



大越基裕氏の生産者訪問：デュヴァル＝ルロワ ― 葡萄に向き合って生まれるシャンパーニュ

今年 5 月に当主マダム・キャロルが来日、6 月には現地を訪問。デュヴァル＝ルロワ (Duval-Leroy) の真髄を知り、彼女たちのシャンパーニュに対する取り組みこそが、今日の高品質なシャンパーニュを生み出しているのだと確信しました。

1991 年に前当主である夫を亡くしてからマダム・キャロルは、当時まだ小さかった 3 人の息子とともに後を引き継いでおります。それから 20 年間、行われてきたのは“継続”、“発展”、そして“継承”です。夫が行ってきたシャンパーニュ造りへのこだわりと伝統を継続し、デュヴァル＝ルロワをより発展さ

せるため、キャロルは、シャンパーニュ造りに対して一貫した共通の認識を持てるよう女性醸造家のサンドリーヌと組み、より女性らしい感性に溢れた美しいシャンパーニュ造りを始めました。

派手なコマーシャルよりは、プロフェッショナルに理解してもらうため、若手の育成のためでもあるソムリエや料理コンクールに協力をして、業界の発展に貢献しています。また自然への配慮にもいち早く着手しており、雨水の利用、ソーラーパネル、壁を植物質のもので作り上げるなど自然との共存も大事にしており、セラーもつねに清潔でよく整備されていて、隅から隅までこだわりが感じられます。

デュヴァル＝ルロワは他のメゾンから考えるとキュベの数が多いのが特徴です。なぜかと尋ねると、「私は料理が大好きですが、シャンパーニュ造りは、まるで毎年違う素材を与えられて料理しているようなもの。毎年葡萄の性格は異なっておりその味わいの差が、新たな味わいのバランスの可能性を生み出すことがあるからです」とのことでした。

単一畑から毎年ヴィンテージ・シャンパーニュを作る“ウノクリマティック”という考えのもとで“クロ・デ・ブーヴリー (Clos des Bouveriers)”という珍しいキュベも造っております。

普通のワインでは当たり前のことですが、ことシャンパーニュ地方に至っては、ほぼ見かけることのない製法です。シャンパーニュの世界でも毎年の味わいの違いを楽しんでほしいという思いと、愛好家やプロフェッショナルにとって、その年の個性を理解する良い参考にもなるのではという考えのもとで造られております。

またブラン・ド・ブラン 2002 年に關しまして、この年だけがノン・ドゼ (ドザージュなし) に向いていたので、今現在このキュベのみがノン・ドゼであり、他の年は若干のドザージュがされています。2002 年は現在、その真価を発揮しはじめており、熟成感と快活さの共存した素晴らしいものへと発展しております。

受け継いだたくさんの伝統、葡萄とつねに向き合うことでつくり上げてきた数々の発展的なキュベ、たくさんの飲み手とプロフェッショナルからの信頼、これらをしっかり継承している息子たち——とても充実した体制が整っているデュヴァル＝ルロワは、これからも毎々が楽しみなシャンパーニュ・メゾンです。



葡萄畑でのマダム・キャロル

大越基裕

Motohiro Okoshi

2013 年に銀座レカンのシェフ・ソムリエを退職後、プロフェッショナル・ワインテイスター、ワインジャーナリストとして各方面で活躍中。



◆ テイスティング・コメント ◆

Fleur de Champagne Premier Cru

CODE
8859

フルール・ド・シャンパーニュ プルミエ・クリュ NV

希望小売価格 ¥6,600

品種：シャルドネ 70%、ピノ・ノワール 30%
Alc. 12.0% ドザージュ 8g/L

淡いイエローを呈した輝きのある色合いです。食パンや柑橘類のアロマに白い花のニュアンスが綺麗に感じられるとてもエレガントな香りの構成です。徐々に強くなる酵母やリンゴのノートが複雑さも感じさせます。伸びのある酸味を持ち合わせ、つねに華やかで軽やか、フレッシュな味わいを呈しています。



Clos des Bouveries

CODE
8064

クロ・デ・ブーヴリー 2005

希望小売価格 ¥10,500

品種：シャルドネ 100%
Alc. 12.5% ドザージュ 4g/L

シナモンやオークのニュアンス、クミンに若干のミントのアロマ。フレッシュ感と樽熟成による複雑なアロマのバランスが良い香りの構成です。味わいも物質が多く、強さと凝縮度を備えた 2005 年らしいボリューム感のある味わいです。酸やほろ苦さ等のまとまり感がよく、現在から楽しめ、今後のポテンシャルも感じる事が出来ます。



Brut Blanc de Blancs

CODE
8852

ブリュット・ブラン・ド・ブラン 2002

希望小売価格 ¥9,500

品種：シャルドネ 100%
Alc. 12.0% ドザージュ なし

レモンのような清涼感のある香り、ゆっくりと立ち上がってくる白い花の蜜のブーケ、若干のマッシュルームや優しいイーストのニュアンス。ミネラルのニュアンスは直線的で、香りに緊張感を与えています。きめ細かい泡がテクスチャーを滑らかにし、伸びのある酸と塩味のある味わいととも口中では縦に長い味わいの構成です。余韻には、熟成の兆しが与える複雑性も垣間見ることができます。



