

3世代引き継がれるピュイスガンの自然農法先駆シャトー

Château Beausejour

シャトー・ボーセジュール



左から: ヴィクトールさん、カミーユさん、ジェラルムさん
アルマちゃん、マニュエルさんのデュピュイ家

デュピュイ家はピュイスガン・サンテミリオンを拠点にいくつかのシャトーを持つワイン生産者で、粘土石灰質土壌が広がるブドウ畑でメルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨンのボルドーを代表する3品種を栽培し長期熟成タイプのワインを長らく造っています。

ナポレオン三世が建てたと言われる「シャトー・ボーセジュール」は、医師であり地元の名士であった現当主ジェラルムの祖父であるマルソー・デュピュイ氏が1934年に購入しデュピュイ家の管理が始まりました。

祖父マルソーは、医師である見識もあつてか、現在の有機農法などの概念が浸透してなかった当時から農薬や化学肥料に疑問を抱いており、周囲の農家や生産者たちにも持論を説いていた存在だったと言われています。

ジェラルムの父であるアラン・デュピュイ氏もマルソーの教えを継承し、当主となった1947年から一度も農薬や化学肥料などは使用していません。1950～60年当時のボルドーは、「大量生産」を求めるシャトーが多い時期でもあり、収量を安定させるため農薬に頼るシャトーも少なくありませんでしたが、そのようなワイン造りの流行に左右されることなく、一切の肥料や科学的物質を使わずに自然を尊重したブドウ栽培をおこなうことを決意しました。

また、家族経営の小規模シャトーでは珍しい『自社瓶詰め』もアランの代の1960年から始まりました。



現在三代目となる当主のジェラルム・デュピュイ氏は大学を卒業後、醸造学校でワイン造りの勉強を開始しました。その後世界各国のワイン産地を巡ることを決意し、アメリカの銘醸地ナパ・ヴァレーの『パリの審判』で最高評価を得たスタッグス・リーブや、オーストラリアの高級ワインを手がけるワイナリーのペンフォールズ、ニュージーランドのワイナリーなどで知識と経験を積みました。ボルドーに戻り、ネゴシアンで働きはじめたのち、1995年に高齢となった父アランのあとを継ぎ、デュピュイ家のフラッグシップシャトー「シャトー・ボーセジュール」でのワイン造りを本格的に始めました。



ジェラルール・デュピュイ氏ももちろん祖父と父の自然環境を尊重した農法を引き継ぎます。1998年にはエコセールの認定も受けています。周辺環境に影響を受けやすく、特に農薬などに敏感な野生のチューリップが毎年花を咲かせることがボーセジュールの環境の良さを証明しています。

樽熟成を行うときに保管する「シェ」の床にもジェラルール・デュピュイ氏の理想が表れています。通路部分はコンクリートですが、樽の下部分にはコンクリートは無く、地面がそのままむき出しの状態になっています。大地に接触することによって自然の力をワインに注入できるので、と科学的根拠はありませんが期待をこめてこのような設計にしているとのです。

デュピュイ家は「シャトー・ボーセジュール」の他に「シャトー・ラングレ Château Langlais」というシャトーもピュイスガン・サンテミリオンに所有しています。

1453年に建てられた「シャトー・ラングレ」の名前はフランス語で「イギリス人のシャトー」という意味をもち、かつてアキテーヌ地方がイギリス領であったことに由来します。ボーセジュールの東に位置するこのシャトーはもともと現当主の父アランの母方家族が所有していたシャトーでしたが、現当主ジェラルール・デュピュイ氏が買い取り、ブドウ栽培からワイン醸造まで運営しています。

また、「シャトー・ラングレ」の畑の一部はカスティヨンのアペラシオンにまたがっており、『ドメーヌ・ド・ラ・グランド・クーライDomaine de la Grande Courraye』の名でカスティヨンACでリリースされています。



右)若き日のジェラルール・デュピュイ氏と父アラン。

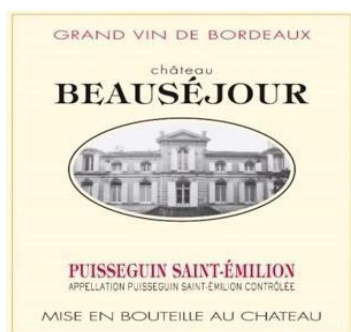
マルソー、アラン、ジェラルールと3代にわたりピュイスガンのワイン造りを牽引してきたデュピュイ家。発酵には何世紀にも渡って地元ピュイスガン地区で使われてきた酵母を使うなど、地元の伝統を尊重しています。祖父マルソーが時代に先駆けて提唱してきた「自然を大事にしたワイン造り」を実現するためジェラルール・デュピュイ氏は徹底したこだわりでワインを造り続け、ヴィクトールやマニユエル、カミューたち次の世代に引き継がれていきます。

