

# Duval-Leroy

デュヴァル＝ルロワ

CHAMPAGNE  
DEPUIS 1859  
DUVAL-  
LEROY

産地：シャンパーニュ、ヴェルテュ  
設立年：1859年  
オーナー：キャロル・デュヴァル＝ルロワ  
シェフ・ド・カーヴ（醸造責任者）：  
サンドリーヌ・ロジエット＝ジャルダン  
自社畑：200ha



Region: Vertus, Champagne  
Founded: 1859  
Owner: Carol Duval-Leroy  
Chef de Caves: Sandrine Logette -Jardin  
Estate Vineyards: 200ha  
<http://www.duval-leroy.com/>

## 革新的に質を追求するメゾン

1855年、非公式で行われた最初のシャンパーニュ格付けを目にしたシャンパーニュ商人アルマン・ルロワは、優れたシャンパーニュ造りにはブドウ栽培から醸造に至る一貫した品質管理が不可欠と気づきました。彼はパートナーとなる醸造家を時間をかけて探し、志を同じくするデュヴァル家とともに1859年、コート・デ・ブラン南、ヴェルテュ (Vertus) にデュヴァル＝ルロワを設立しました。その後、デュヴァル＝ルロワ家は各地区にまたがる日当たりのよい丘陵地の畑を買い増し続け、6代にわたりメゾンを継承しています。

デュヴァル＝ルロワでは、収穫後のブドウを新鮮な状態で圧搾するため、5つの村に16機の圧搾機を設置しています。シャンパーニュ・メゾンとして初めてISO9002を取得し、徹底した品質管理システムを導入しました。さらに再生可能エネルギーの投資を積極的に行い、太陽光電池パネルによる電力供給やオフィスや醸造内からの廃棄物を10年以上保証するリサイクル・マネージメントなどを実施しています。

またデュヴァル＝ルロワは、すべてのキュベにおいて、ベースとなるワインの清澄に動物性食品（カゼイン（牛乳由来のタンパク質）、ゼラチン、卵白など）を一切使用していません。タンクと樽内でのワインの静置期間を通常よりも数カ月間延ばすことで、清澄化を行っています。デュヴァル＝ルロワでは、消費者の動物性食品に対する食物アレルギーに対応するため、20年以上に亘ってこうした取り組みを行っています。

## 有数のグラン・クリュ、プルミエ・クリュの所有者

デュヴァル＝ルロワはグループ企業に属さないシャンパーニュの独立メーカーとして、モンターニュ・ド・ランスとコート・デ・ブランに200haのプルミエ・クリュ（一級畑）とグラン・クリュ（特級畑）を所有し、とりわけコート・デ・ブランでは、最大級のプルミエ・クリュの所有者として知られます。良質なブドウを豊富に供給できるという利点は、NVキュヴェのクオリティの高さと安定した質にも見てとることができます。

またデュヴァル＝ルロワは、ネゴシアン・マニピュランとしてオー

ガニック認証の畑を所有する数少ない生産者で、最初に有機認証畑のブドウからシャンパーニュをリリースしたメゾンでもあります。

## キーワードは、「女性」「繊細さ」「気品」

1991年、若くして夫に先立たれ当主となったキャロルは、女性のサンドリーヌ・ロジエット＝ジャルダンをシェフ・ド・カーヴに迎え入れ、女性ならではの「繊細さ」と「気品」をキーワードに独自のスタイルと個性を追求したシャンパーニュ造りに力を注いできました。

同社の新しいアイデンティティを創造するものとして造られたブレス・テー・キュヴェ「ファミ・ド・シャンパーニュ（シャンパーニュの女性）」は、今日のデュヴァル＝ルロワの象徴ともいえるシャンパーニュです。グラン・クリュのブドウを瓶内で長期熟成させ、力強い個性を放ちながらも、エレガンスとフェミニンさに満ちた明確なアイデンティティを表現しています。

## ワイン文化のスポンサー

デュヴァル＝ルロワは、フランス文化の継承として高度な技能を持つ職人に授与されるM.O.F.(フランス国家最優秀職人賞)のソムリエ部門、「ヨーロッパ最優秀ソムリエ・コンクール」、フランスの「最優秀若手ソムリエ・コンクール」などのスポンサーとなり、シャンパーニュを通してプロのサービス人材の育成に力を注いでいます。

