

Le Guellec-Ducouet

ル・ゲレック・デュクエ



" Le meilleur moment pour
ouvrir une belle bouteille c'est
quand on en a envie "

「素晴らしいワインを開けるのに最適な
タイミングは、開けたいと思った時
である」

ジュヴレ・シャンベルタン村の「ドメヌ・アンリ・マニヤン」の当主で、同村の栽培者組合長兼アペラシオン保護管理委員会のプレジデントを務めるシャルル・マニヤンが、「間違いなく凄い生産者になるから」と熱烈にお薦めしてくれた新星ドメヌです。

ル・ゲレック家は、ジュヴレ・シャンベルタン村に北接するプロション村に1910年より続くぶどう栽培家の家系です。1991年の2代目翁の引退に伴って、畑をジュヴレ・シャンベルタン村の「ドメヌ・ジャンテ・パンジオ」にフェルマージュ賃貸していましたが、2018年の契約期間満了を機に、フランス国立衛生安全局の農業技師として植物保護の研究に従事していた4代目ミカエル・ル・ゲレック（写真左）が継承することになりました。醸造家としての新しい人生を歩むことを決断した彼は、「アンリ・マニヤン」のシャルルの下で修行した後「ドメヌ・ピエール・アミオ」で栽培に従事していた元義兄のアルノー・デュクエ（写真右）とともに、「ドメヌ・ル・ゲレック・デュクエ」を設立し、2019年より自身のワイン造りを開始しました。

植物保護や環境保全の必要性を誰よりも理解しているミカエル、そして自然をこよなく愛するアルノーは、継承直後から実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培を開始。翌2019年には、畑に限らずドメヌ運営のあらゆる点において高度なサステナビリティが求められる「Haute Valeur Environnementale（高い環境価値）」の最高段階「レベル3」の認証を取得しました。

「私の下での修行を希望する、無数の醸造家の卵たちを受け入れてきましたが、その後友人と呼べるまでになったのはアルノーだけでした。畑では、まるでぶどう樹を慈しむかのように心のコもった仕事をしてくれました。醸造所では、誰もやりたがらないような面倒な仕事にこそ進んで取り組み、かつ、すべてが正確でした。私が出張などで一定期間ドメヌを留守にする間、鍵を預けられたのは、彼だけでした。アルノーとミカエルの独立後、ファーストヴィンテージの「ジュヴレ・シャンベルタン2019」を樽から試飲させてもらったのですが、シルクの衣のように上品な口当たりには衝撃を受けると同時に、まるで彼らの人柄が表れているかのような、優しさに溢れたナチュラルな味わいに心を打たれ、ちょっと泣いてしまいました」（シャルル・マニヤン）。

総面積わずか3.5ヘクタールのマイクロドメヌだからこそ、造り手の目が、手が、心が、あらゆる細部まで行き届く。

「栽培も醸造も、すべての仕事を私たち自身の手で、私たちが納得できるまで行います。樹齢90年のぶどう樹たちが命を燃やすようにして結実させてくれるぶどうの、凝集されているがゆえの純度の高さ、1000の香り、そして深海の玄奥をたたえる滋味を体感することができ、幸福感を感じていただけるようなワインを造ることが、ぶどう樹たちへの恩返しになると考えています」（ミカエル・ル・ゲレック&アルノー・デュクエ）。

所在村	Brochon
所有畑面積	3.5ha
醸造家	Michaël Le Guellec & Arnaud Ducouet
趣味	ミカエル：音楽鑑賞、アルノー：旅行、テニス
継承年	2018年
栽培	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」の認証取得
醸造	天然酵母のみで発酵。除梗85~100%。無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	輸出70%（EU各国、イギリス、スイス、アメリカ、オーストラリア、シンガポール等）、フランス国内30%（レストランが多い、ワインショップ）
掲載実績	「La Revue du Vin de France」、「Bourgogne Aujourd'hui」等
Web	https://leguellec-ducouet.com/en/rebirth/



Gevrey-Chambertin Les Jeunes Rois

ジュヴレ・シャンベルタン レ・ジョース・ロワ

0.34ha。樹齢約70年のVV。収量は30hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率30%でマロラクティック発酵&15ヶ月間熟成。



Gevrey-Chambertin 93

ジュヴレ・シャンベルタン 93

0.67ha。リウ・デイ「シャン」の樹齢「93」年の区画より。収量は40hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率30%でマロラクティック発酵&15ヶ月間熟成。



Gevrey-Chambertin Clos Champ

ジュヴレ・シャンベルタン クロ・シャン

2.1ha。樹齢約90年のVV。収量は30hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率30%でマロラクティック発酵&15ヶ月間熟成。