

Doyard

ドワイヤール Bio

収穫量の50%以上をメゾンに売却。高い品質だけを求めて選別抜いた、最上質のブドウで自らのシャンパニユを表現する、コート・デ・プランの歴史的な造り手。



シャルドネの聖地として名高いコート・デ・プランは、シャイイに始まりル・メニル・シュール・オジエ(以後メニル)まで綿羅星のごとく特級畑が連なるが、さらに南下するとこのエリアで最大の村であるヴェルテュに着く。この村の特徴は、南部に位置しているというだけでなく、北に連なる特級畑が北からの冷風を受ける北東-東向きの斜面がメインであるのに対し、メニルを過ぎたあたりから畑の向きが南を向くようになる。そのためブドウたちは、冷気を避けながら南向き由来のたっぷりとした日照を浴びることができ、メニルのそばであっても強固な酸や銅鉄のようなミネラルが溶け出される。暖かみのある柔らかさが魅力の外交的なスタイルとなる。こうした理由により、約500haに広がる畑は最上のブルミエ・クリュの一つと数えられている。デュヴァル・ルロワやラルマンディエ・ベルニエといった優良な生産者が拠点を置くこの村で、知る人ぞ知る素晴らしいクラフト・シャンパニユを造るのが家族経営のレコルタン・マニピュラン、ドワイヤールである。



家系のルーツは17世紀初頭まで遡ることができる非常に歴史ある一族で、シャンパニユの生産者としては現在4世代目となる。創立者であるモーリス・ドワイヤールが第一次世界大戦後にこの地にワイナリーを購入し、1927年から自社元詰めのシャンパニユ造りを続けてきた。モーリスはシャンパニユ委員会(CIVC)設立メンバーの一人でもあり、モエ・シャンドン社のド・ヴォギュエ氏と共にシャンパニユ地方の発展に貢献した。その後1981年、20歳という若さで2代目ロベールよりワイナリーを引き継いだ3代目ヤニークは、以前よりも味わいの焦点がはっきりとした、ミネラルがより前面に現れたスタイルへと向上させていった。転換期となるのが2006年、ヤニークの息子シャルルへの世代交代である。先代からの遺産をもとにドワイヤールをさらに高い次元へと導くべく、所有畑を拡張。現在はメニル、オジエ、アヴィーズ、そしてアーヴィングの特級畑を含む11haを所有。その内90%がシャルドネ、10%がピノ・ノワールという栽培比率である。

代替わりしてからシャルルはとりわけ土壌の活性化に注力した。できるだけ手を加えないが、あくまでも「独創的でない」ビオダイナミック栽培のモットーである。除草剤、化学肥料は一切使用せず、ほとんどの畑が馬で耕される。コート・デ・プランでは珍しく、ほぼ全てのシャルドネがコルドン仕立てで栽培され、これによって収量が自然と低めに抑えられ、凝縮度の高いブドウが生まれる。セラーでは各区画に分けて醸造が行われる。シャルルの天才的な感性で造られる素晴らしいベースワインは、全てCuvee(フリーランジース)から造られる。アルコール発酵はステンレスタンクとバリックを併用。オークのおかげでワインは丸みを帯び、アロマがより複雑になる。また、発酵の段階から長い間澱と接触することでフレッシュさを保ちつつも旨みをしっかりと引き出している。アロマのボテンシャルを最大限引き出すためにNVであっても約5年と非常に長い瓶熟を行う。シャルルは「泡は口の中で勢いよく弾けるものではなく、あくまでもハーモニー、その他の要素との統合が大切」と考え、上質でエレガントなテクスチャーを保つためにガス圧も通常6気圧のところ控えめの4.5-5気圧にしている。「自然が与えてくれる以上のものは作ることはできない」と、ほとんどのワインでドサージュは低めに設定される。こうして生み出されるワインはまさにクラフト・シャンパニユと呼ぶにふさわしい。

ドワイヤールはドイツの著名なワイン評論家アイヒエルマン氏より、ジェローム・ブレヴォーやセドリック・ブシャール、ブノワ・ライエらと並ぶ4つ星評価を受け、またWine Advocate誌からは「コート・デ・プランにおいてこの価格帯でこれほどの品質のブルミエ・クリュはほとんど皆無といよいよ」と称賛を受ける。

そんな中、コート・デ・プランの宝石ともいえるシャルルが2017年、31歳という若さで心臓病のため急死した。天賦の才を持ち、この地のライジングスターであっただけではなく、ル・アルザン・デュ・シャンパニユの創立メンバーとしても尽力したシャルルの突然の死は、瞬く間に業界中を駆け巡り、深い悲しみを残した。

しかしながら、現在は父ヤニークが再びワイナリーに戻り、シャルルの弟であるギヨームとともに兄の残した功績をさらに昇華させるべく素晴らしいシャンパニユを造り続けている。新たな1ページを開いたドワイヤールの今後に世界中が今、注目している。

