

ワインノート

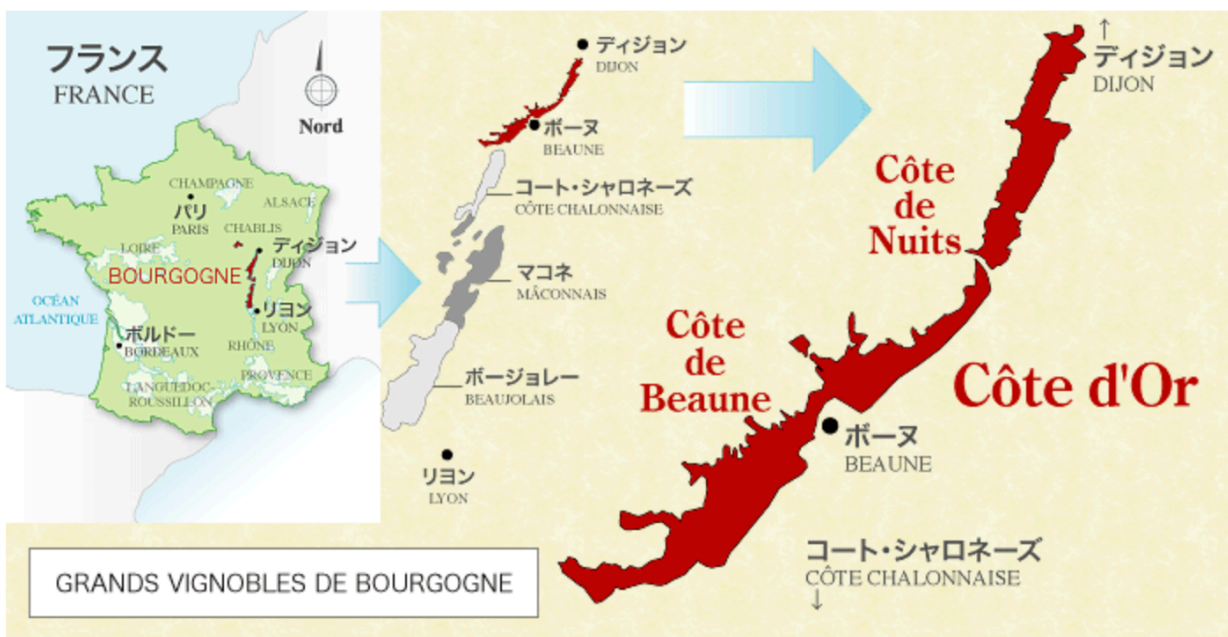
For DFWC 2023#2 (June 22, 2022)