Puisseguin-St.Emilion

Château Beausejour (Puisseguin-St.Emilion) 2018

シャトー・ボーセジュール(ピュイスガン・サンテミリオン)

*現地名"キュヴェ・スペシャル"



デュピュイ家はピュイスガン・サンテミリオンを拠点にいくつかのシャトーを持つワイン生産者で、粘土石灰質土壌が広がるブドウ畑でメルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、ボルドーを代表する3品種を栽培し長期熟成タイプのワインを長らく造っています。

ピュイスガン・サンテミリオンACのシャトー・ボーセジュールは現当主ジェラルール・デュピュイの祖父の代から所有する特にテロワールに恵まれた現在のフラグシップシャトーで、ジェラルール・デュピュイの父アランの時代から自然を尊重した農法を実施しており、1947年から化学肥料などの使用はしておらず、ジェラルールが引き継いだ後、1996年からビオロジックを実施しています。

現地で"キュヴェ・スペシャル"と流通しているこのワインは、シャトー・ボーセジュールのいくつかのキュヴェの中でも最もクラシックに仕上げられた上級ワインで、キュベゾンも1ヶ月と長く、ピュイスガン・サンテミリオンの独特なエレガントさと凝縮感を兼ね備えています。

土系やスパイスの香りが広がり、豊かで美しい調和を奏でる洗練されたウッディな風味をもたらしてくれます。フラグシップにふさわしい、完成された一本です。

アペラシオン

ピュイスガン・サンテミリオンAC

オーナー

ジェラルール・デュピュイ

平均樹齢

40年

品種

メルロ70% カベルネ・フラン30%

面積

18ヘクタール

農法

ビオロジック

土壌

粘土石灰質土壌、地下:岩盤層

製法

手摘み収穫、土着酵母使用
温度管理ステンレスタンクにて発酵、バリック(新樽30%)で18ヶ月熟成

希望小売価格

OPEN



ジェラルール・デュピュイ氏と父アラン

株式会社 アストル (S.A L'Astre)
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-6 KS363ビル1F
TEL:03-5283-7155 FAX:03-5283-7166
URL:<http://www.sa-astre.com>

Puisseguin-St.Emilion

Château Beausejour Vieilles Vignes 2012

シャトー・ボーセジュール・ヴィエイユ・ヴィーニュ



デュピュイ家はピュイスガン・サンテミリオンを拠点にいくつかのシャトーを持つワイン生産者で、粘土石灰質土壌が広がるブドウ畑でメルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨンのボルドーを代表する3品種を栽培し長期熟成タイプのワインを長らく造っています。

ピュイスガン・サンテミリオンACのシャトー・ボーセジュールは現当主ジェラルール・デュピュイの祖父の代から所有する特にテロワールに恵まれた現在のフラグシップシャトーで、ジェラルール・デュピュイの父アランの時代から自然を尊重した農法を実施しており、1947年から化学肥料などの使用はしておらず、ジェラルールが引き継いだ後、1996年からビオロジックを実施しています。

“ヴィエイユ・ヴィーニュ”は、シャトー・ボーセジュールの60-80年の古樹の区画から造られる特別ワインで、キュヴェゾンに1ヶ月、新樽100%で24ヶ月熟成させたピュイスガン・サンテミリオンでも屈指のワインです。

土系やスパイスの香りが広がり、優雅さと落ち着きのある奥深い樽の風味。豊かで美しい調和を奏でる洗練された逸品です。

アペラシオン

ピュイスガン・サンテミリオンAC

オーナー

ジェラルール・デュピュイ

面積

18ヘクタール(全)

品種

メルロー50% カベルネ・フラン50%

平均樹齢

60-80年

農法

ビオロジック

土壌

粘土石灰質土壌、地下:岩盤層

製法

手摘み収穫、土着酵母使用、ステンレスタンク発酵(1ヵ月)バリック(新樽100%)にて24ヶ月熟成

希望小売価格

OPEN



ジェラルール・デュピュイ氏と父アラン

株式会社 アストル (S.A L'Astre)
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-6 KS363ビル1F
TEL:03-5283-7155 FAX:03-5283-7166
URL:<http://www.sa-astre.com>

Puisseguin-St.Emilion

Château Beauséjour "Sans Sulfite" 2021

シャトー・ボーセジュール "サン・シュルフィテ"



左から: ヴィクトールさん、カミーユさん、ジェラルールさん
アルマちゃん、マヌエルさんのデュピュイ家

デュピュイ家はピュイスガン・サンテミリオンを拠点にいくつかのシャトーを持つワイン生産者で、粘土石灰質土壌が広がるブドウ畑でメルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨンのボルドーを代表する3品種を栽培し長期熟成タイプのワインを長らく造っています。