キュヴェ・ヴァンデミエール・ブリュット

N.V. Cuvee Vendemiaire Brut

定番 希望小売価格 ¥9,800



● 産地: Champagne 1er Cru
● 品種: シャルドネ100%
● 熟成: バリック10ヶ月後、
瓶熟5ヶ月以上
● 評価: WA91, JD90
● アルコール度数: 12% ● ドサージュ: 4g/L

ヴェルテュとコート・デ・プランの4つグラン・クリュのブレンド。平均樹齢は40年。非常にビュアでフレッシュなシトラスフルーツにクリアなミネラル、そこにブリオッシュやアーモンドのヒントを感じる表現力豊かなアロマ。口の中ではエレガントでビュアな果実味に小麦やバター、砂糖漬けのフルーツが混ざることで素晴らしいバランスと複雑性を生み出している。エネルギーで見事な張りのある非常に長い余韻が楽しめる。偉大な熟成ボテンシャルを持つ、驚くほど品質の高いスタンダードキュヴェ。

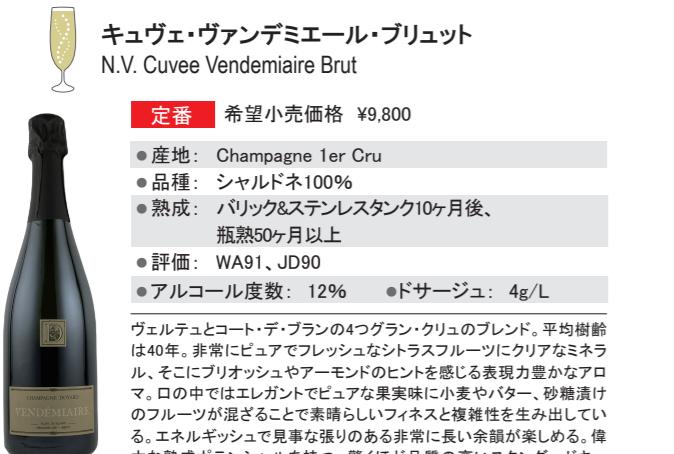
キュヴェ・レボリュシオン・ノン・ドゼ

N.V. Cuvee Revolution Non Dose

限定 希望小売価格 ¥14,300

● 産地: Champagne Grand Cru
● 品種: シャルドネ100%
● 熟成: バリック&ステンレスタンク10ヶ月後、
瓶熟60ヶ月以上
● 評価: WA92
● アルコール度数: 12% ● ドサージュ: 0g/L

コート・デ・プランの4つグラン・クリュのみのブレンド。平均樹齢は40年。完熟した柑橘果実のビュアでフレッシュな要素に香ばしいアーモンドやバタークリームとチョーキーなミネラルが混ざる複雑なアロマ。口に含むとアタックはシャープで精密、刺激的な酸が力強い果実味をしっかりと支え、時間と共に繊細で滑らかなシルクのような印象に変わる。キュヴェでは典型的なチョーキーなミネラルと塩味が広がり、ビスケットやオレンジピール、爽やかな苦みのヒントを残す長い余韻につながる。



キュヴェ・ウイユ・ド・ペルドリ

2019 Cuvee Oeil de Perdrix

限定 希望小売価格 ¥23,900

● 産地: Champagne Grand Cru
● 品種: ピノ・ノワール75%、シャルドネ25%
● 熟成: バリック10ヶ月後、瓶熟50ヶ月以上
● 評価: WA93
● アルコール度数: 12% ● ドサージュ: 3g/L

アヴィーズのシャルドネとアイのピノノワールのブレンド。それぞれ南向きの区画で、樹齢は約40年。キュヴェの由来はワインの色調がヤマウズラ(Perdrix)の目(oeil)のような淡いピンク色をしていたため。初めは内向的だが、時間と共にアーモンド、オレンジやグレープフルーツにサクランなど複雑で表現豊かなアロマに変わる。アタックはリッチで調和がとれており、フルーツを思わせるテクスチャーからヘーゼルナッツと塩味を伴ったフィニッシュにつながる。

キュヴェ・モン・フェレ

2017 Cuvee Monts Ferres

限定 希望小売価格 ¥33,900

● 産地: Champagne 1er Cru
● 品種: シャルドネ100%
● 熟成: バリック10ヶ月後、瓶熟70ヶ月以上
● 評価: WA93
● アルコール度数: 12% ● ドサージュ: 0.8g/L

故シャルルが2017年に急逝する前に生産した2つのリュ・ディのうちの1つ。ヴェルテュ最上の畑で栽培されるモン・フェレのブドウを使用。樹齢約50年。フレッシュな洋梨やアーモンド、火打石のヒント。フルボディだが透明感があり、シームレスな口当たり。洗練された泡と塩味のある長いフィニッシュが楽しめる。

キュヴェ・リュミエール

2012 Cuvee Lumieres Grand Cru

限定 希望小売価格 ¥60,000

● 産地: Champagne Grand Cru
● 品種: シャルドネ67%、ピノ・ノワール33%
● 熟成: バリック10ヶ月後、瓶熟130ヶ月以上
● 評価: WA97+
● アルコール度数: 12% ● ドサージュ: 1g/L

