

Les Terres de Philéandre by David Duband
2021 Marsannay Rouge

レ・テール・ド・フィレアンドレ バイ・ダヴィド・デュバン
マルサネ・ルージュ

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・ニュイ以外のオペレーショ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でいます。

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オペレーショ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：ピノ・ノワール
平均樹齢：40年
畑の向き：東向き
土壌：粘土石灰質

ブドウは手作業で収穫され、選別された後、60%は全房で発酵されます。15日間の果皮浸漬の後、足でのパンチダウンやルモンタージュを行います。

プレスの後、2週間かけてデブルバージュ（固形物を沈殿させる）をし、木樽に移されます。新樽比率は30%で、残りの70%は1~5年使用した樽を使用します。

13カ月間のエレヴァージュをし、澱引き、3カ月間置いた後、清澄、ろ過をせずに瓶詰めをします。

～テイasting～

紫がかった色調。

香りは豊かで複雑性を帯びています。

新鮮なカシス、火を通したブラックベリーに加え、スパイシーなニュアンス。

挽いたグリーンペッパー、ロブスタコーヒーのほのかな香りもアクセントとなっています。口に含むときれいな酸と果実味が感じられます。タンニンは上質で緻密、熟成ポテンシャルも感じられます。鴨のコンフィ、白インゲンの煮込み料理とおすすめです。

参考小売価格：7,800円（税別）

