

Doyard

ドワイヤール Bio

収穫量の50%以上をメゾンに売却。高い品質だけを求め続け選び抜いた、最上質のブドウで自らのシャンパーニュを表現する、コート・デ・ブランの歴史的な造り手。



シャルドネの聖地として名高いコート・デ・ブランはシュイイに始まりル・メルル・シュール・オジェ(以後メルル)まで綺羅星のごとく特級畑が連なるが、さらに南下するとこのエリアで最大の村であるヴェルテュに着く。この村の特徴は南部に位置しているというだけでなく、北に連なる特級畑が北からの冷風を受ける北東-東向きの斜面がメインであるのに対し、メルルを過ぎたあたりから畑の向きが南を向くようにカーブする。そのためブドウたちは、冷気を避けながら南向き由来のたっぷりとした日照を浴びることができ、メルルのそばであっても強固な酸や鋼鉄のようなミネラルが出すぎることはなく、暖かみのある柔らかさが魅力的な外交的なスタイルとなる。こうした理由により、約500haに広がる畑は最上のブルミエ・クリュの一つと数えられている。デュヴァル・ルロワやラルマンディエ・ペルニエといった優良生産者が拠点を置くこの村で、知る人ぞ知る素晴らしいクラフト・シャンパーニュを造るのが家族経営のレオルタン・マニビュラン、ドワイヤールである。



家系のルーツは17世紀初頭まで遡ることができる非常に歴史ある一族で、シャンパーニュの生産者としては現在4世代目となる。創立者であるモーリス・ドワイヤールが第一次世界大戦後にこの地にワイナリーを購入し、1927年から自社元詰めのシャンパーニュ造りを続けてきた。モーリスはシャンパーニュ委員会(CIVC)設立メンバーの一人でもあり、モエ・シャンドン社のド・ヴォグユエ氏と共にシャンパーニュ地方の発展に貢献した。その後1981年、20歳という若さで2代目ロベールよりワイナリーを引き継いだ3代目ヤニックは、以前よりも味わいの焦点がはっきりとした、ミネラルがより前面に出たスタイルへと向上させていった。転換期となるのが2006年、ヤニックの息子シャルルへの世代交代である。先代からの遺産をもとにドワイヤールをさらに高い次元へと導くべく、所有畑を拡張。現在はメルル、オジェ、アヴィーズ、そしてアイという珠玉の特級畑を含む11haを所有。その内90%がシャルドネ、10%がピノ・ノワールという栽培比率である。

代替わりしてからシャルルはとりわけ土壌の活性化に注力した。できるだけ手を加えないが、あくまでも「独断的でない」ジオディナミが栽培のモットーである。除草剤、化学肥料は一切使用せず、ほとんどの畑が馬で耕される。コート・デ・ブランでは珍しく、ほぼ全てのシャルドネがコルドン仕立てで栽培され、これによって収量が自然と低めに抑えられ、凝縮度の高いブドウが生まれる。セラーでは各区分に分けて醸造が行われる。シャルルの天才的な感性で造られる素晴らしいベースワインは、全てCuvee(フリーランジュース)から造られる。アルコール発酵はステンレスタンクとバリックを併用。オークのおかげでワインは丸みを帯び、アロマがより複雑になる。また、発酵の段階から長い間澱と接触していることでフレッシュさを保ちつつも旨みをしっかりと引き出している。アロマのポテンシャルを最大限引き出すためにNVであっても約5年と非常に長い瓶熟を行う。シャルルは「泡は口の中で勢よく弾けるものではなく、あくまでもハーモニー、その他の要素との統合が大切」と考え、上質でエレガントなテクスチャーを保つためにガス圧も通常6気圧のところ控えめの4.5-5気圧にしている。「自然が与えてくれる以上のものは作ることはできない」とほとんどのワインでドサージュは低めに設定される。こうして生み出されるワインはまさにクラフト・シャンパーニュと呼ぶにふさわしい。

ドワイヤールはドイツの著名なワイン評論家アイヒェルマン氏より、ジェローム・プレヴォーやセドリック・ブシャール、ブノワ・ライエらと並ぶ4つ星評価を受け、またWAからは「コート・デ・ブランにおいてこの価格帯でこれほどの品質のブルミエ・クリュはほとんど皆無といってよい」と称賛を受ける。

