

Dauby

ドビ



" Dans la mousse d'Aÿ luit l'éclair
d'un bonheur - Alfred de Vigny "
「アイの泡の中に、幸福のきらめき
が輝く - アルフレッド・ド・ヴィニ
ー」

生粋の貴族であるマダム・フランシーヌ・ドビによって運営されてきたこのアイのRMは、長年にわたって生産量のほとんどをフランスのシャンパン愛好家達に買い占められてきた、真に知られざる存在でした。

状況が変わったのは、アヴィズの醸造学校で自然環境についての教鞭を執っていた娘のフロール・ドビが、2007年、家業を継いで女性醸造家の道を歩むことを決心してから。

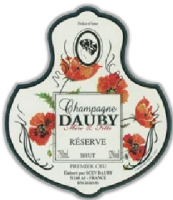
新世代らしい開かれた価値観を持つ彼女は、アイとその周辺のテロワールの素晴らしさをより多くの人に知って欲しいと願い、ワインメディアへの紹介や輸出に取り組み始めました。

実際のシャンパン造りにおいても、化学肥料の使用を止め、農業も必要最小限度に抑えたリュット・レゾネ栽培を開始したり、樽熟成させたヴァン・ド・レゼルヴの比率を高めたり、ブラン・ド・ノワールやブラン・ド・ブランを造り始めたりといった改革を行いました。

ラベルの花は、このメゾンのシンボルである「コクリコ（ひなげし）」です。

「夕食時だけでなく、休日の午後にも心から楽しんでいただけるような、泡のきめが細かい、軽やかで上品なシャンパンを造りたいと思っています」（フロール・ドビ）。

所在村	Aÿ
所有畑面積	8ha
醸造家	Flore Dauby
趣味	音楽鑑賞
継承年	1942年
栽培	実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培。2019年に「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」および「Viticulture Durable en Champagne」の認証取得
醸造	木製垂直式プレス機を使用。マロラクティック発酵を行う。大小の樽を使用。ドザージュはMCR（濃縮ぶどう果汁）を使用
販売先	フランス国内70%（個人のシャンパン愛好家2500人、1992年度世界最優秀ソムリエに輝いたフィリップ・フォル・ブラック氏が経営する「Bistrot du Sommelier」をはじめとするパリのレストラン）、輸出30%（EU各国、スイス、アメリカ、ニューカレドニア、ポリネシア、日本）
掲載実績	「La Revue du Vin de France」、「Guide Hachette」、「4000 Champagnes」等
参照できる日本のメディア	「ワイナート」第39号P28
Web	https://champagne-dauby.fr/en/home/



Brut Réserve

ブリュット レゼルヴ

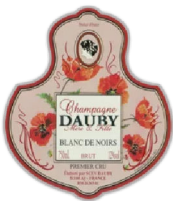
アイに隣接するブルミエ・クリュ村、マルイユ・シュル・アイとミュティニー産のピノ・ノワール60%、シャルドネ40%のブレンド。平均樹齢45年のVV。フードル（大樽）で熟成させたヴァン・ド・レゼルヴ（1970年からのソレラと2005年からのソレラの2ロット）が60%。ステンレスタンクで発酵後、228リットル、400リットル、500リットルの樽で9ヶ月間熟成。5年間ビン熟成。ドザージュは7g/l。



Brut Rosé

ブリュット ロゼ

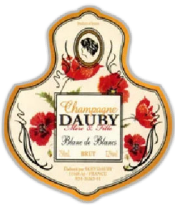
「Brut Réserve」87%に、同じくブルミエ・クリュ村のヴァントウイユ産ピノ・ノワール（自家醸造した赤ワイン）を13%ブレンドしたロゼ。平均樹齢45年のVV。ドザージュは7g/l。ロゼ・シャンパンを愛する方にぜひお試しいただきたい作品です。



Brut Blanc de Noirs

ブリュット ブラン・ド・ノワール

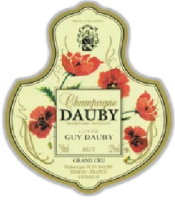
アイに隣接するブルミエ・クリュ村、ミュティニーのリウ・ディ「ピック・エギーユ」産のピノ・ノワール100%。1.4haの単一区画で、ビオロジック栽培に転換中。平均樹齢25年。現在販売中のものは2012年産50%、ブルゴーニュ製220リットルの小樽およびフードル（大樽）で熟成させたヴァン・ド・レゼルヴ（2011年産）40%のブレンド。5年間ビン熟成。ドザージュは8.8g/l。



Brut Blanc de Blancs

ブリュット ブラン・ド・ブラン

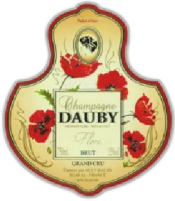
ミュティニー産とバルボンス・ファイエル産のシャルドネ100%。平均樹齢35年。現在販売中のものは2014年産70%、2013年産30%のブレンド。3年間ビン熟成。ステンレスタンクで醸造。ドザージュは9g/l。年間2000本の限定生産作品です。



Brut Grand Cru Cuvée Guy Dauby

ブリュット グラン・クリュ キュヴェ・ギー・ドビ

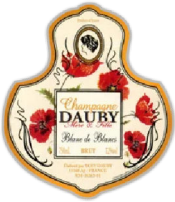
グランクリュ・アイ産のピノノワール80%、シャルドネ20%。平均樹齢約40年。ブルゴーニュ製220リットルの小樽で発酵・熟成（トータルで18ヶ月間）。現在販売中のものは、2011年産60%、2010年産40%のブレンド。5年間ビン熟成。ドザージュは7g/l。メゾンの創業者であるフロールの祖父ギー・ドビの名を冠した、入魂の作品です。



Extra Brut Grand Cru Flore

エクストラ・ブリュット グラン・クリュ フロール

グランクリュ・アイ産、アイに隣接するブルミエ・クリュ村、マルイユ・シュル・アイとミュティニー産のピノ・ノワール50%、シャルドネ50%。現在販売中のものは2008年産90%、ブルゴーニュ製220リットルの小樽熟成させた2005年産が10%のブレンド。9年間ビン熟成。ドザージュは5.5g/l。当主フロール自身の名を冠した、ドビの最高級作品です。



Brut Blanc de Blancs Millésime

ブリュット ブラン・ド・ブラン ミレジム

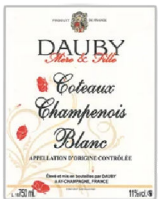
アイに隣接するブルミエ・クリュ村、ミュティニー産のシャルドネを100%使用したブラン・ド・ブラン。平均樹齢35年のVV。90%をステンレスタンクで、10%を228リットルの樽で発酵後、8ヶ月間熟成。MCRによるドザージュは8g/l。生産本数3000本の限定作品です。



Divine Aÿ Grand Cru

ディヴィンヌ・アイ グラン・クリュ

グランクリュ・アイ産のピノ・ノワール100%。平均樹齢約40年のVV。ステンレスタンクで醸造。コルク栓で8年間ビン熟成。手作業によるルミアージュ。ドザージュは9g/l。



Coteaux Champenois Blanc

コトー・シャンブノワ ブラン

2014年産のミュティニー産シャルドネ70%、2013年産のバルボンス・ファイエル産シャルドネ30%のブレンド。ブルゴーニュ製228リットルの3回使用樽で発酵&12ヶ月間熟成。生産量1樽（300本）のみの超限定作品です。