

Domaine Dureuil-Janthial

ドメーヌ デュルイユ ジャンティアル

コスパ最強、ワイン評論家が絶賛する自然派ドメーヌ

歴史あるドメーヌが生み出す自然派ワイン

コート・シャロネーズ地区のリュリー村を代表するドメーヌ、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。1994年に現当主のセリーヌとヴァンサン・デュルイユがドメーヌを受け継ぎ、早くから環境に配慮したワイン造りを実践してきました。コート・シャロネーズ地区を中心に、コート・ド・ボーズ、コート・ド・ニュイを含む20以上のアペラシオンに跨る約20haの自社畑では、ビオロジック農法(有機農法)を取り入れています。また、月の満ち欠けに合わせた栽培や瓶詰を行い、自然なアプローチを徹底しています。

高品質なワイン造りは丁寧な畑仕事から

デュルイユのワイン造りは、丹念な畑の手入れから始まります。毎年7月中旬頃までに土壌を耕すことで、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。

完熟したブドウを収穫

近年、温暖化の影響から早摘みを選ぶ生産者もいる中で、デュルイユ・ジャンティアルでは果実が十分に熟してから収穫を開始しています。成熟度の高いブドウを使用することで、力強く複雑で、卓越した酸とミネラル感を備えたワインに仕上がります。



著名ワイン評論家が認める、確かな実力と優れたコストパフォーマンス

ヴァンサンは、2019年にフランスのワイン専門誌「ラ・ルヴュ・デュ・ヴァン・ド・フランス」で年間最優秀ワイン生産者に選出された実力派として知られています。その評価は国内にとどまらず、世界的なワイン評論家からも厚い信頼を集めています。世界で最も影響力のある評論家の1人であるニール・マーティンは、ワイン評論メディア、ヴィノスにおいて、「これほどコストパフォーマンスに優れたワインを生み出す生産者は他に思い当たらない。ここ数年、コート・シャロネーズで最も信頼している造り手」と惜しめない賛辞を贈っています。また、ワイン・アドヴォケートの編集長であるウィリアム・ケリーも、「ブルゴーニュ南部を代表する生産者の一人」と高く評価しています。

■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: 約20ha 栽培: ビオロジック(ABマーク、ユーロリーフ認証取得) 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。24時間デブルバージュさせた後、新樽率20%のオーク樽(アリゴテを除く)に移して発酵した後、12ヶ月以上熟成させ、ステンレスタンクで6ヶ月熟成。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)、円錐台形の木桶で発酵。ルモンタージュ、ピジャージュは必要に応じて行う。新樽率20-30%の樽で12ヶ月以上熟成させ、ステンレスタンクで6ヶ月熟成。月の暦に合わせて瓶詰。

■2023 ヴィンテージ情報 ■

《ヴィノス 2025/1 掲載記事より抜粋 記者: ニール・マーティン》

霧雨の降る早朝、コート・シャロネーズへと向かった。その憂鬱な気分を一気に晴らしてくれたのが、誰もが認めるリュリー屈指の生産者、ヴァンサン・デュルイユであった。彼は稀に見る謙虚な人柄で、自ら多くを語らず、ワインそのものに語る。

ヴァンサン: 「ベスト病もウドンコ病も発生せず、総じて順調なヴィンテージとなりました。この年、白は潜在アルコール度数の上昇がかなり早く、1週間で11.5%~14.0%まで上がることもありました。収穫は9月11日~9月21日まで行いました。私のドメーヌでは、他の生産者よりも遅めに収穫を始めます。父がよく言っていましたが、1947年や1959年のような偉大な年には13.5%、14.0%に達した時点で収穫していたそうです。私は、酸よりも糖(果実の成熟度)を重視しています。というものの有機栽培では自然な酸を十分保持することができるからです。収穫期はこれまで経験した中でも特に暑く、発酵をコントロールするため、搬入したブドウを低温に保つ必要がありました。ブドウは房のまま圧搾し、果汁を冷却ユニットに移した後、直接樽に移しました。発酵は非常にゆっくり進み、翌年の6月、7月まで続いたキュヴェもありました。新樽の比率はアリゴテを除いた白は全て20%で、赤は30%です。白は2022年のほうがやや酸や凝縮感が強めで、2023年は2015年より近いスタイルに仕上がっています。ただ酒齢が若いので、正しく評価するには、あと6か月は必要だと思います」

今回試飲した2023年は素晴らしいラインナップだ。2022年に一步譲るものもあったが、これほどコストパフォーマンスに優れたワインを生み出す生産者は他に思い当たらない。そういうわけで、これらは筆者が折に触れて手に取る定番ワインとなっている。彼の持ち味は、赤よりむしろ白で際立つが、ピノ・ノワールも非常に完成度が高い」

