

OLIVIER DEPARDON

オリヴィエ デパルドン



高樹齢の見事な品質の葡萄から造る
味わい深いワイン
ボージョレの美味しさを伝える生産者

ヴィリエ モルゴン村の家族経営の生産者

2024年5月、ボージョレのヴィリエ モルゴン村の生産者「オリヴィエ デパルドン」を訪問しました。オリヴィエ デパルドンは、1848年にアンリ デパルドンによって設立されたワイナリーです。現当主のオリヴィエは7代目で、1985年に4haの葡萄畑を相続し、徐々に畑を増やしました。今ではモルゴンだけではなく、フルーリーやレニエ、ボージョレ ヴィラーージュ、ボージョレに約26ha、また、2018年に参加した8代目であり、息子のアレクシスが購入したモルゴン コート デュ ピィの3haを合わせて、合計で約30haの葡萄畑を所有するまでに至りました。特にモルゴンに力を入れており、6つのリュエディ (Les Charmes, Côte du Py, Corcellette, Douby, Grand Cras, Micouds) の葡萄をブレンドして造る「ヴィエイユ ヴィーニュ (FD-015)」に加え、単一区画の魅力を引き出した「シャルム <1848> (FD-016)」と「コート デュ ピィ (FD-368)」の3種類のキュヴェを生産しています。なお、ワインは相続税などの関係から、オリヴィエ デパルドン名義のものと、ドメヌ ド ラ ベッシュ名義のものに分かれています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年4月時点のものです。

2021VT の出来が取り扱いの決め手

オリヴィエ デパルドンのワインは、2021VT から取り扱いを開始しました。輸入を決めた理由のひとつが、この難しいヴィンテージにおいて、たっぷりの果実味としなやかなタンニンを併せ持つワインを手掛けていたことでした。また、高樹齢の葡萄を使用したクリュ デュ ボージュレのワインでも、とても手に取りやすい価格でご案内出来るという点も非常に魅力的です。今回の現地訪問では、2023VT と 2022VT のワインを試飲しましたが、涼しいヴィンテージながら充実した果実味が感じられた 2021VT に続いて、ぎっしりと果実味が詰まったような味わいが楽しめるような、さらに素晴らしいクオリティのワインに再び驚かされる結果となりました。

オリヴィエ デパルドンは、個人生産者でありながら手に取りやすい価格帯のワインを揃えており、高樹齢のガメイから素晴らしいワインを生み出しています。ブルゴーニュのピノ ノワールが高騰する中ではキーになる生産者のひとつであり、ピノの受け皿になれるような、樹齢が古く高品質なガメイは、トップクラスのコストパフォーマンスを感じさせます。

「アシェット ガイド」や「デカンター」にて高好評を得ています

今日まで、8 世代にわたりワイン造りを行うデパルドン家ですが、著名なフランスワインガイドのひとつ「ル ギド アシェット デ ヴァン」において、モルゴンやレニエの項にて、度々彼らのワインが掲載されています。また、モルゴンキュヴェ ヴィエイユ ヴィーニュドメーヌ ド ラ ベッシュ 2019VT が「デカンター 2021.06」で 95 点、レニエ ドメーヌ ド ラ ベッシュ 2023VT が「デカンター ワールド ワイン アワード 2024」で 95 点/ゴールドメダルを獲得するなど、品質の高さが国内外で評価されています。



セラーのすぐ隣にあるゴブレ仕立てのガメイ

FLEURIE

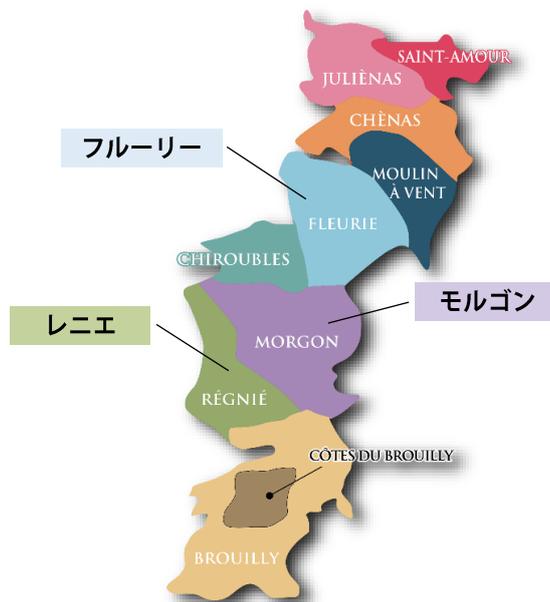
フルーリーは「ボージョレで最も女性的」とされ、繊細で華やか、優美なスタイルが特徴です。色調は明るく、なめらかでやわらかな口当たり、フルーティでフローラルな香りが魅力です。土壌は主に大きな結晶の花崗岩質です。

MORGON

クリュ デュ ボージュレの中では、タンニンが強く、堅固で厚みのある味わいが特徴です。A.O.C.名は産地であるヴィリエ モルゴン村に由来しています。花崗岩土壌が多く、A.O.C.モルゴンの中央部には「コート デュ ピィ」と呼ばれる特別な丘があります。この小高い丘に葡萄畑が広がっており、ここで育つ葡萄からは最も力強く芳醇なワインが生まれると言われています。

