

オーガニックの貴腐ブドウから造られる高貴なワイン ソーテルヌ  
 1868年から、ブドウ畑は今日まで一度たりとも除草剤が撒かれたことはない  
 日本初上陸！ 極上の甘ロデザートワイン ソーテルヌ



## CHATEAU DUDON / シャトー・デュドン

### 【シャトーの歴史】



1655年から続くデュドン家、フランス革命の動乱の時代を経て、ソーテルヌの“シャトー・ラフォリ・ペラゲ”（第一級格付け）のオーナー、ピシャール家の所有となる。1868年、現オーナーのエヴリーヌ・アリアンの高祖父ベルナルド・ゴッセムがシャトーを購入。現在のシャトーの姿がほぼ完成する。ゴッセム家は女系で、5名の女当主が代々シャトーを受け継ぐことになる。その5代目が1988年よりシャトーの女主人となったエヴリーヌである。エヴリーヌ&ミッシェル・アリアン夫妻はシャトーの建物やブドウ畑を甦らせることに力を注いだ。アリアン家の跡継ぎは、クリストフ、フィリップ、ギョームの三兄弟が次代のシャトーの担い手である。

### 【ソーテルヌ・バルザック ブドウ畑】

ソーテルヌ地区はボルドーの上流40km、ガロンヌ川左岸に広がる栽培地区5つの村から成る。ガロンヌ川の支流であるシロン川の左岸にバルザックがある。バルザック村のワインは、ソーテルヌ、バルザック双方のAOCを名乗ることができる。バルザックは、シロン川の冷たい水とガロンヌの暖かい水の合流地点。秋に立ち込める濃い朝霧は、午後になるとすぐに太陽に座を明け渡す。こうしたためまぐるしい気候の変動が貴腐菌の発生成長を促すのである。土壌にも恵まれ、ケイ素、白亜質、砂利といった様々な層が調和しており、長い時を経て形成されたこれらの層は、ワインに甘美な精妙さ、力強さをもたらす。畑の総面積は11.8ha。樹齢は平均29年。1868年から続く伝統的製法を採用しており、ブドウ畑は今日まで一度たりとも除草剤が撒かれたことはないデュドンのブドウ畑に除草剤が撒かれたことは一度もない。有機肥料使用、病害虫対策にはボルドー液を使用。厳しい審査基準で有名な有機認証“ECOCERT”認定。



### シャトー・デュドン・オーガニック 2013(500ml) 参考上代¥4,500

原産地:AC ソーテルヌ / 品種:セミヨン85%、ソーヴィニオン・ブラン15%

タンク及び樽内発酵後、樽内で少なくとも20ヶ月熟成。50年以上の瓶内熟成が可能。銀色がかかった表面(ディスク)は、とろりとした綺麗な高い粘性をもつ。気品のある黄金に輝く色あい。香りは、パッションフルーツの香りが際立ちます。味わいは、滑らかで、若々しい黄色い蜂蜜のニュアンス、時間の経過とともにあふれるさまざまなアロマ、スパイシーさは、爽やかさをもたらせ、長い余韻をつくります。



### シャトー・デュドン・ガリアン・オーガニック 2014 参考上代¥3,500

原産地:AC ソーテルヌ / 品種:セミヨン85%、ソーヴィニオン・ブラン15%

シャトー・デュドンのセカンドワイン。タンク内発酵後、少なくとも12ヶ月熟成。35年以上の瓶内熟成が可能。黄金に輝く表面、美しい黄色。香りは、はちみつと、柑橘類の砂糖漬け(柑橘類のコンフィ)のニュアンス。2014年のこのガリアンは、綺麗なフレッシュな構成をもつのが印象的。活き活きた長い余韻。