良年にしか生産しないファーストプレスジースのみをブレンドした特別なキュヴェ。3分の1はメニル・シュール・オジエとアヴィーズのシャルドネ、3分の1はアイのピノ・ノワールを使用。洋梨、シトラスオイル、焼き立てのパン、マンダリンオレンジ、アーモンド、バターのような香りがグラスの中で渾然一体となる。フルボディで深みがあり、非常に凝縮された果実と、細やかで美しい酸、長く響き渡る余韻がある。

コトー・シャンプノワ ブラン ヴェルテュ

2022 Coteaux Champenois Blanc Vertus

限定 希望小売価格 ¥13,800

● 産地: Coteaux Champenois
● 品種: シャルドネ100%
● 熟成: バリック19ヶ月(新樽25%)
● 評価: —
● アルコール度数: 12.5%

ヴェルテュに植わる樹齢65年を上回るシャルドネから生み出されるコトー・シャンプノワ。みずみずしい洋梨や柑橘果実、白い花の繊細なアロマを炒ったナッツやナシのアロマが混ざっている。ミディアムからフルボディの味わいで、透明感ある美しい果実味、綺麗な酸と塩味が一体となったフィニッシュへと繋がっていく。

コトー・シャンプノワ ルージュ アイ

2022 Coteaux Champenois Rouge Ay

限定 希望小売価格 ¥15,900

● 産地: Coteaux Champenois
● 品種: ピノ・ノワール100%
● 熟成: バリック19ヶ月(新樽25%)
● 評価: —
● アルコール度数: 12.5%

シャンパニユ最上のピノ・ノワールの産地であるアイ村の畑からのブドウを使用。南向きの区画で樹齢約30年。レッドベリーやレッドカラントを思わせるチャーミングな果実に、スミレやスパイスのアクセント。しなやかなテクスチャーを持つミディアムボディで、ミネラル感豊かなフィニッシュで締めくくられる。

キュヴェ・クロ・ド・ラベイ

2019 Cuvee Clos de l'Abbaye

限定 希望小売価格 ¥23,900

● 産地: Champagne 1er Cru
● 品種: シャルドネ100%
● 熟成: バリック10ヶ月後、瓶熟50ヶ月以上
● 評価: WA94+
● アルコール度数: 12% ● ドサージュ: 2g/L

ヴェルテュ村にある0.5haの単一区画。南東向きで1956年植樹のブドウが植わっている。ペイストリー、レモングラス、砂糖漬けのレモンに心地よいアーモンドのヒントが混ざるアロマ。アタックはたっぷりとしていて、すばらしい酸がシャープで張りを与えている。ドライアーモンド、トースト、ヌガーといった要素を感じ、時間と共に白胡椒のニュアンスも表れてくる。フィニッシュはパワフルでリッチ、張りがあり若干の塩味が心地よさを長引かせている。

キュヴェ・ヴォワ・ド・ジェ

2016 Cuvee Voie d'Oger

限定 希望小売価格 ¥33,900

● 産地: Champagne Grand Cru
● 品種: シャルドネ100%
● 熟成: ステンレスタンク10ヶ月後、瓶熟70ヶ月以上
● 評価: WA96+、JD94
● アルコール度数: 12% ● ドサージュ: 1.2g/L

故シャルルが2017年に急逝する前に生産した2つのリュ・ディのうちの1つ。アヴィーズのヴォワ・ド・ジェという畑からのブドウを使用。樹齢約40年。熟した柑橘果実、白い花、ヘーゼルナッツにチョーキーなミネラルが混ざったアロマ。直線的でキレの良い味わいで、凝縮感のある果実の芯を背骨のように伸びるシャープな酸が支えている。アフターには心地よい塩味が広がる。

コトー・シャンプノワ ブラン ヴェルテュ

2022 Coteaux Champenois Blanc Vertus

限定 希望小売価格 ¥13,800

● 産地: Coteaux Champenois
● 品種: シャルドネ100%
● 熟成: バリック19ヶ月(新樽25%)
● 評価: —
● アルコール度数: 12.5%

ヴェルテュに植わる樹齢65年を上回るシャルドネから生み出されるコトー・シャンプノワ。みずみずしい洋梨や柑橘果実、白い花の繊細なアロマを炒ったナッツやナシのアロマが混ざっている。ミディアムからフルボディの味わいで、透明感ある美しい果実味、綺麗な酸と塩味が一体となったフィニッシュへと繋がっていく。

コトー・シャンプノワ ルージュ アイ

2022 Coteaux Champenois Rouge Ay

限定 希望小売価格 ¥15,900

● 産地: Coteaux Champenois
● 品種: ピノ・ノワール100%
● 熟成: バリック19ヶ月(新樽25%)
● 評価: —
● アルコール度数: 12.5%

シャンパニユ最上のピノ・ノワールの産地であるアイ村の畑からのブドウを使用。南向きの区画で樹齢約30年。レッドベリーやレッドカラントを思わせるチャーミングな果実に、スミレやスパイスのアクセント。しなやかなテクスチャーを持つミディアムボディで、ミネラル感豊かなフィニッシュで締めくくられる。