

Yves Duport

イヴ・デュポール/サヴォワ



3000円代のピノ・ノワール！

自然農法で復活したビュジェの味

サヴォワの西に位置するビュジェは、19世紀後半まではワインが主産業の高品質産地でしたが、フィロキセラ禍と二度の世界大戦で畑が激減し、多くが森へと戻りました。近年は甘口スパークリングで復活の兆しがある一方、砂糖由来の甘さが前面に出て“葡萄の力”が感じにくいワインも少なくありません。そうした中で「土地の味がするワイン」を掲げて立ち上がったのが、イヴ&セリーヌ・デュポール。ビュジェで4代続く家族経営の造り手です。現当主イヴはブルゴーニュで醸造を学び、いまは栽培・醸造・販売まで一貫して手がけています。2007年から有機栽培（一部バイオダイナミ）へ本格転換し、畑の微生物と土の力を引き出す栽培を実践しています。

『フランス最小級の産地ビュジェ（約500ha）の中で、私たちは18haを耕作しています。ピノ・ノワール、ガメイ、モンドゥーズ、アルテス、シャルドネといった伝統品種で、エレガンスと精確さ、すべてのキュヴェでフィネスとバランスを追求します。畑はサヴォワに似た谷底を見下ろす急斜面の堆積土壌にあり、収穫は糖度分析よりも種子を味わって見極める直感的な手法を採用しています。』

仏でも注目のポスト・ブルゴーニュ

ビュジェには確かなテロワールがあります。なかでも一部区画は、岩石が長い時間をかけて風化してシストが砂状になった土壌で、踏むだけで崩れるほど脆いため機械を入れず手作業で管理します。ミネラルに富み適度な保水性があるため、ピノ・ノワールに最適です。また、ブルゴーニュワイン高騰が続くいま、ポーヌから車で約1時間半と近さも追い風となり、彼らのワインはポーヌのレストランで人気があります。現代のブルゴーニュに比べ、“かつてのブルゴーニュらしさ”を思わせる滋味とエレガンスを手の届く価格で楽しめず。上代3,000円台で手に入るキュヴェもあり、日常の一本としても最適です。

ビュジェのテロワール

サヴォワ西部、ローヌ川沿いの丘陵地帯に広がる産地、ビュジェ。テロワールの個性を一言で表すとアルルカン（まだら模様）。アルプスができる過程で生まれたパッチワーク状の土壌が特徴で、区画ごとに適したブドウが明確に分かれます。南～南東向きの斜面が多く、昼夜の寒暖差が大きい涼しい気候が、澄んだ酸と引き締まった味わいを育みます。



■珪土質粘土：シャルドネ

水堆石や貝類の化石が大量に含まれる土壌。日照量は充分にあるが、寒いのでシャルドネが適していて、ゆっくり成熟するので骨格が出る。

■石灰とシストが風化：ピノ・ノワール

斜面下側は砂質比率が高く、岩盤の上に少しの表土がのっている状態。鉄やマンガンは少なく石灰とシストが風化して崩れて砂に変化している。アンモナイトや2枚貝の化石がゴロゴロ。

■泥灰岩質：アルテス、モンドゥーズ

モンタニューは泥灰岩質。白い粘土でアルテス（ルーセット種）やモンドゥーズが適しています。現在、所有畑は10ha。近隣の栽培農家は醸造設備を持たない人が多いので彼等の葡萄も購入し、醸造する。

【ご注文は】

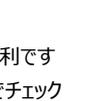
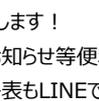
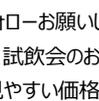
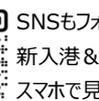
受注専用メール：t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちら

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック



《在庫一覧》

ビュジェの辛口泡

Bugey Brut "Origin'L Reserve" 2023

新ヴィンテージ入港！

参考上代: **3,800** 円 入港数: **580** 本

ビュジェ・ブリュット・オリジナル・レゼルヴ

品種: シャルドネ 80% アリゴテ、ピノ・ノワール 20%

11本ご購入で1本無償

タイプ: 白発泡

甘ロスパークリングワインで有名な産地だが、彼等は辛口に力を入れている。石灰粘土質(白色粘土、山からの堆石)と珪土粘土の石灰質の砂岩(氷堆石の沈殿物)という2種類の土壌から収穫される葡萄を使用することで複雑味を出している。野性酵母のみで発酵。12~18ヶ月の瓶内熟成。

SO2無添加で造るペット・ナット！

Petillant Naturel "L'Intact" Rose 2022

参考上代: **3,400** 円 在庫数: **420** 本

ペティアン・ナチュレル・アンタクト・ロゼ

品種: ピノ・ノワール、ガメイ

タイプ: ロゼ発泡

粘土石灰質と粘土珪質の土壌が主体。朝の気温の低い朝のうちに压榨し、出来るだけ色の抽出を抑えることできれいなラズベリー・ピンク色を得る。発酵中は温度コントロールし、少し糖分を残した状態で瓶詰め。瓶内で残りの発酵が行われる。野生酵母のみ。赤果実の香とやや甘い香があるが、口中はドライなので食中にも適したロゼ・ペティアン。

樹齢45年以上！冷涼感が心地いい！

Bugey Chardonnay "Les Cotes" 2022

11本ご購入で1本無償

参考上代: **3,200** 円 在庫数: **260** 本

ビュジェ・シャルドネ・レ・コート

品種: シャルドネ

タイプ: 白ワイン

山間部に植えられた平均樹齢45年の樹。珪土質粘土主体で氷堆石や貝類の化石が大量に含まれる土壌で育ったシャルドネは骨格が出てくるので低価格でも驚くほどのコストパフォーマンスを感じさせてくれる。ステンレスタンクで低温発酵。熟成は古バリックで12ヶ月。2022年にもかかわらず、過剰な凝縮感とは無縁！飲み心地はさらりとしています。溶け込んだ酸と豊富なミネラルによって支えられています。

この爽やかさとスパイスがビュジェの味！

Bugey Pinot Noir "Le Morillon" 2023

新ヴィンテージ入港！

参考上代: **3,700** 円 入港数: **540** 本

ビュジェ・ピノ・ノワール・ル・モリヨン

品種: ピノ・ノワール

11本ご購入で1本無償

タイプ: 赤ワイン

ビュジェ特有の複雑な土壌で、白色粘土混じりの粘土石灰質と、モレーン土壌が不均一に入り混じる。全房発酵。収穫後、一度大型の冷蔵庫で冷やされ二酸化炭素を少し加えて48時間低温浸漬することで果実のフレッシュさを残す。セメントタンクで発酵。マセラシオンは10日程度。熟成は古バリックで澱と共に12ヶ月程度。

【ご注文は】

受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちら

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック