、右:ベルトラン 2023 年来日時)



《バグハウンド/#93/2024 年 1 月 10 日掲載記事より抜粋》

ベルトラン・デュガ:「生育期は暑く乾燥していましたが、6 月下旬に雹を伴う大風に見舞われたため、潜在的な収量が大幅に減少しました。結果として 2021 年より僅かに収量が増えただけです。一方、2023 年は少なくとも我々のドメヌでは収量に恵まれた年となりました。ワインの品質には本当に満足しています。いつもは自分に手厳しい批評をしてしまう私にははまれなことです…」
デュガが 2022 年の品質に満足しているのは当然のことで、全体的に素晴らしく、グリオットも申し分ない出来栄だ。あまり良いニュースではないが、シャペル・シャンベルタンはリース契約終了のため、2023 年が最後のヴィンテージとなる。

■2022 ヴィンテージ情報/ジャンヌ・デュガのコメント■ 「2022 年の夏は雨があまり降らず、猛暑日が続きました。収穫は、気温 30℃の暑い中で 8 月 29 日に開始しました。発酵、熟成ともに例年通り順調に進みました。」

2022 Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ ブラン

JAN: 4543190180313

限定生産の稀少な白ワイン。繊細なアロマとキリリとした酸を持つ美しく調和のとれた味わいが特徴です。

【辛口/白】 品種:シャルドネ(約 10 年前に植樹) 畑:ジュヴレ・シャンベルタン村レ・レ・プレッソニエの AOC ブルゴーニュ区画 土壌:粘土石灰質 醸造:オーク樽で 16 ヶ月熟成、無濾過 生産量:約 2,000 本

上代価格 ¥9,300(税別)



2022 Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

上代価格 ¥11,000(税別)

JAN: 4543190180320

【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ヶ月熟成 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88-89点:スイートチェリーやベリー、花びらのアロマが香る。鮮やかでくっきりとしたミディアムボディの味わいは快活で魅力的だ。《2024/1/19 掲載》

★バークハウンド 86-89点★Outstanding(傑出したワイン):フレッシュで鮮やかなアロマを持ち、様々な種類のレッドベリーと掘り起こしたばかりの土のニュアンスが伸びやかに香り立つ。快活で繊細なミディアムボディで、このジャンルの典型的なワインと比べて、後味はやや堅牢かつシリアスで、渋みを感じられる。検討してみる価値あり。

《飲み頃:2027+ | #93/2024/1/10 掲載》 他誌評価:★ヴィノス 85-87点



2022 Gevrey-Chambertin

ジュヴレ シャンベルタン

上代価格 ¥21,000(税別)

JAN: 4543190180337

【辛口/赤】産地:ブルゴーニュ北部コート・ド・ニュー地区ジュヴレ・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

★ヴィノス 91-93点:レッドベリーの生き生きとしたアロマに森の林床やレッドカラントのキャンディのニュアンスが香る。とても繊細で、焦点が見事に定まっている。フレッシュな味わい。一口、口に含むとややスパイシーで、非常にバランスが良い。予想をやや上回る濃厚な後味だが、綺麗に調和している。

《飲み頃:2026-2036年 | 2023/11 掲載》

★パーカーポイント90-91点:スイートチェリーやベリー、スパイス、リコリスのアロマが香る。鮮やかで、肉付きの良いミディアム〜フルボディの味わいは生き生きとした果実味と円やかなタンニンを併せ持つ。若々しくチャーキーな後味が印象的。2017年と2019年の中間的なスタイルを持つ。《2024/1/19 掲載》

他誌評価:★バークハウンド 89-92点



2022 Gevrey-Chambertin La Marie

ジュヴレ シャンベルタン ラ マリー

上代価格 ¥30,000(税別)

JAN: 4543190180344

【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 畑面積:0.95ha 醸造:新樽率40%のバリックで16ヶ月熟成 平均生産量:1,500本

★ヴィノス 91-93点:レッドチェリーや野イチゴ、カリンを思わせるアロマを持ち、快活で、焦点がきれいに定まっている。塩気を帯びた味わいはエネルギーに満ち、ややコショウの効いたバランスの良い後味へと続く。過去のヴァンテージよりレベルアップしている。《飲み頃:2026-2040年 | 2023/11 掲載》

★パーカーポイント90-92点:通常のジュヴレよりもふくよかで、ダークベリーやチェリー、温かみのあるスパイス、柔らかな土の香りが花開いていく。重層的でコクのあるミディアムからフルボディで、豊潤な果実味とパウダリーなタンニンを兼ね備えている。優雅に熟成していくワイン。《2024/1/19 掲載》

他誌評価:★バークハウンド 90-92点



2022 Gevrey-Chambertin 1er Cru

ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ

上代価格 ¥45,000(税別)

JAN: 4543190180351

【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℃

★バークハウンド 91-94点★Outstanding(傑出したワイン):エレガントで非常にフレッシュなアロマを持ち、様々な種類のレッドベリー、大地、腐葉土、微かにジビエのようなニュアンスが香る。エネルギーが豊富かつ緻密なミディアムボディの味わいで、しっかりとしたエキス分が若く、硬い後味を生む堅牢なタンニンを和らげている。素晴らしいポテンシャルを秘めたワインで、長期熟成に値する。《飲み頃:2034+ | #93/2024/1/10 掲載》

