



進化し続けるデュクール家 新着ワインが続々入荷！！

デュクール家のご紹介

アントル・デュ・メール地区で今や最大の360haのブドウ畑を所有するまでに発展したデュクールは、1948年に現当主アンリ・デュクール氏により設立されました。

最新の醸造設備を積極的に導入すると共に、デュクール氏の指導のもと、ブドウ栽培、土壌の改良、高品質で安全なワインを生産することに努めてきた結果、世界各国のワイン専門店でも、人気の高いロングセラー商品として確固たる地位を獲得しています。東亜商事でも過去20年間を超えるベストセラーワインです。



環境保全に対する真摯な取り組み

デュクールでは、2004年から全畑で減農薬栽培認証を受けていましたが、今日ではHVE認証に引き継がれ、環境保全に20年以上も真摯に取り組んできました。

また、日常生活においても、廃棄物は選別しリサイクルなどに回し、畑やシェからの液体は全て排水処理しています。シャトーからの排水が良質である証拠に、毎年ドメーヌ近くの池に、野生の鴨の群れが越冬しにやってきます。



紋章に描かれたワインはアンリ・デュクール氏が築き、今日まで一族のメンバーに引き継がれている、起業精神のシンボルです。

新着ワインのご紹介 その1

新品種で造られた、メティサージ赤白



デュクール家の伝統に縛られない新たな挑戦

以前から、ぶどう栽培による環境保持に努力してきたデュクール家は、伝統的な品種と、それよりも堅固で病害への耐性の強い新品種(耐性品種と呼ばれる)を自然交配させて得た新品種を栽培することにしました。この試みが成功し、スイスの研究所で研究されていた新品種を用いて、誕生したのが、メティサージです。メティサージ(=異種間の交配)という名前の由来にもなりました。

有名画家によるラベルデザイン

メティサージは変革を象徴するワインであり、ラベル作成に当たっても、沢山のボトルの中でもすぐにそれとわかるユニークなものが求められ、著名な中国人画家タン・エン氏がラベル製作を手掛けました。

ブラシで描いた色は、生命の恵みを表しています。緑の根、濃いブルーの幹、赤い枝は、命と素晴らしい未来の到来を表現しています。黄色の丸は太陽とぶどうを象徴し、グラデーションをつけた背面の色は、命の未知なる力を強調しています。



↑ラベルロゴ

↑タン・エン氏

メティサージ ルージュ

品種名:カベルネ・ジュラ
親品種:カベルネ・ソーヴィニヨン+ **新品種**
誕生年:1991年
栽培地:アントル・ドゥー・メール、ベルバ村
畑面積:1,7 ha
規格:750ml/12入り 参考上代:¥2,200(税別)
JAN:4995205530826

マセラシオンとアルコール発酵:タンクにぶどうを入れ26℃で15日間のアルコール発酵。定期的なルモンタージュとデレスタージュ。発酵後マセラシオンを30℃で10日間続ける。18℃でマロラクティック発酵。

熟成:ステンレスタンク内にて
平均年間生産量:5,500本

テイastingコメント:

スパイス、濃厚な黒い果実、特にカシスが混じりあった香り。ふくよかな味わい、熟した果実、よく溶けたソフトなタンニン。アペリティフ、シャルキュトリー、バーベキュー、スパイシーな料理、チーズ、チョコレートデザートと共に。

世界初品種
ワイン

メティサージ ブラン

品種名:Cal 6-04
親品種:ソーヴィニヨン・ブラン+リースリング+ **新品種**
誕生年:1991年
栽培地:アントル・ドゥー・メール、ロマーニュ
畑面積:1,3 ha
規格:750ml/12入り
参考上代:¥2,200(税別)
JAN:4995205530833

マセラシオンと発酵:低温(12℃)で数時間のマセラシオン後、アルコール発酵を開始。徐々に温度が上昇し、20℃にて発酵終了

熟成:温度調節付ステンレスタンクで、シュール・リ製法で熟成
平均年間生産量:3,000本

テイastingコメント:

酸っぱさ、柑橘類、トロピカルフルーツ、スパイスが混じった香り。味わいはフレッシュ、ふくよか、柑橘類と花のニュアンス。アペリティフ、魚介類、魚、スパイシーな料理と共に。

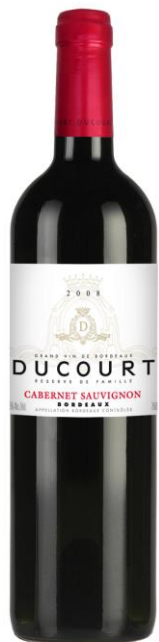
世界初品種
ワイン





新着ワインのご紹介 その2 個性が光る赤ワイン2種

AOCボルドーを手軽に 味わえるワイン



デュクール・ボルドー・カベルネ・ソーヴィニオン

栽培地: フランス、ボルドー、アントル・ドー・メール

土壌: 粘土石灰質

品種: カベルネ・ソーヴィニオン

規格: 750ml/12入り

参考上代: ¥1,700(税別)

JAN: 4995205530840

収穫: 涼しい朝のうちに機械にて

マセラシオン: 24~48時間の発酵前低温マセラシオン

発酵: 温度制御ステンレスタンク(26℃前後)でアルコール発酵、3週間かけて優しくキュヴェゾン(30℃)、液抜きと圧搾、フリーランワインとプレスワインを分ける、温度制御ステンレスタンク(18℃前後)でマロラクティック発酵

熟成: オーク樽とステンレスタンク使用

平均年間生産本数: 60 000 本

色調: 紫がかった濃いルビー色

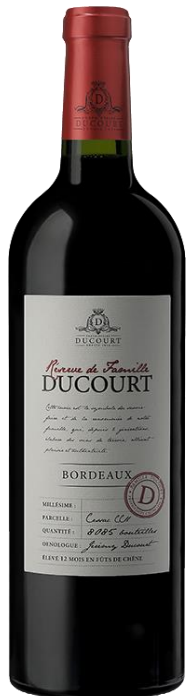
香り: さくらんぼ、ラズベリーとブラックベリーの心地よいアロマ、微妙なバニラのアクセント

味わい: 丸みと肉づきの良さ、しなやかなタンニン、長い余韻

料理との相性: シャルキュトリー、タパス、赤身の肉、白身の肉、チーズ



デュクール家の熱意が 詰まったワイン



レゼルヴ・ド・ファミリー・デュクール

栽培 & 醸造: ギュイヨ・ドゥーブル剪定、草生栽培、芽欠き、除葉、(必要に応じて)果房の間引き。発酵前低温マセラシオンの後、温度制御ステンレスタンクでアルコール発酵、1~2週間の発酵後高温マセラシオン、マロラクティック発酵と熟成をフランス産または欧州産のオーク樽内で12カ月間実施(新樽率50%)、瓶詰め後更に瓶熟成用のシェで18カ月間以上熟成。

規格: 750ml/12入り

参考上代: ¥2,600(税別)

JAN: 3287144911011

テイasting: 暗く深みのある赤。凝縮感のある香り。黒い果実、スパイス、バニラ、ボワゼ、少量のスマイル。味わいは熟した果実、胡椒やボワゼのアクセントも。良く溶けたタンニンの長い余韻。軽い酸味の爽やかな味わい。

料理との相性: スパイシーな料理、肉の煮込み、ジビエ。