《バーグハウンド #100/2025/10/10 掲載記事より抜粋》

ヴァンサン: 「白については、定期的ではないものの、軽くパトナーージュを施しました。赤は除梗し、果皮に適度な厚みがあり、抽出がスムーズに進んだため、比較的やさしい抽出を意識して醸造しました。2023年のワインは、クラシックなスタイルとはやや異なるものの、エネルギー感と爽やかさが魅力です。若いうちから楽しめますが、中期的な熟成に耐えるポテンシャルを秘めています」

《ワイン・アドヴォケート 2026/2/27 掲載記事より抜粋 記者: ウィリアム・ケリー》

デュルイユ・ジャンティアルの2023年は、このヴィンテージらしい豊かな果実味と肉付きの良さを備えながらも、持ち前の緊張感と緻密さは失われていない。飲み頃の幅は広く、長期にわたって楽しめるだろう。

~White Wine~

2023 Bourgogne Aligoté

上代価格 ¥5,800 (税別)

ブルゴーニュ アリゴテ

JANコード: 4543190187237

【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・シヨシュール
品種:アリゴテ 100% 畑面積:0.57 ha 植樹:1985年 土壌:粘土・酸化鉄

★ワイン・アドヴォケート 89点:ハチの巣や焼きたてのパン、花を思わせる香りが広がる。ミディアムボディの味わい。滑らかなアタックに続いて、鮮やかな酸が広がり、塩味を伴うフィニッシュへと続く。魅力的なキュヴェ。
《飲み頃:2025-2033年 | 2026/2/27 掲載》

★ヴィノス 86-88点:仄かなライムの香りの奥にメントールのニュアンスが漂う魅力的なノーズ。味わいはバランスが良く、鮮やかな酸を伴うフレッシュ感とワックスのように滑らかな質感を備え、終盤に向けて砂糖漬けのジンジャーの仄かな風味が広がる。見事な仕上がりに。《飲み頃:2025-2029年 | 2024/10 掲載》



2023 Bourgogne Blanc

上代価格 ¥7,800 (税別)

ブルゴーニュ ブラン

JANコード: 4543190187244

【辛口/白】産地:コート・ド・ボヌ地区ピュリニー・モンラッシュ(AOCブルゴーニュ) 畑:ラ・コンブ(北向き)
品種:シャルドネ 100% 畑面積:1.12ha 植樹:1953年、1965年、2015年 土壌:粘土質 新樽率:20%

★ヴィノス 90-92点:グラニースミスアップルのような青リンゴの香りに濡れた石畳のニュアンスが重なる。快活でフレッシュな味わい。鮮やかな酸とエネルギーを湛え、ピュリニーを思わせる生き生きとした余韻が続く。このクラスのワインとしては傑出している。《飲み頃:2025-2030年 | 2024/10 掲載》

★ワイン・アドヴォケート 89点:シトラスオイルや爽やかな木なり果実、焼きたてのパンを思わせる香りが広がる。味わいは、サテンのような滑らかさと生き生きとした質感を備えたミディアムボディ。繊細で引き締まっていて、思わずもう一口欲しくなるような魅力を備えている。《飲み頃:2025-2033年 | 2026/2/27 掲載》

★バーグハウンド 87点★Outstanding(傑出したワイン):リンゴや洋ナシ、柑橘の果皮を思わせるよく熟した香りを控えめながらも存在感のある樽香が包み込む。豊かな果実味を伴う比較的濃密なミディアムボディの味わい。クリーンで爽やかな余韻が長く続く。このクラスのワインとしては非常に完成度が高く、注目に値する1本。《飲み頃:2026年以降 | #100/2025/10/10 掲載》



2023 Rully Blanc

上代価格 ¥9,800 (税別)

リュリー ブラン

JANコード: 4543190187251

リュリー・ブランは、リュリー南部のグレンシ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:シャルドネ 100%
畑面積:3.3ha 植樹:1949年、2007年 土壌:土石灰岩質で小石を多く含む 新樽率:20%

★ヴィノス 90-92点:例年通り4つのリュレーディのブレンド。香りはやや控えめで、開くまで時間を要する。リンゴ酸の特徴が現れ、青々とした草原を思わせる香りが広がる。美しい輪郭。しっかりとしたミネラル感を備えた張りのあるフレッシュな味わいで、ごくわずかに還元的なニュアンスを感じる。レモングラスの風味を伴う洗練された余韻は凝縮感と持続性に優れ、傑出した2022年に続く見事な出来栄だ。
《飲み頃:2026-2036年 | 2024/10 掲載》

★ワイン・アドヴォケート 90点:洋ナシやトーストしたナッツ、蜜蝋、白い花を思わせる香り。フレッシュでチャーミングなミディアムボディの味わい。瑞々しい酸を備え、余韻にはほのかにハチミツを思わせるニュアンスが広がる。
《飲み頃:2025-2033年 | 2026/2/27 掲載》 他誌評価:★バーグハウンド 88点



