

Les Terres de Philéandre by David Duband
2021 Savigny les Beaune 1er Cru Aux Serpentières

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・セルパンティエール

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：50 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、70% は全房で発酵されます。

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います。圧搾後、2 週間をかけて固形物を沈めた後、木樽に移されます。熟成には新樽を 30%、使用樽 (1 ~ 5 年) を 70% 使用します。

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します。

～テイスティング～

青みがかった鮮やかな赤色。スパイス、ティムット・ペッパー、サンダルウッド、龍涎香などの力強く複雑な香り。ブラックチェリー、スミレ、焼きたてのブリオッシュのニュアンスも感じられます。口当たりはなめらかで、繊細かつしっかりとしたタンニンにより、余韻は長く広がります。食欲をそそる心地よいビターさも魅力です。

～ペアリング～

海老のソテー 醤油のキャラメリゼソース、人参のロースト、エンダイブの煮込み

参考小売価格:11,500 円 (税別)

