David Duband

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge “Louis Auguste”
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」

— このアペラシオンを牽引する、ダヴィドの代表的なキュヴェ。
息子の名を冠した、愛情と誇りが込められた特別な銘柄 —



◆ドメーヌ概要◆

香りの美しさとエレガンスを信条とする、オート・コート・ド・ニュイ、シュヴァンヌ村のドメーヌ。父ピエールから引き継いだ畑を土台に、1991 年、ボーヌ醸造学校卒業と同時にダヴィド・デュバンがファーストヴィンテージを手掛けました。師であるロベール・ジャイエ（アンリ・ジャイエの従兄弟）の哲学と、ドメーヌ・デュジャックの全房発酵を生かした醸造からの影響が、いまに続くダヴィドのスタイルの礎となっています。全キュヴェで完全手摘み収穫を行い、高い比率の全房発酵、人の足による優しいピジャージュ、醸造・熟成中は SO_2 を添加しない（瓶詰め時のみ必要最小限を使用）という一貫した哲学のもと、力強さよりもテロワールの個性を繊細に映し出すワイン造りを実践。2005 年には、後継者のないまま引退した名匠ジャッキー・トルショーから、クロ・ド・ラ・ロッシュ、シャルム・シャンベルタン、モレ・サン・ドニ 1 級クロ・ソルベ、ジュヴレ・シャンベルタン、シャンボール・ミュジニーといった銘醸区画を継承しました。畑仕事への真摯な姿勢と、生産者としての高い信頼を物語るエピソードです。現在では Jasper Morris MW や Burghound をはじめとする主な評論家からも継続して高い評価を獲得し、現代ブルゴーニュを代表する生産者の一人として注目されています。

◆ワインメイキング◆

ダヴィドのワインを特徴づける美しいアロマ、洗練されたエレガンス、そして若いうちから楽しめるしなやかな味わいは、彼のワインづくりそのものから生まれています。十分に成熟したブドウの梗を高い比率で使用する全房発酵により、過度なタンニンや青さのニュアンスを抑えながら、スパイスやバラを思わせる奥行きのあるアロマを引き出しています。また、梗に含まれるカリウムにはアルコール度数の上昇を穏やかにする働きがあるため、温暖化の影響でワインが力強いスタイルになりやすい現代においても、バランスの取れたエレガントな味わいを実現しています。さらに、ピジャージュ（櫂入れ）は今も人の足で丁寧に行われています。果皮や種子から必要な成分を穏やかに引き出すことで、きめ細かなタンニンとなめらかな口当たりを生み出し、ダヴィドならではのエレガントな質感へとつながっています。醸造から熟成まで SO_2 を添加せず（瓶詰め時のみ最小限使用）、ブドウが持つ本来のアロマとテロワールの個性を、より純粋なかたちで表現しています。これらの手法には、豊富な経験に裏打ちされた繊細な技術と緻密なコントロールが求められます。ダヴィドは長年培った感性と技術によってブドウの魅力を最大限に引き出し、香りの美しさと洗練されたエレガンスを備えたワインを生み出しています。

畑・区画：　オート・コート・ド・ニュイ（表土が薄く、石灰質が顕著）
土壌・樹齢：　粘土石灰質。樹齢 50 年
畑の向き：　南向き
全房比率：　60%
熟成：　フードル 30% ／ 木樽 70%（新樽 15%）
希望小売価格：7,800 円（税別）

DDB4BHLA23

◆ポイント◆

・オート・コート・ド・ニュイを代表する実力派 4 生産者の一角であり、牽引役（David Duband / Patrick Hudelot / Claire Naudin / Danièle Bonnardot）
・機械収穫が主流の産地で、完全手収穫を貫く数少ない生産者
・ブルゴーニュ・ルージュ以上の奥行きと、ミネラル感と品格

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