



= 名門ネゴシアンへのワイン供給元 =

### ■ 生産者について



数世代に渡る家族経営のドメーヌで、1990年に先代ジゼル&ベルナル・デュポン・ティスランドのあとをマリーとパトリシアの姉妹が継ぎました。現在は、夫のジャン・ルイ・ジローが畑の栽培、ディディエ・シュヴィヨンがワイン造りの責任者を務めています。彼らが責任者となった90年代後半から畑の栽培、ワインの醸造方法が一新されて行きます。2004年には他のドメーヌに先駆けて振動式選果台を導入しました。ワインの質は目覚ましく向上し、ギド・アシェットや、ワインスペクテイター等のワインガイド誌で高い評価を得ています。

コート・ド・ニュイのドメーヌとしては所有する畑の面積は大きく、ネゴシアンへもワインを販売しています。販売先はそうそうたるもので、ルイ・ジャド、ドミニク・ローラン、ルシアン・ルモアンヌといったパーカー5つ星をはじめ、ニコラ・ポテル、ヴァンサン・ジラルダン、フレデリック・マニャン、ピエール・ブレ、ブシャールなど、世界的にも有名な名門ばかりです。このことからワインのクオリティの高さがうかがい知れます。

いよいよ目覚めた「眠れる獅子」といった趣のデュポン・ティスランド、今後ますますの発展が楽しみです。

### ■ 畑・醸造について

所有面積は約20haで、ジュヴレ・シャンベルタンを中心に19のAOCを所有しています。(実はAOCジュヴレ・シャンベルタンの最大所有者です。)栽培方法はリュット・レゾネ、収穫は全て手摘み。振動式選果台で厳しくぶどうを選別。ぶどうが潰れるのを防ぐためポンプは不使用。

風船式のプレス機を使用し丁寧にゆっくりと搾汁。48時間のデブルバージュの後樽詰。新樽(ヴォージュ産)率は平均30%。

上級キュヴェでは100%新樽で熟成させますが、その目的はワインに樽香付け加えることではなく、適度な酸化を促すことで、その工程をより清潔に行うために新樽が使われています。樽熟成期間は12~16か月。

### ■ ワインについて

ディジョンの伝統的レストランのシェフだったディディエさんが造っているだけあって、いろいろな料理と抜群の相性を見せるワインです。厚みのある果実味と、やわらかく美味しい酸、そしてこなれたミルクィなタンニンが特徴です。ニュイ・サン・ジョルジュのフィリップ・ガヴィネさんとは大親友で、彼らが飲む時にはディディエさんが料理を作ります。お得意の牛肉料理とともにびっくりするほど大量のワインを飲みます・・・

#### ◆ Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.80ha <平均樹齢>平均樹齢25年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗100%。新樽率10%(ヴォージュ産)で12か月熟成。

【Le Guide des meilleurs vins de France 2013 2010VT:13/20】

#### ◆ Marsannay Les Echezeaux Rouge マルサネ・レ・エシェゾー・ルーージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>1.00ha <平均樹齢>40年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗100%。新樽率10%(ヴォージュ産)で13か月熟成。複雑で濃密な香り。健康な果実味とミネラルの風味、旨みを伴う酸のバランスが良い。

【Les meilleurs vins de France 2013 2010VT:14/20】

#### ◆ Marsannay Rosé マルサネ・ロゼ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.50ha <平均樹齢>30年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗はしていません。ステンレスタンクで10か月熟成。

豊かで爽やかな香り。やや厚めの果実味と、塩味を感じる程のミネラル感。とても美味しいロゼワイン。

#### ◆ Fixin Rouge フィサン・ルーージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.19ha <平均樹齢>35年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗100%。新樽率30%(ヴォージュ産)で16か月熟成

#### ◆ Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエーユ・ヴィーニュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>9.11ha <平均樹齢>35年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗100%。新樽率30%(ヴォージュ産)で16か月熟成。黒い果実の風味。ミネラル感が美味しい。【Le Guide des meilleurs vins de France 2013 2010VT:14.5/20】

#### ◆ Gevrey-Chambertin 1er Cru Cazetiers ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ・カズティエ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>2.11ha <平均樹齢>35年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗100%。新樽率30%(ヴォージュ産)で16か月熟成。ルイ・ジャドのカズティエの中身はこのワインだそうです。

【Les Guide des meilleurs vins de France 2013 2008VT:15.5】

【BETTANE & DESSEAUVÉ LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2013 2010VT:16.5/20】

◆ **Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jaques** ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・ラヴォー・サン・ジャック

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜面積＞0.98ha ＜平均樹齢＞45年 ＜栽培＞リュット・レゾネ ＜醸造＞除梗100%新樽(アリエ、トロンセ)率100%で16か月熟成。(※10か月後に1回使用樽に移す。)

