

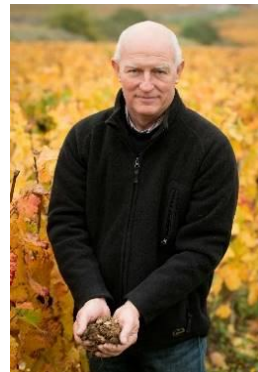
Claude Dugat

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造っています。父クロードの時代のワインは、タンニンが強く、凝縮感のある長期熟成型でしたが、ベルトランたちがドメーヌを引き継いでからはワインのスタイルに変化がみられるようになりました。ベルトランは、これまで何度か日本を訪れた際に和食を味わう機会があり、和食にあるような繊細さや緻密さをドメーヌのワインに表現したいと思うようになりました。それがきっかけとなり、デュガのワインは、透明感のあるフィネスに富んだスタイルへと進化しつつあります。

(写真右:クロード・デュガ 写真下:ジャンヌ、レティシア、ベルトラン)

父の偉大なる遺産に敬意を払いながらも、常に発展し続けることを自分たちの使命と考える彼らは、より優れたワインを生み出すための努力を惜しみません。平均樹齢70年、最も樹齢の古いブドウで樹齢100年の古樹が育つ約6ヘクタールの畑では、自然環境を尊重し、リュット・レゾネ(減農薬農法)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ブドウ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。デュガのワインが持つ緻密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ブドウ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。また、昨今の地球温暖化に伴う急激な気温上昇により、ブドウが過熟しやすい傾向にあるため、ドメーヌでは収穫時期が近づくと以前より頻繁に畑に足を運び、ブドウの成熟度を注意深く観察しながら最適な収穫期を見極めていきます。最良のタイミングで収穫することで、理想とするエレガントなスタイルのワインに仕上げています。セラーでは、ブドウは除梗し、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しています。1日2回、ピジャージュを施し、ヴィラーージュは16ヶ月熟成(新樽比率40%)、ブルミエクリュ以上は18ヶ月熟成(新樽比率100%)させています。



このように細心の注意を払い、手間暇かけて栽培、醸造することでテロワールやヴィンテージが忠実に表現された偉大なワインが生まれるのです。

【2023 ヴィンテージ/ベルトランのコメント】

「この年はまれにみる豊作で、グリーンハーベットの量は過去最大となりました。夏は雨が多く、収穫を迎える前にブドウが腐敗してしまわないか心配でした。しかし、幸いなことに収穫2~3週間前から太陽が顔を出してくれたおかげで、気温が上昇し、ブドウはしっかり成熟することができました。収穫は、9月4日に開始しました。近年、地球温暖化の影響により、アルコール度数が高く、酸が低いどっしりとしたスタイルのワインになる傾向がありますが、2023年は、しっかりと酸のある爽やかで生き生きとしたスタイルに仕上がっています。一方、雨が続いた2024年は例年の30%の収穫量(70%減)となりました。私たちは、こうした自然の摂理を受け入れるしかありません」

(写真右:ベルトラン 2025年3月来日時)



《ワイン・アドヴォケイト 2025年1月31日掲載記事より抜粋》 ベルトラン・デュガと彼の姉妹たちにとって、この年(2023年)も最強のヴィンテージとなった。稀に見る豊作となった(彼らの厳格な収穫基準を考慮しても)。読者はあまり気にとめていないかもしれないが、ドメーヌ・クロード・デュガでは、10年以上前に世代交代が行われ、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、ジャンヌへワイン造りが継承された。デュガ家の細部まで拘った丹念なブドウ栽培とマサルセクションにより受け継がれてきた樹齢の古いブドウ樹という素晴らしい財産は今も不変である。しかし、そのスタイルは僅かな変化をみせてきている。収穫の時期は従来よりも早くなり、シャプタリゼーション(補糖)はもはや行っておらず、新樽の使用もやや控えめになった。しかし何よりも、フランス・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、全体的に調和がとれ、より官能的でエレガントなスタイルに仕上がっている。

《ヴィノス 2025年1月掲載記事より抜粋》 来年から3つあったグラン・クリュが2つに減る。というのは、フェルマージュ(賃借契約)の区画であったシャペル・シャンベルタンがスイスの投資家によって買収されたためだ。とはいえ、エントリーレベルのワインでさえも見事な果実の透明感とフィネスを備え、もっと凝縮感のあった彼らの父親のスタイルとは全く異なる。生産量は、特にブルゴーニュの基準に照らし合わせてみても非常に少ない。それにもかからず、来年からさらに減る予定だ。2023年のグリオット・シャンベルタンは3樽だが、2024年はたった1樽になるという。

