David Duband

Domaine David Duband
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge “Louis Auguste” 2022

ドメーヌ・ダヴィド・デュバン
ブルゴーニュ オート･コート･ド･ニュイ ルージュ“ルイ･オーギュスト”



ダヴィド・デュバン氏は、1971 年生まれ、ブルゴーニュにおいて注目を集める実力派の造り手のひとりです。1965 年父親のピエールがこのドメーヌを始め、生産した全量を生産者協同組合に販売していました。デュバン氏は 19 歳で学校を卒業して、ワイン造りに携わるようになり、その後 Domaine Pierre Amiot や Domaine Arlaud でスタジエをし、またジャイエ・ジル氏とも出会い、1993 年頃から親交を持つようになりました。そして遂に 2015 年、「ル・メイユール・ヴァン・ド・フランス 2015」にて三ツ星評価を獲得するに至りました。

デュバン氏はワイン造りにおいて、ブドウ栽培に最も力を注いでいます。手間を掛け、愛情を注ぎ、丁寧に栽培をすることが最も重要だと考えています。その労力を惜しまないため、畑にいる時間が最も長くなっています。ラベルには記載していませんが、2007 年にエコセール、2010 年に AB マークの有機（栽培）認証を取得しました。また、醸造については、

自然な状態で醗酵・熟成させることを理想としています。細心の注意を払いながら醸造テクニックに頼らず、人為的介入を極力避ける方法で行っています。瓶詰め後、すぐ飲むことも出来、かつ、長期熟成も可能である芳醇な果実味、酸味、タンニンなどの要素の構成が十分で、バランスのとれた味わいのワインを造ることを目指しています。

ワインメイキング：

手収穫の後、更に選果をし、60% を除梗。アルコール発酵は 11 日間かけて行い、その間に 5-7 回のパンチング・ダウンやルモンタージュを行う。

プレスした後、木樽に詰められるまで 2 週間静置し、濁り成分を沈殿させる。新樽比率は 25% で、1-3 年使用した樽が 75% を占める。木樽で 13 カ月熟成した後、瓶詰めまでの 3 カ月間タンクに貯蔵する。清澄、濾過はしない。

品種：　ピノ・ノワール 100%

樹齢：　50 年

畑の向き：　南向き

土壌：　粘土石灰質

テイスティング：

香りは豊かでほのかにスモーキー。ブラックベリーのコンポート、花椒、ナツメグのニュアンス。乾燥したキノコの香りと甘草の爽やかさが調和しています。力強さを備えた華やかな香りです。

口に含むと、力強さと繊細さを兼ね備えたスタイル。ムスクや牡丹の風味が、甘美さを感じさせ、軽快な酸味が全体を軽快な印象に仕上げます。素晴らしいポテンシャルを感じさせます。

ペアリング：　唐辛子ソースで炒めた牛肉と、ローストした野菜

参考小売価格 : 6,800 円（税別）

DDB4BHLA22

WINE&STYLE　東京都港区麻布十番 1-5-30 2F || tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp