

# Baron Dauvergne

バロン・ドーヴェルニュ



" Pour vivre très vieux, buvez un champagne délicieux. Pour vivre cent ans, buvez-en très souvent "

「長生きしたいなら、美味しいシャンパンを飲みさない。百歳まで生きたいなら、頻りに飲みなさい」

新世代のシャンパーニュの造り手に共通して見られる傾向として、「本物のシャンパンとはどういうものか？」を深く追求する姿勢が挙げられますが、中でも職人的な厳しさをもってその命題に挑戦しているのが、ヴァンサン・ドーヴェルニュです。

彼が出した答えは、「単一区画からの単一品種によって、鮮やかな個性を示すこと」。まさしくブルゴーニュのドメーヌものにも通ずる、レコルタンならではの醍醐味です。

幸い、彼が99年に継承した7haの畑はすべてグランクリュ・ブジーでした。このうち最優良区画のピノ・ノワール100%で造る入魂の作品が、「フィヌ・フルール・ド・ブジー」（「ブジーの可憐な花」）です。ボトルに象徴的にあしらわれた白い花は、「シャンパーニュ地方の花」であるマーガレットです。

「私たちのシャンパンは、いつも晶屑にしてくれるヨーロッパのシャンパン愛好家からのリピート注文だけでほとんど完売します。ワインガイドなどに出演したりして新しい顧客を増やそうとするよりも、今のお客さんを満足し続けられるような堅実な仕事をしたいのです」。

「趣味は何ですか」という質問に「仕事です」と即答する、地にしっかりと足をつけた若き職人の姿です。

尚、2013年に相続の関係でNMに登録変更を行ったのに合わせて、メゾン名を「ユベール・ドーヴェルニュ」から「バロン・ドーヴェルニュ」に改めましたが、ご紹介しているシャンパンはすべて、引き続き自社畑のぶどうのみから造られています。

|              |  |
|--------------|--|
| 所在村          | Bouzy  |
| 所有畑面積        | 7ha  |
| 醸造家          | Vincent Dauvergne  |
| 趣味           | ワイン、モータースポーツ、ボランティア（障害のある若者たちが様々な車でサーキットを周回する際に同行する活動を行う団体「Partage par le sport」で積極的に活動） |
| 継承年          | 1999年  |
| 栽培           | リュット・レゾネ栽培   |
| 醸造           | マロラクティック発酵を行う。動瓶は手作業   |
| 販売先          | ヨーロッパの個人のシャンパン愛好家、フランスとベルギーのレストランが70%、輸出30%（ドイツ、イタリア、ニューヨーク）                             |
| 掲載実績         | 固定客の分すらも不足気味で、ガイドや雑誌には一切出展しない  |
| 参照できる日本のメディア | 「ワイン王国」第43号P43   |
| Web          | <a href="https://www.baron-dauvergne.fr/">https://www.baron-dauvergne.fr/</a>            |



## Fine-Fleur de Bouzy Grand Cru

フィヌ・フルール・ド・ブジー グラン・クリュ

ブジー・グラン・クリュのピノ・ノワール100%。0.8ha。平均樹齢30年以上。36ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは7g/L。キュヴェ名の「フィヌ・フルール」は「可憐な花」という意味で、ラベルの白い花は、シャンパーニュ地方のシンボルの花マーガレットです。



## Cuvée Saphir Dosage Zéro Grand Cru

キュヴェ・サフィール ドザージュ・ゼロ グラン・クリュ

すべてグランクリュ・ブジー産のピノ・ノワール75%、シャルドネ25%。平均樹齢35~40年。ステンレスタンクで醸造。36ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュ・ゼロのノンドゼ。年間生産量1500本の超限定キュヴェです。このシャンパンの気品や深みのある味わいから宝石のサファイアがイメージされ、キュヴェ名「サフィール」が命名されました。



## Cuvée Élégance Rosé Grand Cru

キュヴェ・エレガンス ロゼ グラン・クリュ

ブジー・グラン・クリュのピノ・ノワール80%、シャルドネ20%のベースワインに自家製のブジー・ルージュ（ピノ・ノワール100%）をブレンドしたアサンブラージュ・ロゼ。平均樹齢35~40年。ドザージュは約7g/L。



## Margueritte Grand Cru

マルゲリット グラン・クリュ

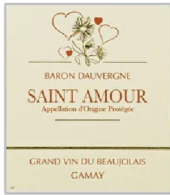
「シャンパーニュ地方の花」マーガレットをデザインしたエッチングボトルです。ブジー・グラン・クリュのピノ・ノワール75%、シャルドネ25%。平均樹齢25年。48ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは8g/l。ドザージュに使用する自家製リキュールに、100%新樽熟成させたシャルドネを使用。年間3000本の限定生産作品です。



## Tour Eiffel Grand Cru

トゥール・エッフェル グラン・クリュ

エッフェル塔をデザインしたスリーヴァーボトルです。ブジー・グラン・クリュの特に優良な区画からのピノ・ノワール80%、シャルドネ20%。平均樹齢35年。約4年間ビン熟成。ドザージュは10g/l。ドザージュに使用する自家製リキュールに、100%新樽熟成させたシャルドネを使用。



## Saint Amour

サンタムール

ヴァンサンの子ダミアン・ドーヴェルニュがサンタムールに所有する0.6haの畑を、ヴァンゼル村の「ドメヌ・デ・クロサイユ」（オーナー醸造家：アニェス・フィエ女史）にメテイヤージュ賃貸し、地代として受け取っている作品です。実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培。平均樹齢45年のVV。天然酵母のみを使用して全房発酵（除梗しない）。セメントタンクで醸造。年産1500本の限定作品。