★パーカーポイント91-93点:ダークベリーやチェリー、バラの花びら、温かみのあるスパイスの香りがグラスから香り立つ。ミディアムからフルボディの味わいで、ビロードのような滑らかさとしっかりとした質感を持つ。包み込むようなアタックから張りのあるミネラリーなフィニッシュへと続く。《2024/1/19 掲載》

他誌評価:★ヴィノス 91-93点



2022 Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jacques

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

上代価格 ¥53,000 (税別)

JAN: 4543190180368

【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、野兎のシヴェなど 生産量:3樽のみ

★パーカーポイント93-95点:深みと凝縮感を備え、カシスやプラム、ブドウの木の燻香、リコリスが溶け合う魅力的な香り。ふくよかで重層的なミディアムからフルボディの味わいで、柔らかく、パウダリーなタンニンが生き生きとした果実味を縁取る。塩気を帯びた後味が締めくくられる。《2024/1/19 掲載》

★ヴィノス 93-95 点:洗練されたアロマと見事な透明感を兼備し、ルソーのスタイルにとても似ている。口に含むとやや渋みがあるものの、奥に感じる濃厚さに加えて見事な重み、柔らかなグリップ感、まとまり感があり、興味深い。とてつもなく長い余韻が続く。今後、瓶の中でどのように発展していくのか楽しみだ。

《飲み頃:2026-2045年 | 2023/11 掲載》他誌評価:★バーグハウンド 91-94 点



2022 Charmes-Chambertin Grand Cru

シャルム シャンベルタン グラン クリュ

上代価格 ¥105,000 (税別)

JAN: 4543190180375

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 樹齢:40年以上 畑面積:0.33ha 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94-96点:甘いベリーやカシス、花びら、温かみのあるスパイス、リコリスの香りが勢いよく香り立つ。ミディアムからフルボディの肉付きの良い贅沢な味わい。クリーミーで瑞々しい果実味がパウダリーなタンニンを包みこむ。塩気のある大胆な後味が締めくくられる。《2024/1/19 掲載》

★ヴィノス 94-96 点:非常に繊細なアロマを持ち、2、3回スワリングするとイチゴやラズベリー、湿った石灰岩、押し花のアロマが表れる。ミディアムボディ。口に含むと甘く、微かにキャンディのような風味があり、生き生きとした赤い果実味にオレンジの皮とホワイトペッパーのニュアンスが溶け合い、後味に優しく広がる。極めて長い余韻を持つ。秀逸だ。

《飲み頃:2027-2048年 | 2023/11 掲載》他誌評価:★バーグハウンド:93-95 点



2022 Griotte-Chambertin Grand Cru

グリオット シャンベルタン グラン クリュ

上代価格 ¥145,000 (税別)

JAN: 4543190180382

【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:2.5樽のみ

★パーカーポイント96-98点:甘いベリーやプラム、ブドウの木の燻香、バラの花びら、エキゾチックなスパイスの香りが漂う深みのある多層的なワイン。フルボディの味わいは、サテンのような滑らかさと繊細さを備え、重層的に広がる甘い果実味をまるやかなタンニンが縁取る。継ぎ目のない、包み込むような味わいで、広がりのある後味が締めくくられる。《2024/1/19 掲載》

★バーグハウンド 94-97 点★Don't miss!(乞うご期待!):非常に心地良いアロマを持ち、スパイシーで、レッドチェリーやスミレ、土のニュアンスを伴う涼しげで広がりのあるアロマが漂う。洗練されており、力強さと贅沢なテクスチャーを持つボリューム感のある味わいは、素晴らしい深みと卓越した持続性を備えている。このグリオットは洗練されているが、間違いなく、何年もの熟成に耐えうるしっかりとした構成とバランスを持つ。衝撃的なワインだ。

《飲み頃:2034+ | #93/2024/1/10 掲載》他誌評価:★ヴィノス 93-95 点



2022 Chapelle Chambertin Grand Cru

シャペル シャンベルタン グラン クリュ

上代価格 ¥250,000 (税別)

JAN: 4543190180399

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 平均樹齢:60年以上 畑:アン・ジェモー 畑面積:0.10ha 醸造:新樽 100%のバリックで 18ヶ月熟成 相性料理:ジビエの網焼き、北京ダック、アロマの強いウオッシュタイプのチーズ 提供温度: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97-99点:いつもなら、デュガのワインの中でもグリオット・シャンベルタンに夢中になってしまうことが多いが、今回は2022年シャペル・シャンベルタンが我々のテイスティングの主役となった。甘いベリーやチェリー、プラムの香りにリコリスとスモークのニュアンスが溶け込んだ複雑なブーケがグラスから立ち上る。フルボディ。ピロードのような滑らかさを備えた多層的な味わいで、ふくよかで生き生きとした凝縮感のある果実味を上質なタンニンが縁取る。塩気を帯びた余韻がどこまでも続く。《2024/1/19 掲載》

★ヴィノス 95-97 点:2022年シャペル・シャンベルタンのブドウは、2023ヴィンテージで契約が終了する折半耕作の畑で栽培されている。シャルム・シャンベルタンよりもはつきりとした非常に濃厚なアロマを持ち、白い花や柑橘類の皮のニュアンスを備え、エネルギーに満ち溢れている。口に含むとシルキーな滑らかさがあり、エレガントで調和のとれた味わいが徐々に際立っていき、仄かなスパイスを伴う長い余韻へと続く。これもまたデュガの秀逸なシャペル・シャンベルタンの一つだ。《飲み頃:2027-2050年 | 2023/11 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 ¥38,000(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)を压榨した後の果皮・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、蝋キャップで、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。