ピュイスガン・サンテミリオンACのシャトー・ボーセジュールは現当主ジェラルール・デュピュイの祖父の代から所有する特にテロワールに恵まれた現在のフラグシップシャトーで、ジェラルール・デュピュイの父アランの時代から自然を尊重した農法を実施しており、1947年から化学肥料などの使用はしておらず、ジェラルールが引き継いだ後、1996年からビオロジックを実施しています。

キュヴェ"Sans Sulfite サン・シュルフィテ"は、シャトー・ボーセジュールのいくつかのキュヴェの中でも特にユニークな個性をもつワインで、2021年ヴィンテージも特に出来の良かったカベルネ・フランを100%使用し、『亜硫酸添加ゼロ』で瓶詰めされます。

ピュアなベリー系果実感の中にも木の根、根菜、キノコなど土系のニュアンスや、野菜、スパイスなど複雑で広がりのある風味をもたらしてくれます。

個性的かつつまみの凝縮した話題性のあるワインです。

アペラシオン	ピュイスガン・サンテミリオンAC
オーナー	ジェラルール・デュピュイ
平均樹齢	40年
品種	カベルネ・フラン100%
面積	18ヘクタール
農法	ビオロジック
土壌	粘土石灰質土壌、地下:岩盤層
製法	手摘み収穫、土着酵母使用、発酵、熟成はステンレスタンクにて SO2 total: 検出されず
希望小売価格	OPEN



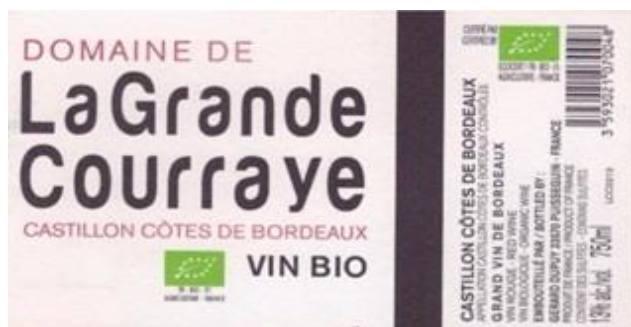
ジェラルール・デュピュイ氏と父アラン

株式会社 アストル (S.A L'Astre)
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-6 KS363ビル1F
TEL:03-5283-7155 FAX:03-5283-7166
URL:<http://www.sa-astre.com>

Castillon Côtes De Bordeaux

Domaine de la Grande Courraye 2016

ドメヌ・ド・ラ・グランド・クーライ



ドメヌ・ド・ラ・グランド・クーライは、ピュイスガン・サンテミリオンとの境界に位置するカスティヨンACワインで、ピュイスガン地区を代表する名門デュピュイ家によって管理されています。

デュピュイ家はピュイスガンの『シャトー・ボーセジュール』を拠点に、カスティヨンやベルジュラックなどいくつかのシャトーを持っており、シャトー・ボーセジュールにほど近いピュイスガンACのシャトー・ラングレもその一つです。そのシャトー・ラングレがカスティヨンのアペラシオンにまたがる畑も所有しており、その区画から造られるのが『ドメヌ・ド・ラ・グランド・クーライ』です。

シルト質粘土石灰土壌(粘土質と砂質のちょうど中間ほどに当たる土壌のことを指し、粘性があり固まりやすい性質を持つ)の5.5ヘクタールの区画はビオロジック認証で管理され、草も手入れをせず生やしておくことで、より自然を尊重しながらブドウを栽培するなど、自然環境に配慮したシステムを取り入れてブドウ造りを行っております。

手摘みにて収穫。自生酵母にてステンレス発酵(1カ月のキュヴェゾン)。ガーネット色の色調でラズベリーやカシスなどの赤い果実の香りが全面にひろがり、ピュアな果実の風味を尊重したモダンで柔らかな印象のワインです。

アペラシオン

カスティヨン・コート・ド・ボルドーAC

オーナー

ジェラルール・デュピュイ

栽培面積

5ヘクタール

土壌

シルト質粘土石灰岩

品種

メルロー70% カベルネ・フラン30%

農法

ビオロジック

平均樹齢

35年

製法

手摘み収穫、ステンレスタンク発酵

希望小売価格

OPEN



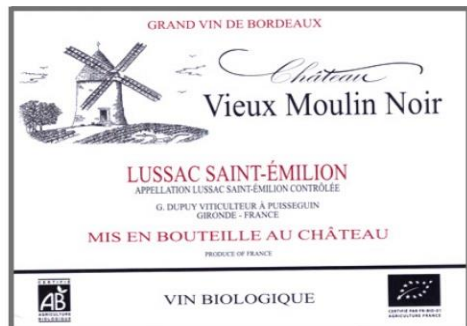
ジェラルール・デュピュイさん

株式会社 アストル (S.A L'Astre)
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-6 KS363ビル1F
TEL:03-5283-7155 FAX:03-5283-7166
URL:<http://www.sa-astre.com>

