

Sylvain Dussort

シルヴァン・デュソー

ムルソーの歴史ある造り手が、新世代の手で新たなステージへ。トップ評論家も注目する、その飛躍的な進化から目が離せない。



ムルソーの象徴であるコシュ・デュリの真向かいにドメーヌを構えるのが、ドメーヌ・シルヴァン・デュソーである。ドメーヌの歴史は1870年代に現当主のシルヴァンの両親が畑を購入したことに遡るが、当時はコルクやボトルの販売が本業であった。本格的にワイン造りに注力し、現在のワイナリー名でドメーヌ元詰めを始めたのは1982年、シルヴァンの代になってから。彼はボーヌで栽培を学び、樽職人であった祖母の住まいを継承。設備を導入して品質を向上させ、畑も6.5haまで開拓していった。そして今、ドメーヌは新たな時代を迎えている。2021年、シルヴァンの娘であるアンヌ・カロリーヌが参画。彼女はビジネススクール卒業後、ニューヨークでワインビジネスを学びドメーヌに戻った。2023年からは栽培・醸造ともに彼女が主導しており、ピエール・ボワッソンやコシュ・デュリのラファエル・コシュといった名だたる生産者とも親交を深めながら、ドメーヌに新しい風を吹き込んでいる。

所有する6.5haの畑には樹齢の古い木が多く受け継がれており、栽培はオーガニックに近いリュットレゾネを実践している。そのアプローチは近年さらに徹底され、現在では除草剤の使用を完全に中止し、新しいトラクターによる耕作で雑草を管理。殺虫剤に関しても硫黄や銅を使用し、最低限の散布で済むように、効率的な散布装置を新たに導入した。なによりも土壌の健康を第一に考え、土壌の圧縮が起きないように機械の使用は必要な時に限定している。また、娘のアンヌは毎日のように畑に赴き、非常に丁寧な畑作業を行うよう心掛けているという。

醸造はクラシカルな手法で行われるが、アンヌの参画によって大きな変化もたらされた。それは、樽への回帰である。2022ヴィンテージ以降、彼女はAOCブルゴーニュ・アリゴテ以外、すべてのキュヴェを樽で発酵・熟成することを決めた。元々は樽職人であったという家族の歴史、そして「ブルゴーニュのノウハウとはまさに樽を使うことにある」という彼女の信念が、この決断を後押しした。発酵から樽を使用することでワインと樽がより深く馴染むと彼女は考える。かつてコシュ・デュリやピエール・ボワッソンから使用済みの樽を譲り受けたこともあるといい、彼らとの深い関係性を物語っている。

このドメーヌのクオリティーには、既に世界トップクラスの評論家たちの注目を集めている。世界的なワイン専門誌Vinousのニール・マーティンは、「次世代が名を受け継ぎ、新たな活力を与え、仕事の手法を前向きに変えていく過程を目の当たりにするのは、常に喜ばしいこと。今後も注目すべき存在だ」とコメント。ブルゴーニュワインに対する著名な評論家スティーン・オーマンも高く評価。「私は、このドメーヌが将来、更なる称賛を得ることになると期待している。彼らは間違いなくそれに値する。デュソーが生み出す信頼のおける品質は、この移り気な世界において、我々に安心感を与えてくれる。」ドメーヌ・シルヴァン・デュソーは、今、まさに世界の注目を浴び始めているのである。



ブルゴーニュ アリゴテ

2022 Bourgogne Aligote

限定 希望小売価格 ¥5,500

- 産地：Bourgogne Aligote
- 品種：アリゴテ100%
- 醸造・熟成：ステンレスタンク発酵、澱と共に12ヶ月熟成
- 評価：-



ブルゴーニュコート・ドール ブランキュベ・オルム

2022 Bourgogne Cote d'Or Blanc Cuvee Ormes

限定 希望小売価格 ¥7,600

- 産地：Bourgogne Cote d'Or
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：オーク樽(新樽10%)発酵、澱と共に12ヶ月熟成後、ステンレスタンク4ヶ月
- 評価：-



ムルソー ヴィエイユ・ヴィーニュ

2022 Meursault V.V.

限定 希望小売価格 ¥18,400

- 産地：Meursault
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：オーク樽(新樽15%)発酵、澱と共に12ヶ月熟成後、ステンレスタンク4ヶ月
- 評価：Vinous 91 AM89-91



ムルソー リモザン

2022 Meursault Limozin

限定 希望小売価格 ¥21,500

- 産地：Meursault
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：オーク樽(新樽30%)発酵、澱と共に12ヶ月熟成後、ステンレスタンク4ヶ月
- 評価：AM89-92 Vinous 90