日本においても、日本ソムリエ協会が主催する若手ソムリエ育成プログラムのスポンサーとなり、毎年3名の入賞者をフランスに招へいしています。

## キャロル・デュヴァル＝ルロワ

キャロル・デュヴァル＝ルロワは、シャンパーニュ産業界で最も精力的に活躍するCEOの1人で、2007年にはレジオンドヌール勲章とレオポルド勲章を受けました。また女性として、初めてシャンパーニュ生産者団体会長に就任しました。2013年には、栽培・醸造・販売など多岐にわたる部門における長年の環境対策が評価され、フランス「トリビューン」紙の企画「ビジネス・ウーマン・オブ・ザ・イヤー」の「グリーン・ビジネス」部門を受賞しています。





### ブリュット・レゼルヴ NV

Brut Reserve

- 品種：ピノ・ノワール60%、ピノ・ムニエ30%、シャルドネ10%
- 地区・村：ブージー、アンボネー、ヴェルジ、マルイユ=シュル=アイ 他
- 色：淡い黄色
- 香り：柑橘、オレンジの花
- 味わい：イチジク、レモンの果実とクリーミーな泡が調和。ソフトなアタックで、軽快なフィニッシュ。
- ドサージュ：8g/L
- Alc.vol: 12.0%



### ブリュット・キュヴェ・パリ NV

Brut Cuvee Paris

- 品種：ピノ・ノワール60%、ピノ・ムニエ30%、シャルドネ10%
- 地区・村：マルイユ=シュル=アイ、アンボネー、キュミエール他
- 色：淡い黄金色
- 香り：バニラ、トースト、ベリーキャンディ
- 味わい：リンゴ、グレープフルーツにほのかなナッツと食パンのアロマ。爽やかな酸味がふくよかな果実味に溶け込み、きめ細やかで滑らかなアタックが余韻まで続く。
- ドサージュ：7.5g/L
- Alc.vol: 12.0%



### フルール・ド・シャンパーニュ

#### ブルミエ・クリュ NV

Fleur de Champagne Premier Cru

- 品種：シャルドネ70%、ピノ・ノワール30%
- 地区・村：ヴェルテュ、シュイイ、ル=メニル=シュル=オジェ 他
- 色：緑がかった黄色。
- 香り：白い花：サンザシとスイカズラ。アーモンドとパンのトースト香
- 味わい：リンゴ、柑橘、ネクターのまろやかな果実味とデリケートなアタックのバランスがよい。シルキーで、クリーミーな印象を残す。
- ドサージュ：8g/L
- Alc.vol: 12.0%
- 受賞・評価：90/100 Wine Spectator, Silver Medal International Wine Challenge, Bronze Medal Decanter.

### フルール・ド・シャンパーニュ

Fleur de Champagne

シャルドネ主体のNV。メゾンの主力商品で、100年以上造りつづけられています。シャンパーニュの畑の格付けが行なわれた1911年、デュヴァル=ルロワは特級畑と一級畑のブドウのみから造られる「フルール・ド・シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ」をリリースしました。ちょうど花のようなブーケを放つことからその名がつけられ当時の上流社会の食卓を飾りました。



### オーガニック・ブリュット NV

Organic Brut

- 品種：ピノ・ノワール86%/シャルドネ14%
- 地区・村：トレバイユ、アンボネー、アヴネ=ヴァル=ドール他
- 色：緑がかった芝色
- 香り：洗練された純粋さときらびやかさ
- 味わい：きめ細かい泡のアタック、クリスタルのような透明感とピュアな質感。淡い果実の風味とデリケートさが引き立つ。
- ドサージュ：8g/L
- Alc.vol: 13.0%



### ロゼ・ブリュット

#### プレスティージュ NV

Rosé Brut Prestige

- 品種：ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%
- 地区・村：コート・デ・ブラン、ヴェルテュ、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ
- 色：サーモンピンク
- 香り：ワイルドチェリー、イチジク、ショウガ、ゼラニウム
- 味わい：プラム・コンポート、グリルしたナッツ、チェリー、柑橘系果皮の風味で、クリーミー。調和的なバランスで、最後にタンニンとコクを感じる。
- ドサージュ：9g/L
- Alc.vol: 12.0%
- 受賞・評価：92/100 Wine Spectator, Silver Medal International Wine Challenge, Silver Medal Decanter.



