

Les Terres de Philéandre by David Duband
2020 Savigny les Beaune 1er Cru Aux Clous

レ・テール・ド・フィレアンドレ バイ・ダヴィド・デュバン
サヴィニー・レ・ボヌ プルミエ・クリュ オー・クル

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：55年
畑の向き：東
土壌：粘土石灰質

手収穫。選果後、全房率70%。
15日間かけてアルコール発酵。その間、5～7回の足でのピシャージュ、そしてルモンタージュを行う。圧搾後、2週間をかけて固形物を沈めた後、木樽に移される。
熟成には新樽を30%、使用樽(1～5年)を70%使用。
13ヶ月後にタンクに移し、3ヶ月間落ち着かせた後、清澄、ろ過をせずに瓶詰め。

～テイasting～

スマイレ色がかかったカルマンルージュ。青系果実、濃縮トマト、カシス、ゴジベリーとストロベリークリームの香り。灰やインク、干し草とパチョリ、おがくず、トリュフ、生クリームニュアンスも感じられます。くっきりとした酸が力強く豊かなアロマと素晴らしい調和を成しています。タンニンはいしなやかで、余韻を長く心地良いものになっています。

～ペアリング～

コケモモのプルーン詰め、オニオンソースのキャラメリゼ、メープルシロップ風味、サツマイモのロースト

参考小売価格:10,800円(税別)

