

d-Vin 2008 AC Bordeaux Rouge

待ちに待った我々のスター ‘d-Vin’

2008 年は素晴らしいビンテージとなりました！

今年のエチケットは **若葉色** です

家族経営の小さなシャトー ‘Chateau Lauduc’。現当主で3代目ですが、お父様は実質半ば引退しており、長男が醸造責任者 M. Regis GRANDEAU, 次男が経理面・販売責任者 M. Herve GRANDEAU といったトライアングルで行われております。

新しい感覚の若い Herve が今までに無い飛び切り面白い高品質の赤ワインを作ろうと決心。そして専門家の協力を得て 1997 年に誕生したのが ‘d-Vin’ です。

普通りの木製円形機械で丁寧にプレスした自然なジュースで収量を通常よりぐっと押えての収穫。基本的に樹齢の古い木からの葡萄を使用、メルローを主品種にして、醸造します。



1997 年	CS 30%	M70%	2003 年	CS 25%	M75%
1998 年	CS 30%	M70%	2004 年	CS 25%	M75%
1999 年	CS 20%	M80%	2005 年	CS 20%	M80%
2000 年	CS 20%	M80%	2006 年	CS 20%	M80%
2001 年	CS 20%	M80%	2007 年	CS 20%	M80%
2002 年	CS 20%	M80%	2008 年	CS 12%	M88%

年々メルローの比率が高くなり、味わいは右岸のようです。

その畑が 1.75ha あり、中には死んでいる葡萄の木もあるので 7000 本位の葡萄の木です。

その中に 76%がメルロー、24%がカベルネ・ソーヴィニオンが植わっております。

収穫はまずはメルローを行います。40 名の収穫者という大人数で一気に収穫です。

そしてその後に何日かカベルネ・ソーヴィニオンの熟成を待ちます。

そしてその中でも約 2 割程、傷がついた葡萄や状態の良くない葡萄をはじきます。

2007 年はその葡萄でロゼを作りました。

2002 年に 50hl の大きなイノックスタックを購入したので、発酵前に温度を低く 3 日間付け込み、それから発酵を促します。温度コントロール出来るので基本的に自然発酵に任せますが、最高温度は 28 度以上にすることはありません。勿論補糖は一切しません。

発酵はおよそ 3 週間行いました。

75%マロラチックを行い、フランス産新樽は 100%使用 12 ヶ月樽熟成です。

たった 3000 本の生産量（10 樽のみ）、レア物と呼べるほど少ない生産量であります。

卵で清澄したりせず、フィルター処理も行いません。アルコール度数 13.19 度。
非常にバニラ香の強い、いかにもボルドーと言った味わい。
まだ若干クローズしており、まだまだ熟成させた方が美味しく飲めます。

d-Vin 2nd 2008AC Bordeaux Rouge



1999 年から登場したセカンドワイン。
勿論通常の AC Bordeaux と比べれば、それはそれは美味しい出来栄です。通常セカンドワインは経営面を考えて作るシャトーが多くありますが、ここではファーストに拘りたい為、納得しない樽をセカンドに落とします。セカンドと言っても質が高いです。基本的にセカンドを作るのではなく、仕方なくセカンドにするという方針なのでセカンドの方が本数は少ないのです。
まあ、こういう発想が d-Vin を世に出したのだからこういうセカ

ンドがあっても可笑しくはないですね。アルコール度数 12.88 度。

75%メルロー、25%カベルネ・ソーヴィニヨン、新樽と 1 年樽を使用。セカンドは清澄作業は行いましたが、フィルター処理はしていません。柔らかさが見え始めましたが、やはりビンテージから来るパワーでしょうか？まだ寝かせていたい感じです。

d-Vin 2003 AC Bordeaux Rouge



d-Vin のファーストは長い間カベルネ・ソーヴィニヨン 20%とメルロー80%のブレンドで決定着しておりましたが、2003 年はカベルネ・ソーヴィニヨン 25%とメルロー75%と若干メルローを押しえました。手で収穫してきた葡萄を 36 時間寝かせ、5週間最高 28 度で発酵、その間勿論補糖は一切行いません。フランス

産新樽 100%で 14 ヶ月熟成、清澄作業はいっさい行わず、フィルター処理も行いませんでした。天然アルコール度数 13.34 度。

生産量 32 樽と、まだまだレア物と呼べるほど少ない生産量であります。誰がブラインドで飲んで AC Bordeaux と言えましょうか？AC Bordeaux とは思えないコスト・パフォーマンスを考えるとまだ買い！もうすぐ 10 年経過するというのに、面白いのがまだ果実香が残っているながら味わいにゆっくりとした熟成が進んでおります。が、想像以上にその速度は遅く、下手な村名クラスのワインがへなちょこに感じてしまいます。このワインもラッキーなタイミングで昔の在庫を頂けましたが、今改めてこうやって試飲すると、実に美味しいなって感じです。まだまだ瓶熟しても十分に楽しめるワイン。凄いです。

(2012.9.28 試飲)