

# ドメーヌ マルキ ダンジェルヴィル DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE

約200年に渡り、ヴォルナーでワイン造りを続けている当ドメーヌ。1906年からINAO（フランス原産地呼称統制協会）の創立メンバーの1人であるマルキ ダンジェルヴィル氏がドメーヌの仕事を引き継ぎ、フィロキセラの被害にあった葡萄畑の再建に尽力しました。1952年には息子のジャック ダンジェルヴィル氏（現当主ギョーム ダンジェルヴィル氏の父親）がドメーヌを継ぎ、父同様に品質を重視したワイン造りを続け、また様々なワイン関連機関の設立に貢献しました。ジャック氏の他界後、2003年から息子のギョーム氏がドメーヌを引き継ぎ、ジャック氏と15年間共に仕事をしてきた農業技師であるルノード ヴィレット氏の助力を借りながらワイン造りを行っていましたが、ヴィレット氏が定年退職したために現在は2005年から当ドメーヌで畑と醸造管理を手伝っているフランソワ デュヴィヴィエ氏と共にワイン造りを行っています。ドメーヌの「偉大なワインは葡萄の収量を制限した収穫から生まれる」という理念に基づき、1株につき6房に抑えて凝縮した質の高い葡萄を作っています。現在は約15haの畑を所有し、丁寧に耕作されている排水の良い石灰泥灰土壌にたくさんの古木が地中深くにまで根を下ろして、様々な要素を葡萄に与えています。2006年ヴィンテージから毎年25%の割合でピオディナミに移行しており、2009年ヴィンテージからすべてピオディナミによる造りになりました。収穫は全て手摘みで除梗も100%行われます。醗酵前に低温で果皮浸漬を行い、温度管理がしやすく外気との遮断が容易という理由からアルコール醗酵は木製の開放桶で約14日間行います。熟成は228ℓの樽で15～18ヵ月間行われ、年にもよりますが新樽比率は約25%になります。また、白において2006年から醸造方法をかなり変えていて、昔はステンレスタンクでアルコール醗酵を行ってから樽に移していましたが、今はアルコール醗酵から樽を使用しています。

## ムルソー プルミエ クリュ, サントノ MEURSAULT 1ER CRU, SANTENOTS 白

畑はムルソーとヴォルネイの境にあり、シャルドネ種ならばムルソー、ピノ・ノワールならばヴォルネイに分類されるという区画です。泥灰土壌で約1.05haの広さを所有しており、ブドウの樹齢は約40年です。酸味がしっかりしていてミネラルも豊富、オリーブで余韻が長く、早いうちからも楽しめ熟成にも耐えられます。

## ブルゴーニュ シャルドネ BOURGOGNE CHARDONNAY 白

## ブルゴーニュ アリゴテ BOURGOGNE ALIGOTE 白

## ヴォルナー プルミエ クリュ, クロ デ デュック (単独所有畑) VOLNAY 1ER CRU, CLOS DES DUCS (MONOPOLE) 赤

中世にはブルゴーニュ公が所有した畑で、現在はこのドメーヌのみが所有しています。広さは2.15haで樹齢の古いもので65年にもなり、樹齢ごとに4つのエリアに分けられています。泥灰石灰石石灰土壌で粘土質土壌は母岩までの深さ1mほどになり、水はけが良く、南東向きで日当たりも良く理想的な条件が揃っています。エレガントで色々な要素が感じられ、ボリュームのあるエネルギーなワインです。

## ヴォルナー プルミエ クリュ, タイユピエ VOLNAY 1ER CRU, TAILLEPIEDS 赤

鋭く尖った、骨のような砂利が多い区画で約1.07ha所有しています。「タイユピエ」の名前の由来は、畑に尖った石が多く、昔働いていた農民の靴がすぐに擦り切れてしまったことから「タイユ（切断）ピエ（足）」と呼ばれるようになりました。樹齢は約40年で、非常に痩せている土地を象徴するかのように繊細で、余韻が長くストレートな、気品あふれるワインです。

## ヴォルナー プルミエ クリュ, カイユレ VOLNAY 1ER CRU, CAILLERETS 赤

広さは約0.45haで小砂利と赤い粘土質の痩せた土壌です。1998年と2002年に植え替えをしていて若木の多い区画です。小石の割合が多いので鉱物的なミネラルがワインからも良く感じられます。また、繊細さと力強さが共存していてバランスがとても良いワインです。