Wine selection by K.Ishii

Note Prepared by N.Sugahara

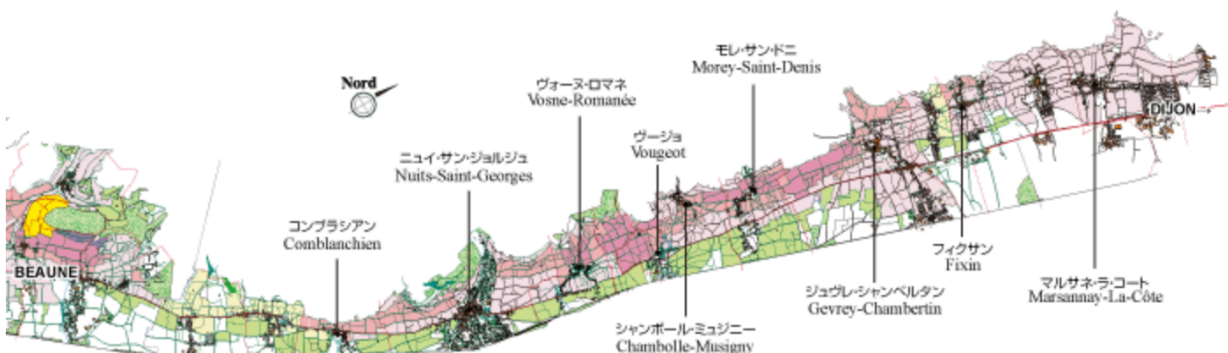
【本日の注目点】

- * 非常に微細なブルゴーニュワインの世界を覗き見ながら、代表的なワインを試飲します。
- * ブルゴーニュでSuper Great Vintage Year と呼ばれる2019年、2020年の稀少ワインを試飲します。
- * 今回より購入価格を明記し、価格と品質の関係を理解いただきます。
- * 同じブルゴーニュでも、地域の違い、畑の違いで同じPinot Noir (赤)、Chardonnay (白)にもどれだけの違いが生まれるか、体験いただきます。
- * ブルゴーニュの日本人醸造家として有名な仲田晃司氏。同氏の選んだ古酒を体験いただきます。

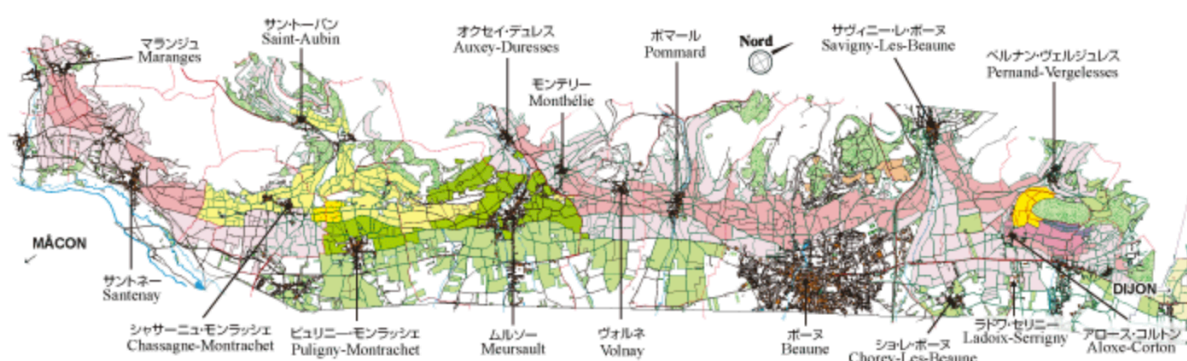


オペレーション名をクリックすると、詳細ページに移動します。

Côte de Nuits



Côtes de Beaune



【ブルゴーニュワイン概論】

- ボルドーと並ぶ銘醸ワインの産地
- オーセール (Auxerre)ディジョン (Dijon)からリヨン (Lyon)に至る、ソーヌ川沿い250 Kmにわたる細長い産地
- ブドウ栽培面積38000ヘクタール (うち、ボージョレー地区が20000ヘクタール)
- フランスにおける古い産地のひとつ。 主として単一品種からワインが作られる。(ピノ・ノワール)

- 6つの地区に分けられる
 1. シャブリ
 2. コート・ド・ニュイ ※1
 3. コート・ド・ボーヌ ※2
 4. コート・シャロネーズ
 5. マコネ
 6. ボジョレ
- ※1、2を合わせてコート・ドールと称する

- 畑には格付け、またそれがAOCとなる
- 葡萄品種
 - (赤) ピノ・ノワール、ガメイ
 - (白) シャルドネ、アリゴテ、ピノ・ブラン

- ブルゴーニュワインの分類
 1. Grand Cru
 2. Premier Cru
 3. Village
 4. Bourgogne



1) Cremate de Bourgogne Brut

Dominique Laurent AOC

生産者：ドミニク・ローラン

品種：アリゴテ
シャルドネ

評価：R・パーカー 5星（満点）

購入価格：4436円/本

特徴：Cremate de Bourgogne について

シャンパンと同じ葡萄と製法を用いたブルゴーニュ産のスパークリングワイン。熟成を管理する制度が充実し、24ヶ月瓶熟 (Eminent)36ヶ月瓶熟 (Grand Eminent)がある。白とロゼがある。ほとんどがブリュットでデミ・セックは少ない。生産地はAppellation Bourgogne全域。



