

新入荷

NEW ARRIVAL



OLIVIER DEPARDON

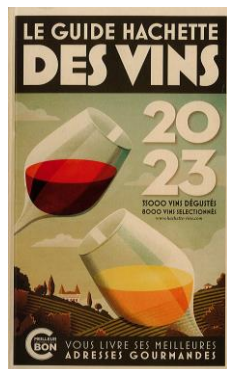
オリヴィエ デパルドン

(写真中央) オリヴィエ デパルドン、(写真左) アレクシス

## ボージョレ地区で7世代続く生産者 樹齢の古いガメイが生む、高品質なクリュ デュ ボージョレ

### モルゴンで7世代続く生産者

ドメーヌは1848年アンリ デパルドンによってヴィリエ モルゴン村に設立されました。今日まで7世代にわたりワイン造りが受け継がれてきました。7代目のオリヴィエ デパルドンは1985年に4haの畑を相続しました。それ以来、畑を徐々に増やし、現在はモルゴン、フルーリー、レニエ、ボージョレ、ボージョレ ヴィラージュに合計26haを所有するまでになりました。2018年に加わった息子のアレクシス、娘のカロリーヌと共にワイン造りを行っています。また、アレクシスは相続した3haの畑からドメーヌ ド ラ ベッシュの名でもワインをリリースしています。



### アシェット ガイドやデカンター誌にて好評を得ています

今日まで、7世代にわたりワイン造りを行うデパルドン家ですが、著名なフランスワインガイドのひとつ「ル ギド アシェット デ ヴァン」において、モルゴンやレニエの項にて、度々彼らのワインが掲載されています。また、モルゴン キュヴェ ヴィエイユ ヴィーニュ ドメーヌ ド ラ ベッシュ 2019VT が「デカンター 2021.06」で95点を獲得するなど、品質の高さが国内外で評価されています。

「ル ギド アシェット デ ヴァン / LE GUIDE HACHETTE DES VINS」 [年刊・仏語]

フランスのアシェット社が1986年から毎年出版するフランスワインガイド。専門家が35,000本余りのワインを試し、8,000本程のワインが掲載されます。個々のワインについての醸造法などのデータの外、無署名の注釈、星無しから3つ星までの4段階の評価がなされます。加えて、500本の「クー ド クール (審査員の一目惚れ)」の評価も与えられます。アペラシオン毎に、ワイン単位で記述しているのが特徴で、生産者の格付けに関係なく、そのエリアの現在の試すべきワインが一目でわかるようになっています。

### 近年、品質向上が著しいボージョレ ワイン。そのクオリティの高さを感じて下さい。

日本市場においては、安価なボージョレ ヌーヴォーの流通によって、ボージョレのイメージは崩れてしまいました。しかし、ワイン専門商社としての長年の経験から、「ボージョレのワインが持つ味わいは、我々日本人の嗜好に必ず合う」と私たちは考えています。そして、気候変動の影響もあり、ここ数年でボージョレ地区のワインの品質が非常に良くなっていると感じています。ここ数年の間、弊社もクリュデュ ボージョレのワインを多数試してきましたが、中でも、オリヴィエ デパルドンのワインの価格に対する品質の高さに驚かされました。試飲は難しい年とされる2021VTでしたが、十分納得の出来るクオリティであり日本市場でも喜ばれると判断し、取り扱いを開始いたしました。ボージョレ ワインは大量生産のワイン産地というイメージが先行されて、素晴らしいワインでも見逃されがちですが、そのクオリティの高さを感じていただけましたら幸いです。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年11月時点のものです。

## <アペラシオンの特徴>

### ①MORGON モルゴン

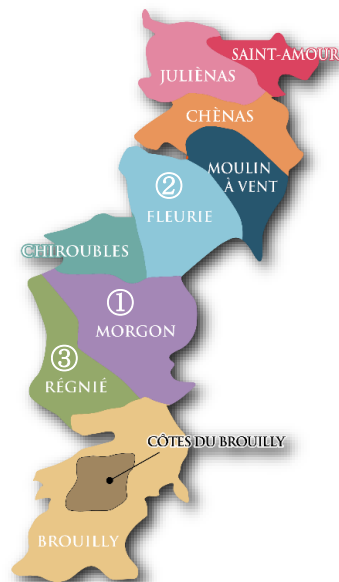
クリュ デュ ボージョレの中では、タンニンが強く、堅固で厚みのある味わいが特徴です。A.O.C.名は産地であるヴィリエ モルゴン村に由来しています。花崗岩土壌が多く、A.O.C.モルゴンの中央部には「コート デュ ピィ」と呼ばれる特別な丘があります。この小高い丘に葡萄畑が広がっており、ここで育つ葡萄からは最も力強く芳醇なワインが生まれると言われていました。

### ②FLEURIE フルーリー

フルーリーは「ボージョレで最も女性的」とされ、繊細で華やか、優美なスタイルが特徴です。色調は明るく、なめらかでやわらかな口当たり、フルーティでフローラルな香りが魅力です。土壌は主に大きな結晶の花崗岩質です。