2023 Bourgogne Blanc

上代価格 ¥9,800(税別)

ブルゴーニュ ブラン

JAN: 4543190183772

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:オーク樽で約16ヶ月熟成、無濾過 生産量:約2,000本



2023 Bourgogne Rouge

上代価格 ¥11,000(税別)

ブルゴーニュ ルージュ

JAN: 4543190183789

【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 樽熟成:16ヶ月(2~3年使用樽) 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:スイートベリーやチェリー、スパイスのアロマが香る。ピリッとした酸を備えた生き生きとしたミディアムボディの味わい。心地よい後味が印象的。《2025/1/31掲載》

★バークハウンド 86-88点:非常にフレッシュな赤いピノ・ノワールの鮮やかなアロマを仄かな土のニュアンスが引き立てる。味わいは特に濃厚ではないものの素晴らしく、シャープな輪郭とパンチを備え、塩味を帯びた爽やかな後味に微かな野趣が漂う。《飲み頃:2026年以降 | 2025/1/10掲載》 他誌評価:★ヴィノス 85点



2023 Gevrey-Chambertin

上代価格 ¥22,000(税別)

ジュヴレ シャンベルタン

JAN: 4543190183796

【辛口/赤】産地: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(AOCジュヴレ・シャンベルタン) 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:ラ・ボシェールのヴィラージュ区画を含む約9区画 平均樹齢:50年以上 樽熟成:16ヶ月(新樽率40%)

★ヴィノス 90点:この年の広域アペラシオンの赤をはるかに超える味わい。果実の豊かなアロマがあり、テロワールの個性がはっきりと表現されていて、瑞々しい。しなやかなタンニンを伴うフィネスに富んだスタイルで、生き生きとした赤系果実、仄かな白コショウのニュアンスが香る。ピリッとしたスパイシーな余韻が印象的。実に魅力的な一本。《飲み頃:2027-2036年 | 2026/1掲載》

★パーカーポイント 89-91点:チェリーやラズベリー、スパイス、リコリスのアロマが香る。ミディアム~フルボディで、肉付きが良く、しっかりとした質感がある。快活で美味な魅力溢れるデュガのヴィラージュ。《2025/1/31掲載》 他誌評価:★バークハウンド 89-91点



2023 Gevrey-Chambertin La Marie

上代価格 ¥30,000(税別)

ジュヴレ シャンベルタン ラ マリー

JAN: 4543190183802

【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 樽熟成:16ヶ月(新樽率40%) 平均生産量:1,500本

★パーカーポイント 90-92点:ダークベリーやチェリー、スパイス、スモーキーな香りがグラスの中で花開いていく。ミディアム~フルボディの濃密かつ重層的な味わい。生き生きとしていて、凝縮感があり、ジュヴレのブレンドワインよりも筋肉質でしっかりとした骨格を持つ。《2025/1/31掲載》

★ヴィノス 91-93点:新樽の香りにラズベリーやブルーベリーの浮き立つようなニュアンスが漂う。ヴィラージュワインよりも華やかな印象。適度な重みを伴うミディアムボディで、調和がとれている。しっかりとした骨格があり、フィニッシュにはヴィラージュ同様、コショウのニュアンスが香る。樽の要素が馴染むまで、数年間、瓶熟させる必要があるだろう。《飲み頃:2027-2040年 | 2024/11掲載》 他誌評価:★バークハウンド 89-91点



2023 Gevrey-Chambertin 1er Cru

上代価格 ¥45,000(税別)

ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ

JAN: 4543190183819

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:クレピヨとベリエールのブドウを 50%ずつブレンド 畑面積:計 0.35ha
樽熟成:18ヶ月(新樽率 100%) 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91-93点:チェリーやラズベリー、スパイス、スモークのようなアロマが広がる。ミディアム~フルボディ。肉付きの良い果実、優しいタンニン、生き生きとした酸を備えた透明感のある重層的な味わいで、ミネラリーな長い余韻で締めくくられる。《2025/1/31 掲載》

