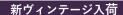
Firmin Dezat / フィルマン・ドゥザ (ロワール / サンセール) 新ヴィンテージ入荷





ドゥザ家は元々サンセールで最も古い歴史を持つ家柄の一つで、家族の歴史は16世紀にまで遡るという。1948年にアンドレ・ドゥザが現在に至る起点となるドメーヌを立 ち上げ、70年代からは2人の息子であるルイとシモンに引き継がれた。サンセールの名声を高めるために最も注力してきた家族経営の造り手となり、アペラシオン最良の 「典型」としてドメーヌ・アンドレ・ドゥザは高い評価を受けてきた。2000年代以降は3代目となるシモンの息子フィルマンが醸造の中心を担うようになる。2021年にフィルマ ンの叔父であるルイとその息子アルノー(フィルマンにとって従兄)は別ドメーヌを立ち上げることになったことから、2021年より「フィルマン・ドゥザ」としてアンドレのオリジナルの 醸造所を引継ぎ、新たなスタートを切った。2021年以降は完全有機栽培に転換中となり、SO2の添加量も低減を図っているという。2022年に正式に有機認証(AB) を取得。葡萄本来の美しいエキス感がより一層高まっていることは、2020年以降の彼のワインにおいて明らかである。

WEFD0309B

ムヌトゥーサロン・ブラン 2023

希望小売価格(税抜) ¥4,000



Menetou-Salon Blanc 2023



「白] 750ml [セパージュ]: ソーヴィニョン・ブラン

サンセールとプイィ・ファメに続く優良産地と認識されつつあるムヌトゥーサロン。所有区画の面積は1.5ha。真南向きの 畑。土壌はテール・ブランシュ(粘土石灰質土壌)。30~60日の長期発酵。華やかでチャーミング、近づきやすいのが魅 力。Alc.12.5%。

在庫

0 新VIN入荷

WEFD0306B

プイィ・フュメ 2023

希望小売価格(税抜) ¥4,500



Pouilly-Fumé 2023

POUILLY-FUMÉ

DEZAT

[白] 750ml [セパージュ] : ソーヴィニョン・ブラン

自社畑8haから造られるプイィ・フュメ。土壌はテール・ブランシュ、カイヨット、粘土石灰質。平均樹齢は25年。プヌマ ティック・プレスで圧搾し、16-19℃に温度管理されたステンレスタンクで長時間発酵(約30~60日間)させ、3カ月 間のシュール・リーを行う。パッションフルーツ、桃と柑橘系の香りが絡み合い、最後に美しいミネラル感が全体を包み込む 調和のとれた味わい。Alc.13%。

O

新VIN入荷

WEFD0307B

プイィ・フュメ・プレスティージュ 2023

希望小売価格(税抜) ¥6,000





[セパージュ] : ソーヴィニョン・ブラン

0.5haのみの優良区画の葡萄を使用。土壌はテール・ブランシュ(粘土石灰質土壌)。平均樹齢は45年。手収穫。果 汁の段階で通常キュヴェとプレスティージュに分けて醸造を行う。醸造は500Lのオーク樽で行う。2週間ごとにバトナー ジュをしながら10カ月間熟成。祖父アンドレの醸造法を採用。Alc.13%。

在庫

O

新VIN入荷

WEFD0308B

プイィ・フュメ・サン・ローラン 2023

希望小売価格(税抜) ¥7,000



Pouilly-Fumé Saint Laurent 2023

[セパージュ]: ソーヴィニョン・ブラン



[白] 750ml 0.2haのみの「サン・ローラン」区画の葡萄を使用。年間生産量は1,000本のみ。土壌はテール・ブランシュで平均樹齢 は40年。手収穫。醸造はステンレスタンクで行い、10カ月間シュール・リー。柑橘系、心地よい緊張感。フィルマンが目指 すスタイルを表現。元々プレスティージュに使用していたが、この区画の特異性を気に入り、単独でリリースすることを決意 したキュヴェ。教会近くの区画。Alc.12.5%。

39本

新VIN入荷

Firmin Dezat / フィルマン・ドゥザ (ロワール / サンセール) 新ヴィンテージ入荷

WEFD0301B

サンセール・ブラン 2023 Sancerre Blanc 2023 希望小売価格(税抜) ¥5,000







「白] 750ml

「セパージュ]: ソーヴィニョン・ブラン

小石混じりの石灰質土壌であるカイヨット65%/粘土石灰質のテール・ブランシュ35%、フリンティーなシレックス10%の 構成になる15haの畑から。樹齢30年以上。プヌマティック・プレスで圧搾し、16-19℃に温度管理されたステンレスタン クで30-60日をかけて発酵させ、シュールリーで2ヶ月熟成。柑橘類、パッションフルーツの豊かな香り。心地よい酸味を 伴うやさしい口当たりで、透明感のあるミネラルが果実と酸のバランスを絶妙に調和させている。Alc.12.5%。

在庫

0 新VIN入荷

WEFD0302B

サンセール・ブラン・プレスティージュ 2023

希望小売価格(税抜) ¥6,500





「白] 750ml

[セパージュ] : ソーヴィニョン・ブラン

祖父アンドレが60年前に植えた「コート・ド・ショードゥ」の葡萄を使用。0.5ha。土壌はテール・ブランシュ。樹齢60年。 果汁の段階で通常キュヴェとプレスティージュに分けて醸造を行う。醸造は500Lのオーク樽で行う。2週間ごとにバトナー ジュをしながら10カ月間熟成。祖父アンドレの醸造法を採用。Alc.13%。

在庫

0

新VIN入荷

WEFD0303B

サンセール・ブラン・レ・ブゥファン 2023

希望小売価格(税抜) ¥7,000



Sancerre Blanc Les Bouffants 2023

[セパージュ] : ソーヴィニョン・ブラン ワイナリーで最も古い区画「レ・ブゥファン」の葡萄を使用。0.2ha。土壌はカイヨット。樹齢70年。手収穫。醸造はステン レスタンクで行い、10カ月間シュール・リー。柑橘系、心地よい緊張感。プイィ・フュメ・サン・ローランと対になるキュヴェ。 Sancerre) Alc.12.5%。

18本

新VIN入荷

WEFD0304B

サンセール・ルージュ 2022

希望小売価格(税抜) ¥4,800





Sancerre Rouge 2022

SANCERRE

DEZAT

[セパージュ] : ピノ・ノワール

近年評価が高まっているサンセール・ルージュ。冷涼感を感じる透明感のある果実味が魅力的。土壌構成はカイヨット 75%、粘土石灰質が25%。平均樹齢40年。醸造はステンレスタンク、熟成はオーク樽で9カ月間(15%新樽)。ピノ・ ノワール。Alc.12.5%。

在庫 97本

再入荷

WEFD0305B

サンセール・ルージュ・プレスティージュ 2022

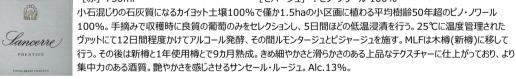
希望小売価格(税抜) ¥6,200



Sancerre Rouge Prestige 2022

[赤] 750ml

「セパージュ] : ピノ・ノワール 100%



在庙 23本

新VIN入荷