Femme de Champagne Rose de Saignee

CODE
9232

ファム・ド・シャンパーニュ ロゼ・ド・セニエ・グラン・クリュ 2007

希望小売価格 ¥25,000

品種：ピノ・ノワール 100%
Alc. 12.5% ドザージュ 3g/L

フローラルで、ホイテゴのアロマにドライトマト、酵母のニュアンス。複雑で、力強く、凝縮感あるアタックで、明確なストラクチャー。タンニンと塩っぽい風味がアクセントとなっています。伸びのある酸が快活な余韻を残し、綺麗な果実のフレーバーとともに心地よい苦みが味わいを引き締める辛口のロゼ・シャンパーニュです。





Duval Leroy: A visit to the future of Champagne by Mr.Motohiro Okoshi

Following the visit to Japan in May this year of Carol Duval-Leroy, President of the family-owned Champagne House Duval-Leroy, I had the pleasure of visiting Champagne and Duval-Leroy in June. To really understand the essence of Duval-Leroy and the high-quality Champagnes they produce today, requires getting to know the story of Duval-Leroy, and especially the character of Carol Duval-Leroy. Carol was married to the head of the Champagne house, who suffered an untimely death in 1991, leaving her with three young sons. She took over the Champagne House, with the desire to develop and grow the inheritance, and hand it on in good health to her sons.



Carol Duval-Leroy in the vineyard

To build on the tradition and commitment that her husband started, Carol looked to develop and evolve the Champagnes that Duval-Leroy produces. In partnership with winemaker Sandrine Logette-Jardin, they dedicated themselves to creating a consistent and recognizable quality to all their Champagnes, together with a sophistication and feminine sensibility.

Rather than flashy commercials, this commitment is seen in Duval-Leroy's support of the development of professionals in associated industries, with their sponsorship of competitions for young chefs and sommeliers, contributing to the development and understanding of Champagne. Duval-Leroy was also early to take an environment-friendly approach to co-existing with nature, catching rainwater for use in the cellar, installing solar panels, and integrating vegetable matter into the walls. The cellar itself shows this commitment, being well maintained and clean in every last nook and corner.

When I asked Carol why they produce so many cuvees, she replied: "I love cooking, and every time we use slightly different ingredients and we create something fresh and appealing. Creating a Champagne is the same. Each year the fruit is different, the grapes show different character, and we want to emphasize this difference and create something unique, rather than lose it in the blend."

The unique Clos des Bouveries is a case in point. Each year, they produce a vintage Champagne from this single vineyard planted in Chardonnay that reflects the terroir and the climate, an approach they call oeno-climatic. This approach is perfectly normal for most premium table wines, but in the Champagne where the wine is consistent from year to year, and most of it is non-vintage, it is exceptional.

Duval-Leroy works from the concept of wanting to bring the enjoyment of vintage variations to the world of Champagne. For professionals and wine lovers alike, it provides a good reference to understand the personality of each vintage. A good example of this is the 2002 Blanc de Blancs. It is the only vintage of this cuvee in which no dosage was used. Drinking it now, we begin to realize the true value of the 2002, as it has developed wonderfully with age, and provides a great reference point for comparing with other vintages that include dosage.

Looking at Carol Duval-Leroy's commitment, she has truly built on the tradition she has inherited, and has put in place a vision and approach to Champagne that her sons can take over and continue to develop. I look forward to enjoying the vintages they will produce in the future.

Motohiro Okoshi

After resigning as chief sommelier at Ginza Ecrin in 2013, Okoshi-san has engaged in a range of activities in the wine industry, including professional wine taster and wine journalist.



◆ Tasting Notes ◆

Fleur de Champagne Premier Cru

CODE
8859

Fleur de Champagne Premier Cru NV

RRP ¥6,600

Variety: Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%
Alc. 12.0% Dosage 8g/L

Duval-Leroy was the first Champagne house to bring together Chardonnay and Pinot Noir varieties selected only from Grand Cru and Premier Cru vineyards. Elegant and well-structured, it is veiled with fine satiny bubbles. Following a lofty fragrant nose of white florals, citrus and bread with a hint of minerals, the palate combines a long well-balanced flavour profile. Excellent acidity contributes to freshness in the mouth.



Clos des Bouveries

CODE
8064

Clos des Bouveries 2005

RRP ¥10,500

Variety: 100% Chardonnay
Alc. 12.5% Dosage 4g/L

Yellow-green in the glass with silver tints. Lemon and pear aromas, with a subtle eucalyptus hint, followed by fine smoky notes. It shows a beautiful balance between freshness and complex aromas from barrel aging. The excellent body shows complexity and depth, with chalky mineral notes adding nuance and intensity to the finish. Continues to age and develop beautifully.



Brut Blanc de Blancs

CODE
8852

Brut Nature Blanc de Blancs 2002

RRP ¥9,500

Variety: 100% Chardonnay
No Dosage Alc. 12.0%

2002 was an exceptional vintage in Champagne, contributing to a lovely concentration of flavours. Fine bubbles show exceptional persistence in the glass, with white flower and citrus aromas, and hints of mushrooms. The palate shows a rich and pure structure, with chalky minerality and a hint of vanilla on the long finish. The lingering complexity highlights the benefits of age.



Femme de Champagne Rose de Saignee

CODE
9232

Femme de Champagne Rose de Saignee 2007

RRP ¥25,000

Variety: 100% Pinot Noir
Alc. 12.5% Dosage 3g/L

Made from select 100% Pinot Noir Grand Cru fruit, this superb vintage Champagne Rose reveals the purest rose colour with pink-gold tints when poured. Lively complex ripe strawberry aromas on the nose, with hints of florals and dried tomatoes. The beautifully structured palate combines freshness with wild red fruit flavours, while lingering acid extends the full finish.