2) Pouilly-Fuisse Tete de Cuvée 2020 4

生産者：シャトー・ド・フュイッセ

生産地：マコネー地区

品種：シャルドネ100%

評価：DT (デカンタ)93, TA (TimAtkin)92

購入価格：5497円/本

特徴：2億年前のウミユリ化石の石灰石岩盤が土壤。マコネー地区の4村指定。海産物、特に甲殻類との相性が良い。寿司に最も適したフランスワイン。2020年は優良ヴィンテージ。古木シャルドネをオーク樽9ヶ月。

Tasting Note :



3) Chablis Grand Cru Valmur 2001 Lou Dumont Lea Selection

販売者：メゾン・ルー・デュモン

容量：750ml

品種：シャルドネ100%

特徴：Lea Selectionとは蔵出し古酒のカテゴリーで、特級畑ヴァルミュールの葡萄を使用している。豊富はミネラル感としっかりした酸が特徴の白ワイン。ルー・デュモンは仲田晃司氏が設立したワイナリー。日本的完璧主義。

購入価格：7304円/本

Tasting Note: ブルゴーニュ古酒にて飲んでのお楽しみ



4) Marsannay Rouge En Ouzelois 2019

生産者：ドメイン・ジョセフ/フィリップ・ロティ

Locations: ブルゴーニュ、コート・デュ・ヌイ・マルサネ地区 限定畑「レ・ウズロワ」

品種: Pinot Noir 100%

評価: WA(ワインアドヴォケイト) 91

特徴: R・パーカー4星ワイナリー。ジュブレ・シャンベルタン村の名門ドメーヌ。樹齢80年の樹木より生産された長期熟成、究極のマルサネ。2019年はSuper Vintage

購入価格: 7018円/本

Tasting Note: 甘草、プラムの香り、粘性高い



5) Gevrey Chambertin Cuvée Dix Climats 2020

生産者: ドメイン・ドルーアン・ラローズ

生産地: ブルゴーニュ、コート・デュ・ニュイ

品 種 : Pinot Noir 100%

特徴: ジュブレ・シャンベルタン地区で5代続く名門ドメーヌ。Grand Cru 6、Premier Cru 5所有。ノン・フィルター、18ヶ月樽熟。super great vintage 2020.

購入価格: 5929円/本

Tasting Note: ベリー系アロマ+スパイス強い香りが期待できる。

【仲田晃司氏とルー・デュモンのご紹介】

ルー・デュモン
LOU DUMONT

- ・ フランス
- ・ ブルゴーニュ
- ・ ジュヴレ・シャンベルタン
- ・ コート・ド・ニュイ



ブルゴーニュの神様アンリ・ジャイエが認めた、日本人醸造家

「天・地・人」の精神に基づいたワイン造りを行う日本人醸造家、仲田晃司氏が手掛けるルー・デュモン。全ての過程において手をかけ情熱をもって造られるワインには、仲田氏の人柄はもちろんのこと日本人ならではの細やかな感性、丁寧なモノ造りの精神がしっかりと表現されています。そんな仲田氏のワインを「ブルゴーニュの神様」アンリ・ジャイエも絶賛。様々なメディアでも取り上げられ、ますますファンを拡大しています。

ルー・デュモンは日本人醸造家の仲田晃司氏が設立したネゴシアン。仲田氏は、大学生時代にアルバイト先のフレンチレストランでワインに出会い、「いつか自分の手でワインを造ってみたい」

という夢を抱き、1995年に単身渡仏しました。フランス語の勉強をしながら各地の醸造家の門を叩いて修行を重ね、1999年ヴィンテージから委託生産や瓶買いを開始。2000年7月7日、ニューイ・サン・ジョルジュにワイナリーを設立しました。