### ③RÉGNIE レニエ

1988年に昇格したクリュ デュ ボージョレで一番新しいクリュです。土壌は、花崗岩の割合が非常に多く、爽やかで生き生きとした、バランスの良いワインが出来ます。



## 樹齢 70~100 年のガメイを使用

古木のガメイがもたらす集約感、しっかりとした骨格があります

### モルゴン キュヴェ ヴィエイユ ヴィーニュ ドメーヌ ド ラ ベッシュ 2021

Morgon Cuvée Vieilles Vignes Domaine de la Bêche

70~100年と非常に樹齢の高い葡萄から造られています。土壌は片岩と変成した花崗岩で構成されています。栽植密度は10,000本/haです。手摘みで収穫した葡萄は100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はオーク樽で9ヶ月行います。ブラックチェリーやフレッシュなラズベリーのアロマに少しスパイシーな要素が混ざっています。口に含むとアロマと同じ複雑なフレーバーがあり、肉厚で力強く、素晴らしくバランスが取れています。非常になめらかで溶けるようなタンニンは決して重さを感じさせません。

★「アシェット ガイド 2024」1星

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ/A.O.C. モルゴン

葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：オーク樽で9ヶ月

品番：FD-015/JAN：4935919960151/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

## 「シャルム」に所有する1haの畑 樹齢約100年のガメイで造る、上級キュヴェ

### モルゴン シャルム <1848> 2021

Morgon Charmes <1848>

ワイン名にある「1848」はドメーヌが設立された年で、先祖への敬意が込められています。「シャルム」に所有する1haの区画の葡萄から造られています。葡萄の樹齢は約100年と非常に古く、栽植密度は10,000本/haです。土壌は変成した花崗岩で構成されています。手摘みで収穫した葡萄は100%除梗します。発酵、熟成ともに225Lのオーク樽で行い、熟成も同じ樽で11ヶ月行います。ほとんど黒に近い濃い赤色、砂糖漬けのチェリーや樽によるバニラのアロマが広がります。非常に力強い口当たりで、余韻にはしっかりとしたタンニンが感じられます。年間生産量7,000本です。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ/A.O.C. モルゴン

葡萄品種：ガメイ 熟成：225Lのオーク樽で11ヶ月

品番：FD-016/JAN：4935919960168/容量：750ml



¥4,400(本体価格¥4,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年11月時点のものです。



平均樹齢 50 年の葡萄を使用  
フレッシュで生き生きとしており、バランスの良さ特徴です

レニエ ドメーヌ ド ラ ベッシュ 2021  
Régnié Domaine de la Bêche

レニエの畑は 4ha、土壌は砂を多く含む花崗岩質です。葡萄の平均樹齢は 50 年、栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はコンクリートタンクで行います。皮の黒い果実、シナモン、ラムレーズンを思わせるアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、程よい酸がワインにエネルギーを与えています。 ★「アシェット ガイド 2023」1 星

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ/A.O.C. レニエ

葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：コンクリートタンク

品番：FD-013/JAN：4935919960137/容量：750ml

**¥2,970**(本体価格¥2,700)



平均樹齢 50 年の葡萄を使用  
クリュ ボージョレの中で、最も女性的なワインを生むと言われる A.O.C.  
フローラルなアロマとエレガントな口当たりが楽しめます

フルーリー 2021  
Fleurie

クリュ ボージョレの中でも最も女性的とされるのがフルーリーです。畑の土壌は花崗岩、葡萄の樹齢は約 50 年、栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はコンクリートタンクで行います。スマイレヤバラを思わせるフローラルなアロマにカシスを思わせる果実の豊かなアロマがあります。ベルベットのようにしなやかでエレガントな口当たりです。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ/A.O.C. フルーリー

葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：コンクリートタンク

品番：FD-014/JAN：4935919960144/容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)

クリュ デュ ボージョレの樹齢約 70 年のガメイで仕込みます



ブルゴーニュ ガメイ 2021  
Bourgogne Gamay

2011 年に承認された A.O.C.で、クリュ デュ ボージョレのエリアで産する葡萄のみを使用することが認められています。畑の土壌は花崗岩質です。葡萄は 70 年の高樹齢、栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗した後、ステンレスタンクで発酵させます。その後、オーク樽で 9 ヶ月熟成させます。赤や黒の果実の豊かなアロマが広がります。数年間の熟成を経るとアロマには次第にスパイスやブルーの要素が出てきます。ポリウムがあり肉厚で生き生きとした口当たりがあります。若いうちはパワフルですが、時を経ると共にタンニンはソフトでシルキーになります。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ボージョレ/A.O.C. ブルゴーニュ ガメイ

葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：オーク樽で 9 ヶ月

品番：FD-012/JAN：4935919960120/容量：750ml



**¥2,860**(本体価格¥2,600)