2023 Rully Blanc Maizières

上代価格 ¥11,500 (税別)

リュリー ブラン メジエール

JANコード: 4543190187268

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かの説がありますが、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。温暖なマイクロクリマ下であり、最初に収穫される区画の一つ。

【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: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 新樽率:20%

★ヴィノス 90-92点:この区画は日照条件に恵まれ、他の区画より暖かいため、最初に収穫が行われた。その特徴は香りにも現れていて、缶詰のバナナやパッションフルーツを思わせる、ややエキゾチックなニュアンスがあるが、非常に緻密な輪郭を持つ。鮮やかな酸を伴うバランスの良い味わい。オレンジの皮やカリンの風味が溶け合い、魅惑的で、心地よい刺激を伴う躍動感のある余韻へと続く。実に美味。《飲み頃:2026-2038年 | 2024/10 掲載》



担当: @millesimes.co.jp

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

Millésimes

★ワイン・アドヴォケート 90+点: 白い花や瑞々しい木なり果実、温かいオートミール、蜂の巣を思わせる香りがグラスからふわりと立ち上る。ミディアム～フルボディの味わいで、サテンのような滑らかさとシャープな輪郭を備え、キリッとした酸が全体を支えている。もう一口を誘う魅力的な余韻がどこまでも続く。《飲み頃:2025-2035年 | 2026/2/27 掲載》 他誌評価:★バークハウンド 89点

2023 Rully Blanc Chênes

リュリーブランシェヌ

上代価格 ¥11,500 (税別)

JANコード: 4543190187275

「シェヌ」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。冷涼なマイクロ気候下にある区画で、最後に収穫される。

【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: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 新樽率:20%

★ヴィノス 91-93点:より冷涼な気候下にあるリュリー・シェヌの区画は、2024年は霜害により収量が減った。この涼しさがプラスに働き、収穫最終日に摘み取ったものの、アルコール度数は13%にとどまった。木陰の林間を思わせる冷涼感のある落ち着いたノーズに仄かな洋ナシのニュアンスが重なる。味わいは非常にバランスが良く、ややオイリーな質感を持つ。多くの要素が詰まったワインで、余韻にはスパイスと白コンショウの風味が広がり、見事に調和している。引き締まったスタイルの素晴らしいリュリーで、12~15年に渡って楽しめるだろう。《飲み頃:2026-2038年 | 2024/10 掲載》

★ワイン・アドヴォケート 91点:メジエールより収穫が10日遅かったリュリー・シェヌは、よりシャープな輪郭を持ち、白い花や桃、濡れた石を思わせるニュアンスが香る。ミディアムボディの味わいで、サテンのような滑らかさとピュアさを備えている。キリッとした酸が口中に染み渡り、塩味を帯びた魅惑的な余韻へと続く。《飲み頃:2025-2035年 | 2026/2/27 掲載》
他誌評価:★バークハウンド 90点



2023 Rully Blanc 1er Cru Le Meix Cadot

リュリーブランプルミエクリュルメカド

上代価格 ¥13,500 (税別)

JANコード: 4543190187282

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」はソーヌ・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:シャルドネ 100%
畑面積:1ha 植樹:1975年 土壌:粘土・石灰岩質 新樽率:20%

★ワイン・アドヴォケート 93点:美しい。アプリコットやハチミツ、トーストしたナッツ、ヨードを思わせる香りがグラスからふわりと立ち上る。ミディアム～フルボディで、サテンのような滑らかさとしなやかさを備え、果実の甘みを核に生き生きとした酸とミネラル感を備えた長い余韻が続く。《飲み頃:2025-2037年 | 2026/2/27 掲載》

★ヴィノス 91-93点:前ヴィンテージ同様、魅力的なアロマを持ち、柑橘類やクルミ、仄かなスモークの生き生きとしたニュアンスが香る。バランスの良い味わいで、微かにハチミツを思わせるような質感があり、その対極をなす酸がスパイスの風味を際立たせる。グリップ感と凝縮感を備えたしっかりとしたボディのリュリーで、長い余韻が印象的。このワインはシャピトルと頂点を争う出来栄だ。《飲み頃:2025-2040年 | 2024/10 掲載》 他誌評価:★バークハウンド 89点



2023 Puligny Montrachet Corvée des Vignes

ピュリニエモンラッシュェコルヴェデヴィーニュ

上代価格 ¥22,000 (税別)

JANコード: 4543190187299

【辛口/白】産地:コート・ド・ボヌ地区ピュリニエ・モンラッシュェ北部(AOCピュリニエ・モンラッシュェ・ヴィラージュ) 品種:シャルドネ 100% 畑面積:0.39ha 植樹:1956年、1958年 土壌:粘土質 畑:ムルソー側の日照量の多い、早熟な区画 新樽率:20%

