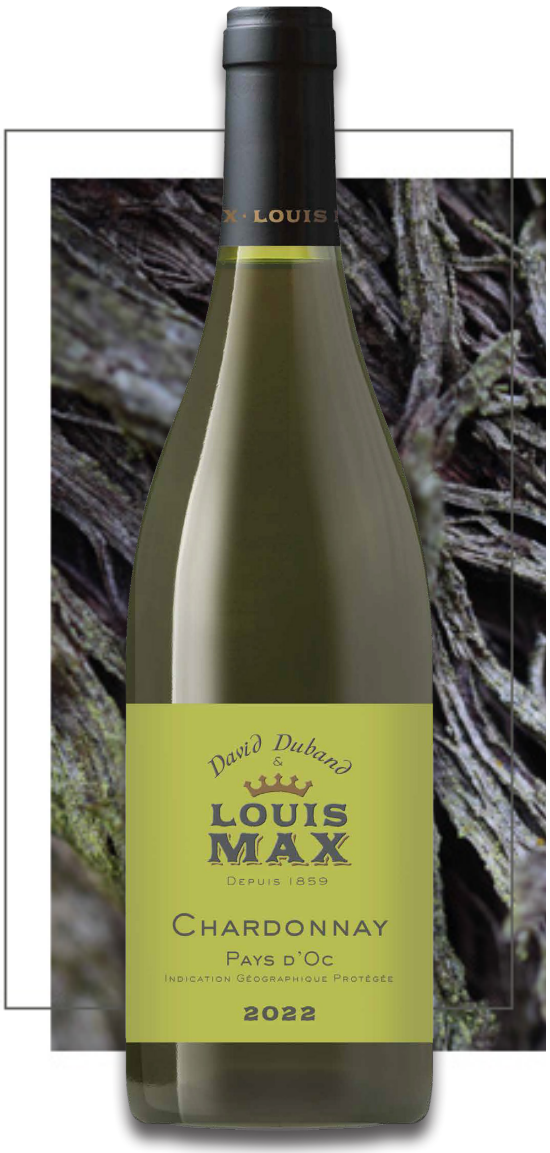
David Duband & LOUIS MAX
DEPUIS 1859

挑戦し続ける姿勢
ブルゴーニュでのノウハウをラングドックの地で

ダヴィド・デュバンと、メゾン・ルイ・マックスのコラボレーションで生まれたブランド。
生まれ故郷のジョージアから、ラングドックを経てブルゴーニュへ。ルイ・マックスは、1859 年以来新しいものを見つけ、見極め、ブルゴーニュやその他の産地から最高のワインを吟味することを続けてきました。
彼の果敢さによりブルゴーニュのノウハウはラングドック地方にも伝わることになります。このことはブルゴーニュで 1991 年からドメーヌを運営するダヴィド・デュバンの耳にも届くこととなり、メゾン・ルイ・マックスと 2014 年に出逢うことになります。
ダヴィドは当初、コンサルタントを任されていましたが、その域を超え、ルイ・マックス & ダヴィド・デュバンのプロジェクトが発足することになりました。ダヴィド・デュバンとメゾン・ルイ・マックス両者が共有するピノ・ノワールとシャルドネへの情熱と、品質に妥協を許さない精神が、一緒に手掛けるワインの品質を更なる高みへと押し上げることになりました。
南フランスで栽培される 50 種類ほどのブドウ品種の中から、彼らが選んだのは、ブルゴーニュの地で親しまれているピノ・ノワールとシャルドネです。地中海と中央山脈の間、海と陸の間にあるラングドック地方には、風を受け、太陽を浴びるミクロクリマが数多く存在します。
原料ブドウは厳しく選果され、徹底した管理のもとワインメイキングが行われています。フレッシュさと飲みやすさにこだわり、ブルゴーニュを彷彿とさせるスタイルをこの地で造ることを目指しています。
そのために、彼らはブドウの熟度が上がり過ぎないエリアを探すことになります。さらに、軽やかな抽出を行うことで、ピノ・ノワールとシャルドネのみずみずしい特徴を際立たせています。
ワイン造りの名手ダヴィド・デュバンと、歴史あるメゾン・ルイ・マックスのノウハウが相まって、ピノ・ノワールとシャルドネが優美に表現されています。



LOUIS MAX & DAVID DUBAND
CHARDONNAY PAYS D'OC 2022

ルイ・マックス＆ダヴィド・デュバン
シャルドネ ペイ・ドック

■テロワール

ブルゴーニュの代表的なブドウ品種であるシャルドネを、南仏のテロワールで表現しました。ブドウの木は、やや急な丘の斜面で栽培されていて、深い粘土石灰質の土壌で、北西と北東を向いています。

品種：シャルドネ 100%
畑の位置：トー湖の近辺、エロー県
粘土石灰質土壌
標高：100 ～ 250m
植密度：4,000 本 /ha
グイヨ仕立て
アルコール度数：13%

■ワインメイキング

ステンレスタンクによる伝統的な醸造で、新鮮さを最大限に引き出します。
このワインは、ブルゴーニュの伝統的な手法により、フレッシュさと軽やかさを表現しています。

■テイスティング

集中度の高い淡い黄金色。柑橘や南国果実の風味を感じます。
いきいきとした、フレッシュでバランスのとれたワインです。

参考小売価格：2,300 円 (税別)

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