

# Domaine Dutertre

ドメーヌ・デュテルトル



設立は19世紀後半、5世代続く家族経営の老舗ドメーヌ。トゥーレーヌにある6つのサブ・アペラシオンの中でも高い評価を受けるトゥーレーヌ・アンボワーズの設立に尽力した生産者の1人であり、このアペラシオンを代表する造り手。

A.O.C.トゥーレーヌはトゥールの街を中心に、ロワール河の両岸に沿って広がる。4400haのもの栽培面積を持つこの広大なアペラシオンは6つのサブ・アペラシオンを含んでいる。その中で高い評価を受けるのが、ヴーヴレに隣接するトゥーレーヌ・アンボワーズだ。

レオナルド・ダ・ヴィンチが晩年を過ごしたことで知られるアンボワーズ周辺の10のコミューンからなるこのアペラシオンは、1939年に設立されたコトー・トゥーレーヌに含まれるエリアを基に1954年に制定された。古くから認められてきたこの地のポテンシャルを示すため、トゥーレーヌ・アンボワーズの設立に尽力した生産者の一人がデュテルトルである。

ロワール右岸のリムレ村に構えるこのドメーヌは、19世紀後半に設立された老舗である。5代目となるジル・デュテルトルがワイン造りに参加した1989年以降、リュット・レゾネでワイン造りを行っている。37haの所有畑はロワール河を望む南向き斜面にあり、日照の良さとロワール河の影響を受けた温暖な準海洋性気候によりブドウがよく熟す。畑には砂や粘土など様々な土壌があるが、ヴーヴレにも見られるシレックスが混ざった粘土質土壌、ペリュシュが特に優れたワインを生む。デュテルトルでは、この土壌の区画にはシュナン・ブランをはじめコット、カベルネ・フランといった高貴品種を栽培している。

設立以降、数々のコンクールやワインガイドで高い評価を受けている彼らのワインには1世紀以上に渡るワイン造りの歴史が詰まっている。その実直な味わいには、トゥーレーヌ・アンボワーズを代表する生産者としての静かな貴祿が感じられる。



## クレマン・ド・ロワール キュヴェ・サン・ジル

N.V. Cremant de Loire Cuvee St. Gilles

**定番** 希望小売価格 ¥2,500

- 産地: Cremant de Loire
- 品種: シュナン・ブラン30%、シャルドネ30%、ピノ・ノワール30%、カベルネ・フラン10%
- 熟成: 24ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 11.6g/L

土壌に合わせて植え分けた複数のブドウをブレンドすることで、トゥーレーヌ・アンボワーズのテロワールを総合的に表現。白品種だけではなく、赤品種も用いることで奥行き、厚み、ストラクチャーが備わる。旨みのあるクリアな果実。味わいの重量感ではなく、しっかりとしたミネラルの骨格で魅せる通好みの味わい。



## トゥーレーヌ・アンボワーズ ブラン

クロ・デュ・パヴィヨン

2019 Touraine Amboise Blanc Clos du Pavillon

**定番** 希望小売価格 ¥2,450

- 産地: Touraine Amboise
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: ステンレスタンク&バリック6ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 14%

クロ・デュ・パヴィヨンはドメーヌが構えるリムレの村の斜面上方に広がる単一畑。南向きで日照豊かなことに加え、ヴーヴレにも見られるペリュシュと呼ばれるシレックスが混ざった粘土質土壌が上質なシュナン・ブランを育む。シトラスや洋ナシ、白桃の奥ゆかしい香り。しなやかな味わいを背後から支える堂々たるミネラル感は余韻にも長く感じられる。