こちらのワインも大半はルイ・ジャドが購入。フレッシュな赤果実系の香りと、モカ、コーヒーなど複雑さも。余韻も長く奥深い味わいのワイン。

【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2013 2010VT:15.5/20】 / 【Le Guide des meilleurs vins de France 2013 2010VT:16/20】

◆ **Gevrey-Chambertin 1er Cru Petite Chapelle** ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・プティット・シャペル

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜面積＞0.17ha ＜平均樹齢＞40年 ＜栽培＞リュット・レゾネ ＜醸造＞除梗70%(伝統的な方法。ただし完熟した茎を使用するので青みはでない。熟成したときにエレガントなワインになる)。新樽(アリエ、トロンセ)率100%で16か月熟成。(※10か月後に2-3回使用樽に移す。)

【Le Guide des meilleurs vins de France 2013 2010VT:15.5/20】

◆ **Mazis-Chambertin** マジ・シャンベルタン

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜面積＞0.35ha ＜平均樹齢＞35年 ＜栽培＞リュット・レゾネ ＜醸造＞除梗100%。新樽率30%(ヴォージュ産)で16か月熟成。

ミネラル感と綺麗な酸が特徴の非常にエレガントなスタイル。

【LA REVUE DU VIN DE FRANCE 2013 2010VT:17/20】 / 【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2012 2009VT:17/20】

【LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2013 2010VT:掲載】

◆ **Charmes-Chambertin** シャルム・シャンベルタン

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜面積＞0.81ha ＜平均樹齢＞35年 ＜栽培＞リュット・レゾネ ＜醸造＞除梗100%。新樽率30%(ヴォージュ産)で16か月熟成。

非常に濃密で豊かな香り。滑らかなタンニン。「女性を口説くときに飲むワイン」(ディディエさん)

【LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2013 2010VT:★】 / 【Le Guide des meilleurs vins de France 2013 2010VT:17/20】

【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2012 2009VT:17/20】

◆ **Ladoix Rouge** ラドワ・ルージュ

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜面積＞0.74ha ＜平均樹齢＞45年 ＜栽培＞リュット・レゾネ ＜醸造＞除梗70%(伝統的な方法。ただし完熟した茎を使用するので青みはでない。熟成したときにエレガントなワインになる)。2-3回使用樽で16か月熟成。

【Le Guide des meilleurs vins de France 2013 2010VT:13.5/20】

◆ **Savigny-lès-Beaune Les Gollardes Rouge** サヴィニー・レ・ポーヌ・レ・ゴラルド・ルージュ

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜面積＞0.48ha ＜平均樹齢＞40年 ＜栽培＞リュット・レゾネ ＜醸造＞除梗70%(伝統的な方法。ただし完熟した茎を使用するので青みはでない。熟成したときにエレガントなワインになる)。2-3回使用樽で16か月熟成。

Oasis, Metropole, SBM(「ソシエテ・デ・バン・ド・メール」=モナコの高級ホテル)がこのワインを指名買っています。

## DIDIER ET PATRICIA CHEVILLON ディディエ・エ・パトリア・シュヴィヨン

### BOURGOGNE / GEVREY-CHAMBERTIN



= デュボン・ティスランド当主の個人所有畑 =

#### ■ 畑・醸造について

デュボン・ティスランドの醸造家、ディディエさんのご実家のドメーヌです。お父さんが引退して、1haの畑を引き継ぎました。

畑は3つの区画からなっており場所はすべて国道の西側。その内約半分は、1級畑プティット・シャペルのすぐ下という優良な区画です。

栽培や耕作などはドメーヌ・デュボン・ティスランドの畑と基本的には同じですが、「やっぱり自分の畑だから力入るよ！」(ディディエさん本音トーク)とのこと。

2007年がファーストヴィンテージ。年間生産本数は約1800本です。その大半はティボー・リジェベールがワイン(一部ぶどう)で購入しています。

#### ■ ワインについて

◆ **Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes** ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエーユ・ヴィーニュ

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜面積＞1.00ha ＜平均樹齢＞30年 ＜栽培＞リュット・レゾネ ＜醸造＞除梗100%。新樽率30%(ヴォージュ産)で16か月熟成。＜生産本数＞1800本

落ち着いていて濃密な香り。心地よい樽の風味。甘やかな果実味、タンニンは細かく滑らか。

デュボンのワインとの違いについて聞いてみると、

「ディディエの方は収穫量を減らして凝縮させているんだ。それは村名ジュヴレー種類しかワインを造ってないから、特徴のあるワインにしようと思ってね。デュボンのジュヴレと比べてもらったら、こっち(ディディエ)の方がちょっと濃いめになっていると思うよ。ただ、個人的にはフルーティなものが好きなので、これから年によって徐々に変わっていくかもしれないね。」

とのことでした。肉料理に特に合いそうなワインです。