そんな中、コート・デ・ブランの宝石ともいえるシャルルが2017年、31歳という若さで心臓病のため急死した。天賦の才を持ち、この地のライジングスターであっただけでなく、ル・アルチザン・デュ・シャンパーニュの創立メンバーとしても尽力したシャルルの突然の死は、瞬間に業界中を駆け巡り、深い悲しみを残した。

しかしながら、現在は父ヤニックが再びワイナリーに戻り、シャルルの弟であるギョームとともに兄の残した功績をさらに昇華させるべく素晴らしいシャンパーニュを造り続けている。新たな1ページを開いたドワイヤールの今後が世界中が今、注目している。



キュヴェ・ウイユ・ド・ペルドリ

2015 Cuvee Oeil de Perdrix

限定 希望小売価格 ¥14,500

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール75%、シャルドネ25%
- 熟成: 40ヶ月以上
- 評価:
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 3g/L

アヴィーズのシャルドネとアイのピノワールのブレンド。それぞれ南向きの区画で、樹齢は約40年。キュヴェ名の由来はワインの色調がヤマウズラ(Perdrix)の目(oeil)のような淡いピンク色をしていたため。初めは内向的だが、時間と共にアプリコット、オレンジやグレープフルーツにサフランなど複雑で表現豊かなアロマに変わる。アタックはリッチで調和がとれており、フランネルを思わせるテクスチャーからヘーゼルナッツと塩味を伴ったフィニッシュにつながる。



キュヴェ・クロ・ド・ラペイ

2014 Cuvee Clos de l'Abbaye

限定 希望小売価格 ¥14,500

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: 40ヶ月以上
- 評価:
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 2g/L

ヴェルテュ村にある0.5haの単一区画。南東向きで1956年植樹のブドウが植わっている。ペイストリー、レモングラス、砂糖漬けのレモンに心地よいアーモンドのヒントが混ざるアロマ。アタックはたっぷりとしていて、すばらしい酸がシャープで張りを与えている。ドライアプリコット、トースト、ヌガーといった要素を感じ、時間と共に白胡椒のニュアンスも表れてくる。フィニッシュはバワフルでリッチ、張りがあり若干の塩味が心地よさを長引かせている。



キュヴェ・ブラン・ド・ブラン

2008 Cuvee Blanc de Blancs Grand Cru

限定 希望小売価格 ¥14,500

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: 70ヶ月以上
- 評価: WA95、Vinous93
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 3g/L

コート・デ・ブランの4つグラン・クリュのブレンド。平均樹齢は40年。濃厚でたっぷりとしたデニッシュとクリアなシトラスフルーツのアロマにチョーキーなミネラルの要素が溶け込んでいる。口の中では、塩味の強く出たピュアな印象で、パイナップルのフレーバーにあふれんばかりのバイタリティーとフレッシュさが感じられる。フィニッシュは心地よい塩味とドライフルーツのニュアンスを伴う長い余韻がある。



キュヴェ・ヴァンデミエール・ブリュット

N.V. Cuvee Vendemiaire Brut

定番 希望小売価格 ¥7,100

- 産地: Champagne 1er cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: 50ヶ月以上
- 評価: WA94
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 4g/L

ヴェルテュとコート・デ・ブランの4つグラン・クリュのブレンド。平均樹齢は40年。非常にピュアでフレッシュなシトラスフルーツにクリアなミネラル、そこにブリオッシュやアーモンドのヒントを感じる表現力豊かなアロマ。口の中ではエレガントでピュアな果実味に小麦やバター、砂糖漬けのフルーツが混ざることによって素晴らしいフィネスと複雑性を生み出している。エネルギッシュで見事な張りのある非常に長い余韻が楽しめる。偉大な熟成ポテンシャルを持つ、驚くほど品質の高いスタンダードキュヴェ。



キュヴェ・レボリューション・ノン・ドゼ

N.V. Cuvee Revolution Non Dose

限定 希望小売価格 ¥9,200

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: 70ヶ月以上
- 評価: WA94
- アルコール度数: 12%

コート・デ・ブランの4つグラン・クリュのみのブレンド。平均樹齢は40年。完熟した柑橘果実のピュアでフレッシュな要素に香ばしいアーモンドやバタークリームとチョーキーなミネラルが混ざる複雑なアロマ。口に含むとアタックはシャープで精密、刺激的な酸が力強い果実味をしっかりと支え、時間と共に繊細で滑らかなシルクのような印象に変わる。フィニッシュでは典型的なチョーキーなミネラルと塩味が広がり、ビスケットやオレンジピール、爽やかな苦みのヒントを残す長い余韻につながる。