★ヴィノス 91-93 点:グラスの中で徐々に厚みを増していくエレガントなブーケ。ブラックチェリーやラズベリーのアロマにピオニーやバラの花びらを思わせる繊細な花のニュアンスを伴う鮮やかなアロマを持つ。シルキーな口当たりで、絶妙なグリップ感を備え、前ヴィンテージよりもやや甘味がある。カシスや赤果実の風味が仄かなコンフィのニュアンスを伴うフィニッシュに美しく広がっていく。実に見事な仕上がりに。《飲み頃:2027-2042年 | 2024/11 掲載》
他誌評価:★バークハウンド 90-93 点



2023 Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jacques

上代価格 ¥54,000(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: 4543190183826

【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 樽熟成:18ヶ月(新樽率 100%) 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

★パーカーポイント 93-95 点:美しいワインで、甘やかなダークベリーやリコリス、花びらのアロマが香る。ミディアム~フルボディ。しっかりとした質感を備えた重層的な味わいは、豊かで肉付きがよく、快活な酸とパウダリーなしっかりとしたタンニンを持つ。《2025/1/31 掲載》

★ヴィノス 92-94 点:ジュヴレ・プルミエ・クリュよりもミネラル感が強く、テロワールを如実に表現したワイン。空気に触れさせると、カシスやラズベリー、潰したスマイルのアロマを帯びていく。ミディアムボディで、瑞々しい黒果実の風味に加えてしっかりとした骨格があり、黒コショウのニュアンスが力強い後味にアクセントを添える。時間とともに円やかに変化していくだろう。素晴らしいポテンシャルを秘めたワインだが、飲み頃まで辛抱強く待つべきだ。《飲み頃:2029-2050年 | 2024/11 掲載》
他誌評価:★バークハウンド 91-94 点



2023 Charmes-Chambertin Grand Cru

上代価格 ¥110,000(税別)

シャルム シャンベルタン グラン クリュ

JAN: 4543190183833

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 樹齢:40年以上 畑面積:0.33ha 樽熟成:18ヶ月(新樽率 100%)
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:透明感のある滑らかな口当たりで、溢れるように香り立つチェリーやスイートベリー、スパイス、スモーク香を絶妙な新樽のニュアンスが支えている。ミディアム~フルボディのしなやかな味わいには、爽やかな果実味や柔らかなタンニンがあり、口中を包み込むように広がっていく。塩味を帯びた余韻がどこまでも続く。このヴィンテージは実に魅力的。《2025/1/31 掲載》

★ヴィノス 92-94 点:はっきりとした輪郭を持つ透明感のあるワインで、スマイルのニュアンスを帯びたレッドチェリーやブルーベリーのアロマを持ち、フローラルなニュアンスが顕著に表れている。よく熟した、滑らかな口当たりで、非常に洗練されている。生育期の暖かさが反映されたキュヴェで、トーンは高めながらも心地よいフィニッシュが印象的。15-20年は楽しめるワイン。《飲み頃:2027-2042年 | 2024/11 掲載》 他誌評価:★バークハウンド 92-94 点



2023 Griotte-Chambertin Grand Cru

上代価格 ¥155,000(税別)

グリオット シャンベルタン グラン クリュ

JAN: 4543190183840

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 樹齢:45年以上 畑面積:0.16ha 樽熟成:18ヶ月(新樽率 100%)
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:3 樽

★パーカーポイント 95-97 点:プラムやレッドベリー、オレンジの皮、バラの花びらの香りを湛えた美しいワイン。肉付きが良く、重層的な広がりを見せるミディアム~フルボディの味わい。洗練されたタンニンと生き生きとした果実味を備えたエレガントかつ官能的なワインで、香り高いフィニッシュで締めくくられる。これまで同様、デュガのワインの中で最も優美でエレガント。《2025/1/31 掲載》

★ヴィノス 95-97 点:空気に触れさせても香りは控えめだが、しっかりとした構成力を持つ。ダークベリーと仄かなホワイトペッパーを主体としたアロマは、時間が経つにつれて青果実のニュアンスを帯びていく。ミディアムボディの味わいで、ややチョーキーなタンニンがあり、シャペル・シャンベルタンよりも塩味が強い。驚異的な緻密性と緊張感に加えて、ストラクチャーのあるフィニッシュが印象的。秀逸な一本。《飲み頃:2028-2048年 | 2024/11 掲載》 他誌評価:★バークハウンド 93-96 点



株式会社ミレジム 担当:

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

Millésimes