RÉGNIÉ

1988 年に昇格したクリュ デュ ボージュレで一番新しいクリュです。土壌は、花崗岩の割合が非常に多く、爽やかで生き生きとした、バランスの良いワインが出来ます。



▲QR より、2024 年 5 月の現地視察レポートがご覧いただけます。

クリュ デュ ボージョレの葡萄を 100%使用しています
樹齢約 70 年のガメイが持つ集約感を表現したブルゴーニュ ガメイ



ブルゴーニュ ガメイ 2023

Bourgogne Gamay

畑の土壌は花崗岩質です。葡萄は 70 年の高樹齢、栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗した後、ステンレスタンクで発酵させます。その後、オーク樽で 9 ヶ月熟成させます。赤や黒の果実の豊かなアロマが広がります。数年間の熟成を経るとアロマには次第にスパイスやブルーンの要素が出てきます。ボリュームがあり肉厚で生き生きとした口当たりがあります。若いうちはパワフルですが、時を経ると共にタンニンはソフトでシルキーになります。



【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボージョレ
葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：オーク樽で 9 ヶ月
品番：FD-367/JAN：4935919963671/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

フルーリーの樹齢約 50 年の葡萄が持つエレガントな風味を活かし
樽を使用せずに醸造することでエレガントさを引き出しています



フルーリー 2022

Fleurie ※無くなり次第 2023VT に切り替わります

クリュ ボージョレの中でも最も女性的とされるのがフルーリーです。畑の土壌は花崗岩、葡萄の樹齢は約 50 年、栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はコンクリートタンクで行います。スマイレヤバラを思わせるフローラルなアロマにカシスを思わせる果実の豊かなアロマがあります。ヴェルヴェットのようにしなやかでエレガントな口当たりです。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ
葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：コンクリートタンク
品番：FD-014/JAN：4935919960144/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

レニエの平均樹齢 50 年の葡萄を使用して造る 1 本
華やかで柔らかく、充実した果実の風味と新鮮な酸が感じられます



レニエ ドメーヌ ド ラ ベッシュ 2021

Regnie Domaine de la Bèche

レニエの畑は 4ha、土壌は砂を多く含む花崗岩質です。葡萄の平均樹齢は 50 年、栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はコンクリートタンクで行います。皮の黒い果実、シナモン、ラムレーズンを思わせるアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、程よい酸がワインにエネルギーを与えています。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%>
国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ
葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：コンクリートタンクで熟成
品番：FD-013/JAN：4935919960137/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



「私たちのワイナリーで、最も売れているワインです」
樹齢 70~100 年の葡萄がもたらす凝縮した味わい

モルゴン キュヴェ ヴィエイユ ヴィーニュ ドメーヌ ド ラ ベッシュ 2022
Morgon Cuvée Vieilles Vignes Domaine de la Bèche ※無くなり次第 2023VT に切り替わります

オリヴィエ デバルドンが代表するモルゴンで、圧倒的なコストパフォーマンスの高さを誇ります。モルゴンの 6 つのリューディ (Les Charmes, Côte du Py, Corcellette, Douby, Grand Cras, Micouds) の葡萄をブレンドしています。樹齢 70~100 年と非常に樹齢の高い葡萄から造られています。ブラックチェリーやフレッシュなラズベリーのアロマに少しスパイシーな要素が混ざっています。口に含むとアロマと同じ複雑なフレーバーがあり、肉厚で力強く、素晴らしくバランスが取れています。非常になめらかで溶けるようなタンニンは決して重さを感じさせません。土壌は片岩と変成した花崗岩で構成されています。栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はオーク樽で 9 ヶ月行います。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ
葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：オーク樽で 9 ヶ月

品番：FD-015/JAN：4935919960151/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



モルゴンの単一区画「シャルム」の樹齢約 100 年の葡萄を使用
ドメーヌの歴史に敬意を表して造られる特別なモルゴン

モルゴン シャルム <1848> 2022
Morgon Charmes <1848>

限定
240 本

ワイン名にある「1848」はドメーヌが設立された年で、先祖への敬意が込められています。「シャルム」に所有する 1ha の区画の葡萄から造られています。葡萄の樹齢は約 100 年と非常に古く、栽植密度は 10,000 本/ha です。土壌は変成した花崗岩で構成されています。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗します。発酵、熟成ともに 225L のオーク樽で行い、熟成も同じ樽で 11 ヶ月行います。ほとんど黒に近い濃い赤色、砂糖漬けのチェリーや樽によるバニラのアロマが広がります。非常に力強い口当たりで、余韻にはしっかりとしたタンニンが感じられます。年間生産量 7,000 本です。



【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ
葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：225L のオーク樽で 11 ヶ月

品番：FD-016/JAN：4935919960168/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

モルゴンの最高峰と称される畑「コート デュ ピィ」からのワイン

モルゴン コート デュ ピィ 2022
Morgon Côte du Py

限定
108 本

モルゴンの中でも特に優れた畑とされているのがこの「コート デュ ピィ」です。デバルドンが所有する区画は合計 3ha で、最も日当たりが良く石が多いとされる丘の南端部分の、南と南東に面した 3 つの区画に分かれています。土壌はこの場所に典型的な青い石 (ピエール ブルー)、酸化鉄、マンガンを含んでいます。このため、出来上がるワインは凝縮した力強いものになります。砕いたレッドベリーを思わせる豊かなアロマが広がります。口に含むと丸みがあってフレッシュ、深みのある力強いタンニンが感じられ、長い余韻が楽しめます。葡萄の平均樹齢は 65 年、栽植密度は 10,000 本/ha です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。除梗した後、温度管理したステンレスタンクで 10~15 日間発酵させます。熟成は大樽で 10 ヶ月行います。

★「デカンターWWA 2024」92 点/シルバーメダル

【赤・フルボディ】 <蠟キャップ> <Alc.13.0%>

国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ

葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：大樽で 10 ヶ月

品番：FD-368/JAN：4935919963688/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