「デュモン」とは山という意味。仲田氏の生まれた岡山県の高梁にある、町のシンボリック存在の備中松山城をイメージし、心の中にはいつも故郷があるという想いを込めて付けた名前です。

「ルー」は、仲田夫妻が（カトリックの洗礼式における）"代親"になった、ルーちゃんという女の子にちなんでいます。



2003年には、念願だった自社の醸造所をジュヴレ・シャンベルタンに開設。そのお披露目パーティーのスペシャル・ゲストとして招かれたのは「ブルゴーニュの神様」と呼ばれた在りし日のアンリ・ジャイエ氏でした。自らの発言力の影響を考え、他人のワインについて、滅多に評価しないことで知られるアンリ氏ですが、仲田氏のワインを大絶賛。それまで「日本人が造るブルゴーニュ」としか認識されていなかったルー・デュモンが、「神様が認めたブルゴーニュ」になった瞬間でした。

さらに2008年にはジュヴレ・シャンベルタンに念願であった自社畑も手に入れ、醸造所に併設した自社カーヴも取得。ビオロジックを採用してブドウを栽培し、新しいキュヴェを生み出すなど現在でも様々な取り組みを行っており、数あるブルゴーニュの造り手の中でも新進気鋭の造り手として、世界中で高く評価される存在となっています。

エレガンスとエキゾチックな雰囲気をも併せ持つワイン

ルー・デュモンのエチケットには、アンリ・ジャイエ氏より受けた「自分自身のアイデンティティをワインに表現せよ」との薫陶により、「日本人であるということ」「自然と人間に対する真摯な尊敬の念」の象徴として、「天・地・人」という文字をあしらったデザインを採用しました。

「人は天と地によって生かされている」という日本人独特の考えに基づいて造られるワインは、そのユニークな発想からマンガ『神の雫』でも取り上げられます。作中では、仲田氏の造るムルソーが「繊細で端正な古き良き日本らしい美しさを持つワイン」として紹介され、日本国内外で広く知られる存在になりました。



「天・地・人」の精神を持って造られる仲田氏のワインは、シルキーでエレガントなブルゴーニュワインらしい美しさと、どこかエキゾチックな雰囲気をも併せ持つ繊細な味わいが特徴。まさに、ブルゴーニュと日本の文化を融合させたような仲田氏にしか造りだせない独自のスタイルを持っています。

仲田氏のワイン造りの特徴は、日本的、職人的と言うべき、細部まで徹底的にこだわる仕事への執念です。ワイン造りにおいては、テロワールや個性を研究し尽くした上で、樽の選定眼や様々な熟成方法を駆使してワインを磨き上げます。

そんなワイン造りのこだわりの一つは、新樽を使用することです。仲田氏によると、清潔な新樽にてマセラシオン(醸し)と一次醗酵を行うことで、ワインは美しく澄んだ状態を保てるうえ、樽の香りが溶け込み非常に滑らかな酒質になると。その後、キュヴェによって新樽比率を調整した二次発酵を行います。

芸術品と言えるワインを生み出す天才と名高いエマニュエル・ルジェ氏は、仲田氏のワイン造りについて、「こんな手間暇のかかりすぎる醸造方法でワインを醸しているのは彼だけ」と称賛。特殊で贅沢な醸造技術を駆使し、全ての過程において手をかけ情熱をもって造られるワインには、仲田氏の人柄はもちろんのこと日本人ならではの細やかな感性、丁寧なモノ造りの精神がしっかりと表現されています。



当主の仲田晃司氏

「ワインを通じてアジアとの架け橋になりたい」という仲田氏。現在ルー・デュモンのワインは、日本、韓国、台湾、中国、シンガポールなど、アジア諸国をはじめ、ヨーロッパ諸国とアメリカでも販売され、そのワインはデパートやワインショップ、本国フランスのレストランなどで幅広く取り扱われています。 // (エノテカHPより)