### レディ・ロゼ・セック NV

Lady Rosé Sec

- 品種：ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%
- 地区・村：モンターニュ・ド・ランス、コート・デ・ブラン、トレバイユ
- 色：淡いサーモンピンク
- 香り：野イチゴのコンポート
- 味わい：軽やかな酸味にはじまり、柔らかさな熟した果実の甘みが続く。フィニッシュはキレがあり、軽快。
- ドサージュ：25g/L
- Alc.vol: 12.0%
- 受賞・評価：Silver Medal 2013 International Wine and Spirits Competition.



### メイユール・ウーグリエ・ド・フランス

#### ブリュットNV

Meilleurs Ouvriers de France Brut

- 品種：シャルドネ60%、ピノ・ノワール40%
- 地区・村：シュイイ、ル=メニル=シュール=オジェ、ヴェルテュ 他
- 色：淡い黄金色
- 香り：黄色果実
- 味わい：熟れた花梨にプリオッシュの風味が際立つ。きめ細やかな泡のアタックの後、膨らみのある果実と長い余韻が続く。
- ドサージュ：3g/L
- Alc.vol: 12.0%



**ブリュット・ナチュラル  
ブラン・ド・ブラン 2002**  
Brut Nature Blanc de Blancs

- 品種：シャルドネ100%
- 地区・村：アヴィズ、クラマン、シュイイ 他
- 色：淡い黄色
- 香り：白い花、柑橘系果実
- 味わい：柔らかく、クリーミーな泡のアタックとピュアな果実味、石灰質ミネラルの調和。上品で、余韻にほのかなバニラの風味が残る。
- ドサージュ：なし
- Alc.vol: 12.0%
- 受賞・評価：Silver Medal Decanter, 17/20 guide Bettave et Desseave, Gold Medal Mundus Vini(Germany), Silver Medal International Wine Challenge.



**ミレジム・プレスティージュ  
ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ 2006**  
Millesime Prestige Blanc de Blancs Grand Cru

- 品種：シャルドネ100%
- 地区・村：ル=メニル=シュル=オジェ、オジェ、アヴィズ 他
- 色：黄金色
- 香り：白い花、ミカン、燻したアーモンド
- 味わい：樽熟成に由来するブリオッシュの香ばしさとスモーキーな風味。リンゴ、レモンの皮、岩塩などが感じられ、滑らかなコクがあり、クリーミー。
- ドサージュ：3.6g/L
- Alc.vol: 12.5%
- 受賞・評価：93/100 Wine Spectator, 90/100 Robert Parker, 17/20 guide Bettave et Desseave



**クロ・デ・ブーヴリー 2005**  
Clos des Bouveries

- 品種：シャルドネ100%
- 地区・村：ヴェルテュ
- 色：淡い黄金色
- 香り：アカシア
- 味わい：カシューナッツ、焼きリンゴの風味と力強いストラクチャー。ミネラル感と熟成感の見事なコントラストで、フィネスに富む。
- ドサージュ：4g/L
- Alc.vol: 12.5%
- 受賞・評価：91/100 Wine Spectator



**オーサンティ・キュミエール 2005**  
Authentis Cumieres

- 品種：ピノ・ノワール100%
- 地区・村：キュミエール
- 色：黄金色
- 香り：ドライフルーツ、バニラ
- 味わい：ドライフルーツとヌガーの凝縮した風味と樽熟成に由来する複雑さと力強さ。深みがあり、ユニークかつ、個性的な味わい。
- ドサージュ：4.5g/L
- Alc.vol: 12.0%



**オーサンティ・ブジー・グラン・クリュ 2005**  
Authentis Bouzy Grand Cru

- 品種：ピノ・ノワール100%
- 地区・村：ブジー
- 色：黄金色
- 香り：ブリオッシュ、ビスケット
- 味わい：クルミ、ヘーゼルナッツに焼きたての香ばしいパンとスパイスの風味。リッチな重量感と奥行きのある味わいが調和し、複雑な余韻を残す。
- ドサージュ：なし
- Alc.vol: 12.5%
- 受賞・評価：16/20 Gault Millau