Lussac Saint-Emilion

Château Vieux Moulin Noir 2019

シャトー・ヴェー・ムーラン・ノワール



左から: ヴィクトールさん、カミーユさん、ジェラルールさん
アルマちゃん、マニュエルさんのデュピュイ家

ピュイスガン・サンテミリオン地区を代表するシャトー・ボーセジュールのデュピュイ家。先々代の頃からすでに自然環境に配慮したワイン造りを行っている家族経営のアルティザンです。現在はジェラルール・デュピュイさんを中心に彼の子供たちで伝統を引き継ぎながら新しい挑戦を続けています。

デュピュイ家はピュイスガンのシャトー・ボーセジュールを拠点に、カスティヨンやベルジュラックなどにもいくつかのシャトーや畑を持っており、リュサック・サンテミリオン地区に所有しているのがシャトー・ヴェー・ムーラン・ノワールです。

ピュイスガンに近いリュサック地区にある2ヘクタールの小さな区画はビオロジックを実践。醸造はピュイスガンの本拠地シャトー・ボーセジュールで行っています。手摘み収穫、自生酵母にてステンレスタンク発酵、1カ月のキュヴェゾン、バリックで15か月熟成します。

生き活きとしたピュアで豊かなベリー系の果実味に心地よく木樽の風味が広がるクラシカルなスタイル。旨味の詰まったリュサック・サンテミリオン・ワインです。

アペラシオン

リュサック・サンテミリオンAC

オーナー

デュピュイ家(ピュイスガン・サンテミリオン)

平均樹齢

35年

品種

メルロー70% カベルネ・フラン30%

土壌

粘土石灰質土壌

栽培面積

2ヘクタール

農法

ビオロジック

製法

手摘み収穫、自生酵母にてステンレスタンク発酵
1カ月のキュヴェゾン、バリックで15か月熟成

希望小売価格

OPEN

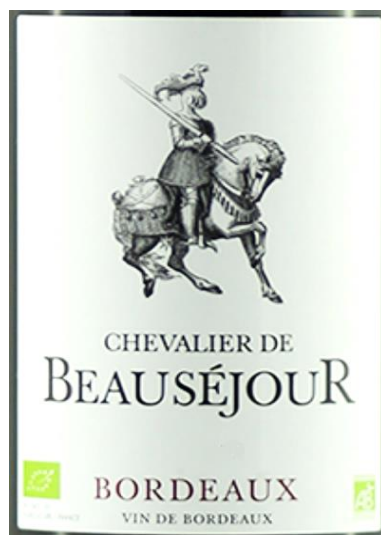


株式会社 アストル (S.A L'Astre)
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-6 KS363ビル1F
TEL:03-5283-7155 FAX:03-5283-7166
URL:<http://www.sa-astre.com>

Famille Dupuy

Chevalier de Beauséjour 2019

シュヴァリエ・ド・ボーセジュール



『シュヴァリエ・ド・ボーセジュール』は、ピュイスガン・サンテミリオン地区を代表するシャトー・ボーセジュールがリリースするボルドーACワインです。シャトー・ボーセジュール近くの、当主ジェラルール・デュピュイさんが信頼し、彼も栽培や醸造にも関わっている有機農法を実践する造り手から原酒を供給し、瓶詰めしています。

自然酵母を使用し温度管理ステンレスタンクにて発酵、約1カ月の長めのキュヴェゾン。
ピュイスガンの筆頭生産者であり長年自然農法を実践しているジェラルール・デュピュイさんらしいピュアな果実感に溢れた2019年ヴィンテージ。

アペラシオン	ボルドーAC
生産者	ジェラルール・デュピュイ(シャトー・ボーセジュール)
品種	メルロ80% カベルネ・ソーヴィニヨン20%
作付面積	7ヘクタール
土壌	粘土石灰質土壌
平均樹齢	30年
製法	自然酵母を使用し温度管理ステンレスタンクにて発酵 約1カ月の長めのキュヴェゾン
SO2 トータル	14mg/L *遊離SO2は検出されず(1mg以下)
希望小売価格	OPEN



株式会社 アストル (S.A L'Astre)
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-6 KS363ビル1F
TEL:03-5283-7155 FAX:03-5283-7166
URL:<http://www.sa-astre.com>