

Les Terres de Philéandre by David Duband  
2022 Bourgogne Aligoté

レ・テール・ド・フィレアンドレ バイ・ダヴィド・デュバン  
ブルゴーニュ アリゴテ

レ・テール・ド・フィレアンドレ はブルゴーニュにおける最高の醸造家の一人と名高いダヴィド・デュバンが、自身のドメーヌと同じ哲学のもと、高い品質のワインを100% 買いぶどうで手掛けるネゴシアン・ブランドです。

ダヴィド・デュバンの本拠地コート・ド・ニュイ以外のアペラシオンでチャレンジするため、あえて別ブランドを設立。フィレアンドレという名前は、2010年12月16日に誕生したフィロメヌ (Philomène) とレアンドレ (Léandre) という、2人の天使が誕生したことになんてしています。

ダヴィド・デュバンが求める厳しい条件をクリアしたぶどうのみを買い付けます。栽培家とは特別な契約はなく信頼関係を保っているため、素晴らしい品質のぶどうを安定的に仕入れることができます。畑作業には携わっていませんが、収穫だけは最適なタイミングを見極めて自分たちで行っています。有機農法とリュット・レゾネに則ったブドウ栽培を実践。2019年ヴィンテージからサヴィニー・レ・ボヌのブドウを買い付けるようになり、今でも彼が求める品質のブドウが見つければ新たなアペラシオンの生産も視野に入れていきます。日本初入荷は2020年ヴィンテージです。

ブドウ品種：アリゴテ

平均樹齢：50年

畑の向き：南西、オート・コート・ド・ニュイに位置する南西向きの区画

土壌：粘土石灰質

ブドウは手作業で収穫、選別され、丁寧に醸造されます。

圧搾と澱引きの後、ワインは50%が25ヘクトリットルのオーク大樽で、50%がステンレスタンクで醸造・熟成されます。アルコール発酵は天然酵母で行われます。

10ヶ月の熟成後、ワインは瓶詰めされます。

参考小売価格：6,100円 (税別)