## ヴォルナー プルミエ クリュ, シャンパン VOLNAY 1ER CRU, CHAMPANS 赤

「シャンパン」とは畑が斜めになっている、という意味です。樹齢は約35年で東西に伸びる2つの区画を所有しており、広さは約4haになります。ヴォルネイの1級の中では赤土が多く、痩せた区画で低地では砂利が多い粘土質で高地になるにつれて岩肌が露になりゴツゴツとした石灰土壌になります。石灰質土壌からくる力強さとボリュームの調和が取れていてヴォルネイのキャラクターを1番良く表現しているワインです。

## ヴォルナー プルミエ クリュ, フレミエ VOLNAY 1ER CRU, FREMIETS 赤

ポマールとの境にあるこの区画に約1.57haの広さの畑を所有しています。粘土石灰質土壌に泥灰土からなる岩が所々に見られる畑です。繊細な甘みと1本線の通った綺麗な酸味があり、バランスが抜群で余韻も長く、エレガントながらもボリュームの感じられるワインです。

## ヴォルナー VOLNAY 赤

ヴィラージュに格付けされている「グラン・シャン」「レ・ブルジョ」の2区画に合計約0.47haの畑を所有しています。葡萄の樹齢は約40年でピノ・ノワールの綺麗な色合いがワインにもよく出ていて、甘い果実味と良質のタンニン綺麗な酸味がバランスよく共存しています。

## ポマール, コンブ ドゥシュ POMMARD, COMBES DESSUS 赤

1級に格付けされている区画に約0.38haの広さを所有しています。このドメーヌでは質の良いヴィラージュ物を作るために敢えて格を下げて瓶詰めしています。タンニン豊富で力強く、ポマールらしさが出ているワインです。

## ブルゴーニュ ピノ ノワール BOURGOGNE PINOT NOIR 赤

畑はヴォルネイの「フティ・ブレ」と「グラン・シャン」にあり、2区画で0.70haの広さです。葡萄の樹齢は約35年でイチゴやサクランボのアロマ、新鮮な果実味と繊細な酸味がバランスよく、鉱物的なミネラルも感じられるまとまった仕上がりのワインです。

# ドメーヌ マルキ ダンジェルヴィル

## DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE

コード				価格 (税込)	STOCK	
	ヴォルネー	1ER	クロ・デ・デュック	2014	¥24,200 4	
	ヴォルネー	1ER	クロ・デ・デュック	2015	¥28,600 5	
	ヴォルネー	1ER	クロ・デ・デュック	2016	¥30,800 3	
	ヴォルネー	1ER	クロ・デ・デュック	2012 マグナム	¥47,300 1	
	ヴォルネー	1ER	タイユピエ	2014	¥18,700 6	
	ヴォルネー	1ER	タイユピエ	2016	¥23,100 3	
	ヴォルネー	1ER	タイユピエ	2017	¥22,000 4	
	ヴォルネー	1ER	カイユレ	2015	¥20,900 3	
	ヴォルネー	1ER	カイユレ	2016	¥23,100 3	
	ヴォルネー	1ER	シャンパン	2013	¥19,800 4	
	ヴォルネー	1ER	シャンパン	2014	¥18,700 5	
	ヴォルネー	1ER	シャンパン	2015	¥20,900 3	
	ヴォルネー	1ER	シャンパン	2016	¥23,100 6	
	ヴォルネー	1ER	シャンパン	2017 マグナム1.5L	¥47,300 1	
	ヴォルネー	1ER	フレミエ	2011	¥15,400 3	
	ヴォルネー	1ER	フレミエ	2014	¥15,400 5	
	ヴォルネー	1ER	フレミエ	2016	¥17,600 6	
	ヴォルネー	クロ・デ・ザングレ	2015	¥15,400 4		
	ヴォルネー	クロ・デ・ザングレ	2017	¥16,500 6		
	ポマール	コンブ	ドゥシュ	2013	¥15,950 3	
	ポマール	コンブ	ドゥシュ	2014	¥14,850 6	
	ポマール	コンブ	ドゥシュ	2015	¥15,400 3	
	ポマール	コンブ	ドゥシュ	2017	¥16,500 3	
	ムルソー	1ER	サントノ	2011	¥16,500 2	
	ムルソー	1ER	サントノ	2013	¥18,700 3	
	ムルソー	1ER	サントノ	2014	¥17,600 6	
	ムルソー	1ER	サントノ	2015	¥18,700 5	
	ムルソー	1ER	サントノ	2016	¥19,800 3	
	マグナム	ムルソー	1ER	サントノ	2016	¥41,800 2
	ブルゴーニュ	シャルドネ	2017	¥5,500 6		
	ブルゴーニュ	パストゥーグラン	2017	¥4,950 5		