

Domaine Raymond Dupont-Fahn

ドメーヌ レイモン・デュポン・ファン 

代々所有する元ムルソーの素晴らしい畑から生まれる最高のブルゴーニュ・ブランがドメーヌの看板ワイン。ムルソー由来のボリューム感とエレガンスが見事に調和した、新世代ブルゴーニュを牽引する注目の若き生産者。



1979年、ブルゴーニュに代々続くドメーヌの5代目に生まれたレイモンは、幼い頃より父や祖父の傍らでワイン造りに携わってきた生粋のヴィニキュロンである。ボヌの醸造学校で学んだ彼は卒業後、各地でワインの修行を積むことを考えていたが、19歳の時に父ミシェルが大きな事故に遭い、ドメーヌは存続も危ぶまれる状態に陥ってしまった。そのため、修行に出ることよりも、父のドメーヌに参加することを決意。幸いにもその後ミシェルがワイン造りを続けられるほど回復したため、21歳でエノログの資格を取得し、2001年に自らの名を冠したドメーヌを設立した。当初はブルゴーニュ・ショーム・デ・ペリエールとオーセイ・デュレスの約5haの畑のみだったが、現在ではローラン・クレールと祖父ジャン・デュポンから借り受けた計10haの畑からのワインを手掛けている。

レイモンが「とりわけ興味深い」と語るのは、ブルゴーニュ・ショーム・デ・ペリエール。このキュヴェにはムルソーの1級畑ペリエールとジュヌヴリエールに接する、本来村名クラスの区画(ムルソー・ド・ダヌ)のブドウが使われている。1975年に休耕地だったこの畑を購入し、植樹する際に「根を十分に張らすためには表面の土の層が浅すぎる」と考えた祖父のジャンは、他の区画の土を20cmほど足すことをINAOに申請し、許可を得た。しかし、この一件は他のムルソーの生産者の間でスキャンダルとなり、彼らの抗議によってACブルゴーニュに格下げされたという逸話を持つ。

現在も格付けはACブルゴーニュのままだが、その時植えられたブドウの樹は地中深くまで根を張って、ド・ダヌとペリエールのテロワールの恩恵を大いに受けた実を結び、『最高のブルゴーニュ・ブラン』と誉れ高いワインを生み出している。

全てのキュヴェにおいてワイン造りの方法に差を設けず、ブドウ栽培にはリュット・レゾネを採用。収穫は区画ごとに熟度を見極めてスケジュールを決定し、熟度はもとより酸とのバランスも重要視するため、ボリュームとエレガントさの絶妙な調和がワインに与えられる。

ミ歇尔の下から独立後、モンテリー、ムルソーと場所を移した後、2006年にムルソーと国道を挟んだ向かい側の小さな村タイに腰を落ち着け、自らが納得のいくワイン造りを探求している。専門評価誌でもたびたび取り上げられており、『ギド・アシェット』では2007-2009年版と3年連続して掲載され、特に2007年版ではショーム・デ・ペリエール2004が「今年のギド・アシェットで扱ったブルゴーニュ・ブランの中で一番出来が良い」という高評価を受けている。しかし、レイモン自身はメディアの評価をあまり気にしておらず、そんな大らかな彼の性格が反映された美しいワインの数々が、さらに飲み手を魅了しているのである。

France



ブルゴーニュ・シャルドネ ショーム・デ・ペリエール
2018 Bourgogne Chardonnay Chaumes des Perrieres

限定 希望小売価格 ¥5,100

- 産地: Bourgogne
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック20ヶ月(新樽15%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

レモンの砂糖煮や洋ナシ、黄桃を思わせる優しい香りに、樽由来のスモーキーさ。ブドウの熟度を感じさせるとろりとした舌触りだが、しっかりと酸を備えあくまで透明感を損なわない美しさがある。クリアだが様々な要素が詰まった複雑な味わいで、余韻に伸びがある。丸さ、透明感、全体のバランスが素晴らしい。



オークセイ・デュレス レ・ヴィルー
2018 Auxey Duresses Les Vireux

限定 希望小売価格 ¥5,800

- 産地: Auxey Duresses
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック20ヶ月(新樽15%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

レ・ヴィルーはムルソーのアペラシオンと地続きの斜面上部に位置しており、ムルソーのヴィラージュの区画レ・ヴィルイールに隣接している。北向き斜面だが傾斜が緩やかなため日当たりがよく、また土壌の粘性が高いため、ミネラルと酸のタイツが際立つ通常のオークセイに比べ、ムルソー的なふくよかさが感じられる。フレッシュな柑橘系果実、白桃のコンポート、ナッツの豊かな香りに溶け込んだ涼やかなミネラリーなキャラクター。ジューシーな果実と透明感がフィニッシュにも尾を引く。



ムルソー レ・クルー
2018 Meursault Les Clous

限定 希望小売価格 ¥8,000

- 産地: Meursault
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック20ヶ月(新樽15%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

所有する他の2区画(Vireux, Tillet)に比べて標高が高いため、より爽やかで、緊張感がある。樹齢30年以上の樹からは、結実不良のように小さな実がなり、収量は大変少ないが、常に健全で非常に質の良いものができる。繊細さで頭一つ抜き出たムルソーであり、心地よい酸とミネラルが真っ直ぐ一本通ったワイン。



ムルソー レ・ティエ
2018 Meursault Les Tillet

限定 希望小売価格 ¥8,500

- 産地: Meursault
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック20ヶ月(新樽15%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

レイモンはムルソーの斜面上部に隣接する3つの区画、レ・ティエ、レ・クルー、レ・ヴィルイールからワインを手掛けているが、その中で最も力強いワインとなるのが東向き斜面に位置するレ・ティエ。黄色い果実を思わせる甘味と厚みを備えた果実。雑味がなく透明感あるスタイルのムルソーで、程よい樽香が心地良い。



ピュリニー・モンラッシェ レ・シャルム
2018 Puligny Montrachet Les Charmes

限定 希望小売価格 ¥9,200

- 産地: Puligny Montrachet 1er Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック20ヶ月(新樽15%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

ムルソー・シャルムに隣接する0.30haの区画。味わいにムルソーらしさがあり、非常に魅力的で丸みがある。桃やネクタリンの完熟したアロマに、塩実を感じるミネラルが香る。口の中では素晴らしいボリューム感と力強さがある一方、美しい酸とミネラルが生み出す緊張感がワインに張りを与えている。フィニッシュには柑橘系果実の皮のほろ苦さとともに力強い余韻が楽しめる。



ピュリニー・モンラッシェ レ・フォラティエール
2018 Puligny Montrachet Les Folatieres

限定 希望小売価格 ¥14,600

- 産地: Puligny Montrachet 1er Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック20ヶ月(新樽15%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

シュヴァリエ・モンラッシェに隣接する0.18haの区画。完熟した桃やリンゴに石っぽいミネラルが溶け込むアロマ。フレッシュでクリスピーな酸がしっかりとした果実のボリューム感を支え、そこに塩味を備えたミネラルが混ざることによって驚くほど長い余韻につながっていく。