

# Desbordes-Amiaud

デボルド・アミオー



" Chaque bulle raconte des  
décennies de patience et de  
savoir faire pour une expérience  
aromatique inoubliable. "

「泡の一粒一粒が何十年にもわたる  
忍耐とノウハウの物語を語り、忘れら  
れない香りの体験をお届けする」

フランスのプロやワイン愛好家必携の「l'amateur de Bordeaux」誌のシャンパン特集号で、ダヴィッド・レクラ  
パールやジェローム・プレヴォー、シジル・ジャンソン（ジャンソン・パラドン）らとともに、シャンパーニュの未  
来を担う若手醸造家8人のひとりに選ばれた、マルイユ・シュル・アイの造り手ファブリス・ブイヨン（写真右）。

「デボルド・アミオー」は彼の奥さんの実家がエキュエイユに運営するRMです。師匠としてファブリスを育てた  
義父ジャッキー・デボルド（写真左）は、「1本のシャンパンとの出会いは一期一会。同じ飲むなら、シャンパンの真  
の醍醐味である熟成による風味も楽しみたい」との信念のもと、マロラクティック発酵を行わないなど、当初から長  
期熟成を目指したシャンパン造りを行いました。

ビン詰めから19年以上の歳月を経て、その味わいはデボルド氏自身の「当初の期待を上回った」、感動的なものな  
っています。原則としてデゴルジュマンも出荷直前に行うため、熟成ヴィンテージものでありながら、爽やかな風  
味もお楽しみいただけます。

ビン熟成～動瓶～デゴルジュマン～ビン詰めの管理はファブリスの手によって厳格になされ、真正正銘の蔵出しシ  
ャンパン古酒として、ヨーロッパのシャンパン愛好家に激賞されています。

所在村	Ecueil
所有畑面積	9ha
醸造家	Jacky Desbordes
趣味	美術鑑賞（絵画、彫刻、アンティーク家具など）、ガーデニング
継承年	1936年
栽培	リュット・レゾネ栽培
醸造	伝統的な木製垂直プレスを使用。マロラクティック発酵を行わない
販売先	カーヴ・ド・タイユヴァン等、パリを中心としたフランス全土のワインショップ、ヨーロッパ各国の個 人のシャンパン愛好家
掲載実績	「Guide Hachette」
Web	<a href="https://champagne-desbordes-amiaud.com/">https://champagne-desbordes-amiaud.com/</a>



## Brut Millésime Premier Cru 1986

ブリュット ミレジム プルミエ・クリュ

一級エキュエイユのピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。平均樹齢35年以上（当時）の古樹より。長期熟成  
に向け酸を保つため、マロ発酵は行っておりません。ドザージュは8g/l。前1985年冬の冷害によりシャンパーニュ全体で約  
10%の樹が凍死し、1986年は悲観されていましたが、ふたを開けてみると9月末の収穫時まで好天候に恵まれた、非常に良  
い年になりました。ぶどうは小粒で凝縮し、たっぷりとしたコクのあるミレジムになりました。



## Brut Millésime Premier Cru 1988

ブリュット ミレジム プルミエ・クリュ

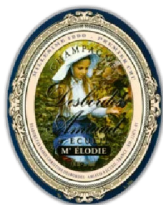
一級エキュエイユのピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。平均樹齢35年以上（当時）の古樹より。長期熟成  
に向け酸を保つため、マロ発酵は行っておりません。ドザージュは8g/l。1988年は日照量が多く、ぶどうが理想的に完熟し  
た年。ワインは堅牢な構造を持ち、ビン熟成は非常にゆっくりと進みました。今日まさしく飲み頃と言ってもよい、素晴ら  
しい熟成具合です。



## Brut Récolte 1989 Premier Cru

ブリュット レコルト1989 プルミエ・クリュ

ご好評のうちに現地完売いたしました「ミレジム1989」と中身は同じものですが、「ミレジメは総収量の80%まで」という  
当時の法律に従い、残りの20%分を作品名「レコルト（収穫）1989」としてご案内するものです。以下は「ミレジメ1989」  
の説明です→ 一級エキュエイユのピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。平均樹齢35年以上（当時）の古樹  
より。長期熟成に向け酸を保つため、マロ発酵は行っておりません。ドザージュは8g/l。シャンパーニュの1989年は「神話  
のミレジメ」と呼ばれます。ぶどうは例年より早めに完熟を迎え、大きな構造と力強さ、長い余韻が特徴です。「Guide Ha  
chette」2001年度版でクー・ド・クール3つ星（出展された全シャンパンの頂点であることを表す最高評価）を獲得。



## Brut Millésime Premier Cru Cuvée M'ÉLODIE 1990

ブリュット ミレジム プルミエ・クリュ キュヴェ・メロディ

一級エキュエイユのピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。平均樹齢35年以上（当時）の古樹より。長期熟成に向け酸を保つため、マロ発酵は行っておりません。ドザージュは8g/l。春の2度の霜害を乗り越え、「世紀のミレジム」となりました。ぶどうは糖と酸の理想的なバランスを保ったまま、最高度に完熟しました。長期熟成のポテンシャルは大きく、今日でも驚くほどの新鮮さを保っています。「Guide Hachette」2004年度版で3つ星獲得。ジャッキー・デボルドさんの娘さん（ファブリス・ピヨンの奥さん）エロディーの幼少期の写真を使った特別ラベルです。



## Brut Millésime Premier Cru 1995

ブリュット ミレジム プルミエ・クリュ

一級エキュエイユのピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。平均樹齢35年以上（当時）の古樹より。長期熟成に向け酸を保つため、マロ発酵は行っておりません。ドザージュは5g/l。1990年を除いては90年代最良年のひとつに数えられる1995年は、ぶどうが非常に凝縮し、かつ、きめ細かい泡の元となる酸も例年以上に高かったミレジムで、「ようやく飲み頃を迎えました」（ジャッキー・デボルド、2012年）。「Guide Hachette」2011年度版で1つ星獲得。



## Brut Millésime Premier Cru 1996

ブリュット ミレジム プルミエ・クリュ

一級エキュエイユのピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。平均樹齢35年以上（当時）の古樹より。長期熟成に向け酸を保つため、マロ発酵は行っておりません。ドザージュは4g/l。1995年と同様、1990年を除いては90年代最良年のひとつに数えられる1996年は、とりわけ良質で豊かな酸が得られたミレジムで、クリーミーなテクスチャーが最大の特徴です。