



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)は別ドメヌを立ち上げるようになったことから、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き継ぎ、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

ムストゥーサロン・ブラン 2023

希望小売価格(税抜) ¥4,000



[白] 750ml

[セパージュ] : ソーヴィニヨン・ブラン

サンセールとプイ・フュメに続く優良産地と認識されつつあるムストゥーサロン。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

○

新VIN入荷

WEFD0306B

プイ・フュメ 2023

希望小売価格(税抜) ¥4,500



[白] 750ml

[セパージュ] : ソーヴィニヨン・ブラン

自社畑8haから造られるプイ・フュメ。土壌はテル・ブランシュ、カイヨット、粘土石灰質。平均樹齢は25年。ブヌマティック・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か月間のシュール・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%。

在庫

○

新VIN入荷

WEFD0307B

プイ・フュメ・プレスティージュ 2023

希望小売価格(税抜) ¥6,000



[白] 750ml

[セパージュ] : ソーヴィニヨン・ブラン

0.5haのみの優良区画の葡萄を使用。土壌はテル・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か月間熟成。祖父アンドレの醸造法を採用。Alc.13%。

在庫

○

新VIN入荷

WEFD0308B

プイ・フュメ・サン・ローラン 2023

希望小売価格(税抜) ¥7,000



[白] 750ml

[セパージュ] : ソーヴィニヨン・ブラン

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か月間シュール・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%。

在庫

39本

新VIN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】：ソーヴィニヨン・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%、フリンディーなシレックス10%の構成になる15haの畑から。樹齢30年以上。ブヌマティック・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 ○ 新VIN入荷
WEFD0302B	サンセール・ブラン・プレスティージュ 2023 Sancerre Blanc Prestige 2023	希望小売価格（税抜） ¥6,500	
	 【白】 750ml 【セパージュ】：ソーヴィニヨン・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 ○ 新VIN入荷
WEFD0303B	サンセール・ブラン・レ・ブッフアン 2023 Sancerre Blanc Les Bouffants 2023	希望小売価格（税抜） ¥7,000	
	 【白】 750ml 【セパージュ】：ソーヴィニヨン・ブラン ワイナリーで最も古い区画「レ・ブッフアン」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。グイ・フュメ・サン・ローランと対になるキュヴェ。Alc.12.5%。		在庫 18本 新VIN入荷
WEFD0304B	サンセール・ルージュ 2022 Sancerre Rouge 2022	希望小売価格（税抜） ¥4,800	
	 【赤】 750ml 【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 Sancerre Rouge Prestige 2022	希望小売価格（税抜） ¥6,200	
	 【赤】 750ml 【セパージュ】：ピノ・ノワール 100% 小石混じりの石灰質になるカイヨット土壌100%で僅か1.5haの小区画に植わる平均樹齢50年超のピノ・ノワール100%。手摘みで収穫時に良質の葡萄のみをセレクションし、5日間ほどの低温浸漬を行う。25℃に温度管理されたヴァットにて12日間程度かけてアルコール発酵、その間ルモンタージュとピジャージュを施す。MLFは木樽(新樽)に移して行う。その後は新樽と1年使用樽とで9カ月熟成。きめ細やかさと滑らかさのある上品なテクスチャーに仕上がっており、より集中力のある酒質。艶やかさを感じさせるサンセール・ルージュ。Alc.13%。		在庫 23本 新VIN入荷