

Dhondt Grellet

ドント・グルレ

シャンパーニュ専門誌「Bulles et Champagne」でヴィニロン・オブ・ザ・イヤー受賞。Wine Advocate誌は「シャンパーニュの未来において極めて重要な役割を担うことがはっきりしており、それはボトルの中のワインが物語っている。」「ワインメーカーとしての彼の今後の進化に期待せずにはいられず、心からお勧めである。」と大絶賛。瞬く間に各メディアやシャンパン愛好家の注目を集め次世代のスターとなることは間違いない。



ドント・グルレはコート・デ・ブランの中心部アヴィーズとその東に隣接するフラヴィニーの間にある小さなワイナリーである。創立は1986年で現当主アドリアンの両親の結婚がきっかけであった。父方のドント家はもともとベルギーの農家を起源とし、1960年代にセザンヌのエリアに畑を購入、一方で母方のグルレ家はキュークラムンの出身であった。両家がそれぞれ所有していた1haずつを合わせての2haの規模で当初はスタートしたが、現在は3倍の6haまで成長した。

現在は2012年からワイン造りに携わっているアドリアンが二代目として指揮を執っている。彼は21歳という若さで両親からワイナリーを引き継ぎ、情熱を持った職人気質の友人たちとの交流を通してノウハウを学び、独学で自分のやり方を見つけていった。こうした知見から導き出された彼のフィロソフィーは、土壌を生かすこと、完全熟したブドウを収穫すること、樽を用いて醸造することそしてドサージュを抑えめにするこの4つである。

栽培に関しては、両親の代とやり方を変えて初めはバイオダイナミを導入していたが、以前とは考えが変わったためバイオダイナミに従うことを徐々に減らしていき、現在は土壌の活性化に焦点を当てブドウ畑を自由に成長させるということに注力している。収穫は他と比べると毎年一番遅いくらいで、その理由はブドウを良く熟した状態で収穫する事でドサージュを抑えても十分な甘みを感じられるようにするためである。

醸造に関しては、両親はステンレスタンクでの醸造を行っていたところアドリアンは樽を導入。その理由は第一に彼自身がブルゴーニュの大ファンであること、そして樽という自然な素材を使用することが好きだからである。ステンレスと樽を併用して自然酵母でアルコール発酵を行い、酸が強調されすぎないようにするため全てのキュヴェでMLFを行う。ブレンド用のリザーブワインはワイナリー設立当初から村毎に分けて継ぎ足しを続けるソララ方式で保管されている。また、アドリアン自身あまり強い泡が好きではないため、二次発酵時の糖の量を少なめに調整。通常1リットルあたり24gの糖を入れるところ22~23gに抑えている。こうすることでガス圧が抑えられ、ワインに溶け込む滑らかな泡が生まれる。アドリアンのワインは、飲み手が期待するような鋭角的な酸やミネラルを犠牲にすることなく、優れたテクスチャーと力強さを兼ね備える複雑で素晴らしい味わいを持つ。

世界の著名テイスターたちも彼のワインを飲むとそのポテンシャルの高さに脱帽している。WineAdvocate誌では「シャンパーニュの未来において極めて重要な役割を担うことがはっきりしており、それはボトルの中のワインが物語っている。」「ワインメーカーとしての彼の今後の進化に期待せずにはいられず、心からお勧めである。」、Vinos誌では「土地と品種の個性を最大限表現するという極めてシンプルな美学を貫く彼のワインは追い求め続ける価値がある。」

シャルトーニュ・タイエの当主アレックスも認めるその実力は折り紙付きで、次世代のスターとなること間違いない。ただ残念なことに年産は全体で50,000本程度であり、アメリカをはじめイギリスやベルギー、スウェーデンなど各国に輸出されるため日本に入ってくるのはわずかである。見かけたら絶対に抑えておくべきシャンパーニュである。



ロック・ソラーレ セザンヌ NV Roc Solare Sezannais

限定 希望小売価格 ¥14,900

- 産地: Champagne
- 品種: シャルドネ90%、ピノ・ノワール10%
- 熟成: バリック10ヶ月(新樽15-20%)後、瓶熟24ヶ月
- 評価: WA95
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 3g/L

ダン・ザン・ブルミエ・タンに代わりワイナリーの入門的立ち位置となるワイン。コート・ド・セザンヌ地区、バルボンヌ・ファイエルとフォンテーヌ・ド・ニ・ニュイジーからの1970年植樹のブドウを使用。



レ・テール・フィーヌ ブランド・ブラン エクストラ・ブリュット NV Les Terres Fines Blanc de Blancs Extra Brut

限定 希望小売価格 ¥16,100

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック10ヶ月(新樽15-20%)後、瓶熟24ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 3g/L

キュイの複数区画のブレンドで作られるシャルドネ100%のブランド・ブラン。柑橘類の果皮、ミネラル、アプリコットの種やフローラルのアロマにしっかりと張りのある生き生きとした印象。エネルギーで力強く、レモンのコンフィに加えてアーモンドやプリオッシュが溶け込むフレーバーが口内を満たす。キュイのシャルドネが持つ鋼の切れ味がはっきりと表現されている。まさに「職人のシャンパーニュ」。



クラマン ブランド・ブラン エクストラ・ブリュット NV Cramant Blanc de Blancs Extra Brut

限定 希望小売価格 ¥21,500

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック10ヶ月(新樽25%)後、瓶熟24ヶ月
- 評価: WA96
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 3g/L

樹齢50年、クラマンのブドウ100%使用。ヘーゼルナッツ、ドライペアー、アプリコット、ドライフラワーにオークのニュアンスが織りなす複雑なアロマ。クリーミーな泡が心地よく、力強くも柔らかな果実味が酸、ミネラルと調和することで奥深い味わいを生み出している。何層にも重なるフレーバーは塩味を伴うミネラルと共鳴し長い余韻へとつながっていく。クラマンの魅力余すところなく表現した一本。