**ファム・ド・シャンパーニュ  
グラン・クリュ2000**  
Femme de Champagne Grand Cru

- 品種：シャルドネ95%、ピノ・ノワール5%
- 地区・村：シュイイ、アヴィズ、オジェ、メニル・シュール・オジェ
- 熟成期間：澱とともに8-10年熟成
- 色：黄金色
- 香り：ブリオッシュ、バニラ、オークとレモン、マンダリンの柑橘系果実
- 味わい：白い花の香りと黄桃、グレープフルーツの熟した果実とブリオッシュ、トーストの香ばしい風味。滑らかな広がりの中に、ドライに引き締まった芯があり、長いミネラルの余韻を残す。
- ドサージュ：6g/L
- Alc.vol: 12.5%
- 受賞・評価：94/100 Wine Spectator, Great Gold Medal 2005 Mundus Vini (Germany), Gold Medal 2005/2006/2007 International Wine Challenge.



**ファム・ド・シャンパーニュ  
ロゼ・ド・セニエ・グラン・クリュ2007**  
Femme de Champagne Rosé de Saignée Grand Cru

- 品種：ピノ・ノワール100%
- 地区・村：ブージー
- 熟成期間：澱とともに8-10年
- 色：黄金色を帯びたサーモンピンク
- 香り：フレッシュな野生のベリー
- 味わい：果皮抽出に由来する、ほのかな渋みを伴う果実味とタンニンのストラクチャー。収斂性があり、ドライで複雑な余韻が長く残る。
- ドサージュ：3g/L
- Alc.vol: 12.5%

\*年号や価格は予告なく変更することがございます。  
\*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。

(2016年10月)  
ヴィレッジ・セラーズ株式会社



## Price List

Code	商品名	年号	希望小売価格 (税別)
9732	<b>Brut Réserve</b> ブリュット・レゼルヴ	NV	¥ 6,300
Code 9733: 375ml ¥ 3,480 / Code 9733: 1500ml ¥ 13,200			
10106	<b>Brut Cuvée Paris</b> ブリュット・キュヴェ・パリ	NV	¥ 6,300
8859	<b>Fleur de Champagne Premier Cru</b> フルール・ド・シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ	NV	¥ 7,500
Code 8519: 375ml ¥ 3,850 / Code 8520: 1500ml ¥ 16,800			
8062	<b>Organic Brut</b> オーガニック・ブリュット	NV	¥ 8,500
9233	<b>Meilleurs Ouvriers de France Brut</b> メイユール・ウーヴリエ・ド・フランス・ブリュット	NV	¥ 9,800
8061	<b>Rosé Brut Prestige Premier Cru</b> ロゼ・ブリュット・プレスティージュ・ブルミエ・クリュ	NV	¥ 9,800
Code 9733: 375ml ¥ 4,900 / Code 9779: 1500ml ¥ 21,500			
8853	<b>Lady Rosé Sec</b> レディ・ロゼ・セック	NV	¥ 8,500
8262	<b>Brut Design Paris</b> ブリュット・デザイン・パリ	2006	¥ 7,500
8852	<b>Brut Nature Blanc de Blancs</b> ブリュット・ナチュラル・ブラン・ド・ブラン	2002	¥ 11,500
9479	<b>Millesime Prestige Blanc de Blancs Grand Cru</b> ミレジム・プレスティージュ・ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ	2006	¥ 11,500
8064	<b>Clos des Bouveries</b> クロ・デ・ブーヴリー	2005	¥ 15,600
8517	<b>Authentis Cumieres</b> オーサンティ・キュミエール	2005	¥ 15,600
9484	<b>Authentis Bouzy Grand Cru</b> オーサンティ・ブジー・グラン・クリュ	2005	¥ 15,600
8263	<b>Femme de Champagne Grand Cru</b> ファム・ド・シャンパーニュ・グラン・クリュ	2000	¥ 23,000
Code 9231: 1500ml ¥ 45,000			
9232	<b>Femme de Champagne Rosé de Saignée Grand Cru</b> ファム・ド・シャンパーニュ・ロゼ・ド・セニエ・グラン・クリュ	2007	¥ 25,000

Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.  
希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2016/10)