★ヴィノス 91-93点:最初は閉じ気味だが、徐々に青リンゴやアンジュ産のナシ、微かに潮風の香りが現れる。味わいはバランスが良く、見事に調和している。繊細な酸とよく溶け込んだ樽の風味が印象的。余韻にカモミールのニュアンスが長く残る。村名ワインというより、むしろプルミエ・クリュに近いクオリティ。《飲み頃:2026-2038年 | 2024/10 掲載》

★ワイン・アドヴォケート 91点:白桃や柑橘類の皮、トーストしたナッツ、花々の香りが広がる。サテンのような質感を備えた透明感のあるミディアム～フルボディのワインで、重層的に広がる瑞々しい味わいが印象的。塩味を帯びた余韻が続く。《飲み頃:2025-2035年 | 2026/2/27 掲載》 他誌評価:★バークハウンド 88点



~Red Wine~

2023 Coteaux Bourguignons

コトー ブルギニオン

上代価格 ¥5,800 (税別)

JANコード:4543190187190

【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: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のリュリー・ディ:モドルルー 畑面積:0.5ha
植樹:1970年 土壌:粘土質 新樽率:20%

■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。

★ヴィノス 86-88 点:レッドチェリーやレッドプラムの繊細な香り。一口くち目は滑らかだが、中盤は、しっかりとした骨格のある味わい。終盤に向けて広がる仄かな旨味が印象的。なかなかの出来栄え。

◀飲み頃:2025-2029年 | 2024/10 掲載▶



2023 Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

上代価格 ¥7,800 (税別)

JANコード:4543190187206

【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:ピノ・ノワール 100%

畑:プリモー・プリセイ村(面積:0.5ha/植樹:1969-2004年/粘土質)、ピュリニー・モンラッシェ村(面積:0.4ha/植樹:1968年/粘土質) 新樽率:33%

★ヴィノス 87-89 点:コトー・ブルギニオンに比べてよりフレッシュさで緻密なノーズ。アタックは、やや引き締まっただけで、クランベリーやラズベリーの風味にアールグレイを思わせるニュアンスが重なり、見事に調和した余韻へと続く。今後3~5年のうちに楽しみたい。◀飲み頃:2025-2030年 | 2024/10 掲載▶

★バークハウンド 86 点:非常にピノらしいノーズ。主体となるレッドベリーの香りに大地やスパイスのニュアンスが重なる。ミディアムボディで、しっかりとしたボリューム感があり、パンチが効いている。やや野趣を帯びた後味には程よい深みがあり、長い余韻へと続く。生き生きとした果実味を楽しむなら、若いうちに味わいたい。

◀飲み頃:2026年以降 | #100/2025/10/10 掲載▶



2023 Rully Rouge

リュリー ルージュ

上代価格 ¥9,800 (税別)

JANコード:4543190187213

【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) メ・カド(一級畑)、アン・ロゼイ、モンターニュ・ド・ルムノの3区画より収穫されたブドウを使用 品種:ピノ・ノワール 100%

畑:メ・カド(面積:1.3ha/植樹:1978年/粘土質) アン・ロゼイ(面積:1ha/植樹:1974年/粘土石灰岩質) モンターニュ・ド・ルムノ(面積:0.3ha/植樹:1980年/石灰質) 新樽率:33%

★ヴィノス 89-91 点:クランベリーやマルベリーを思わせる香りに樽香のニュアンスが溶け合う魅力的なノーズ。非常にバランスの良い味わいで、フレッシュなレッドチェリーやラズベリーの風味があり、終盤に向けて白コショウやセージのニュアンスが現れる。手に取ってみる価値あり。◀飲み頃:2026-2034年 | 2024/10 掲載▶

★バークハウンド 87 点:よく熟したフレッシュで生き生きとした香りを持ち、レッドベリーや土のニュアンスに仄かな野趣を感じる。美味で、凝縮感も十分あり、やや野生味のある余韻が続く。2~3年熟成させるとさらに良くなるだろう。◀飲み頃:2027年以降 | #100/2025/10/10 掲載▶



2023 Rully Rouge En Guesnes

リュリー ルージュ アン ゲンヌ

上代価格 ¥11,500 (税別)

JANコード:4543190187220

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リー・ディに属しています。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: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) 新樽率:33%

★バークハウンド 88 点:レッドチェリーやカシス、スパイス、スマイルを思わせる、よりエレガントなアロマが広がる。ミディアムボディに近い軽やかな味わいで、繊細さと下支えする心地よい緊張感が印象的。深みは平均的ながらも、余韻は長い。全体的に軽快でチャーミングな仕上がり。◀飲み頃:2028年以降 | #100/2025/10/10 掲載▶

