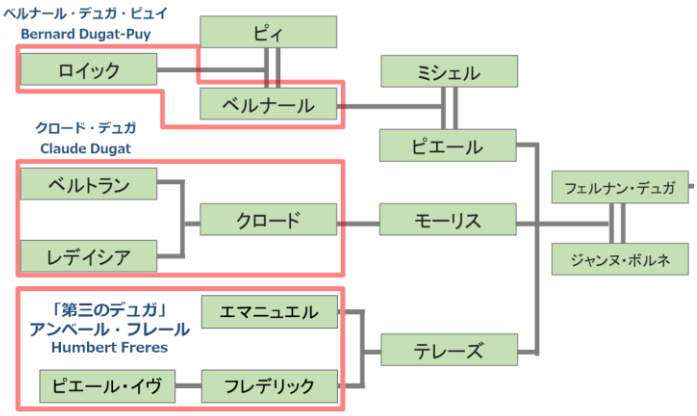
第三のデュガ、
隠れた綺羅星
アンベール・フレール



DOMAINE HUMBERT FRÈRES

ジュヴレ・シャンベルタンの名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ

「アンベール・フレール」はブルゴーニュを代表する一族、名門デュガ家の系譜を継ぐドメーヌ。1989年に12代目のエマニュエルとフレデリックの2人の兄弟が設立しました。彼らは、ブルゴーニュを代表するスター生産者であるデュガ・ピィとクロード・デュガのいとこにあたります。現在フレデリックは第一線からは退き、13代目のピエール・イヴが父の跡を継ぐ形で加わっています。アンベール家は、一族で代々受け継がれてきた古樹の使用、環境に配慮した「減農薬栽培(リュット・レゾネ)」、野生酵母による醸造、瓶詰めの際に清澄・濾過をしないナチュラルな作りなど、デュガ家共通の哲学を持ち、ワイン造りを行っています。



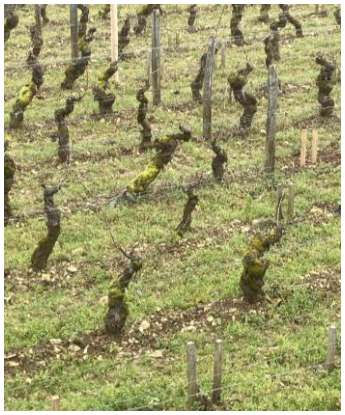
フランス国内で高い評価を獲得、「デュガ家で一番のワインを」



「我々は、日本ではほとんど知られていませんが、ベタンヌ・ドゥソーヴで4つ星評価を獲得しています。(最高評価の)ニュイの5つ星はDRCやルロワなど15軒。その次の評価である4つ星を獲得できたので、デュガ家で一番のワインを造っているつもりです」とエマニュエルは語ります。世界で最も有名なワイン雑誌として知られるラ・ルヴュ・デュ・ヴァン・ド・フランスでの評価も高くなっており、隠れた第三のデュガとして特にフランス国内のソムリエの間で人気となっています。

徹底した収量制限とリュット・レゾネによる自然な栽培

所有面積　:合計7ha(ジュヴレ・シャンベルタンとフィサンにも小規模な区画を所有)
栽培　　:減農薬栽培(リュット・レゾネ)
土壌管理　:日々ブドウの状態を確認し、鋤(すき)入れを行うことで健全な状態を維持
収量制限　:摘芯・摘果を厳格に行い、徹底した低収量を追求
浸漬　　:7日間の低温マセレーションを実施
発酵　　:過度なタンニンの抽出を避けるため、ピジャージュは原則行わない
熟成　　:バリックで16ヶ月熟成(1級と特級畑は新樽100%)
ボトリング：清澄および濾過は行わない



↑樹齢100年を超える古樹を含む畑

都光 TOKO TRADING
〒110-0005 東京都台東区上野 6-16-17 朝日生命上野昭和通ビル 1 階　TEL 03-3833-3541　FAX 03-3832-6930　https://www.toko-t.co.jp



ブルゴーニュ コート・ドール ルージュ
BOUGOGNE COTE D' OR ROUGE

赤　希望小売価格：9,000円+税

産地：ブルゴーニュ（ジュヴレ・シャンベルタン村とプロション村のブドウを使用）
品種：ピノ・ノワール100%
熟成：フレンチオークのバリックで16カ月（新樽15%）
容量：750ml/VT：2023

ジュヴレ・シャンベルタン村とプロション村のブドウを使用したACブルゴーニュ。土壌は粘土石灰質。樹齢40年。15%新樽で16か月熟成。イチゴ、チェリー、カシス、ブルーベリーなど、赤や黒の果実のアロマ。骨格があり、しなやかで丸みがあり、ボリュームと肉付きがある力強いブルゴーニュ・ルージュに仕上がっています。



ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ ポワスノ
GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU POISSENOT

赤　希望小売価格：40,000円+税

産地：ジュヴレ・シャンベルタン
品種：ピノ・ノワール100%
熟成：フレンチオークのバリックで16カ月（新樽50%）
容量：750ml/VT：2023

有名な評論家達が「リッチで高級、優雅、芳香」と評するほど、芳醇なワインが造られるプルミエ・クリュ。ラヴォー・サン・ジャックの上部に位置し、ヴァロワイユとラ・ロマネに隣接する人気プルミエ・クリュです。樹齢50年のブドウ樹で、粘土石灰質の土壌。3つのプルミエ・クリュの中では一番ミネラルがあり、塩のミネラル感のニュアンスや余韻がとても長いワインです



ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ エストゥルネル・サン・ジャック
GEVREY CHAMBERTIN ESTOURNELLES SAINT JACQUES

赤　希望小売価格：39,000円+税

産地：ジュヴレ・シャンベルタン
品種：ピノ・ノワール100%
熟成：フレンチオークのバリックで16カ月（新樽100%）
容量：750ml/VT：2023

エストゥルネル・サン・ジャックの畑は、クロ・サン・ジャックの最上部に接しており、標高が高い為、冷たい風が吹きますが、南東向きで日当たりが良い畑です。表土は薄く、石灰泥炭土壌で、ジュヴレ・シャンベルタン村の中でもエレガントなワインを生み出すと言われています。樹齢50年。粘土石灰質の土壌。。3つのプルミエ クリュの中では一番長期熟成型で、バランスの良さが特徴のワインです。



シャルム・シャンベルタン グラン・クリュ
CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU

赤　希望小売価格：66,000円+税

産地：ジュヴレ・シャンベルタン
品種：ピノ・ノワール100%
熟成：フレンチオークのバリックで18カ月（新樽100%）
容量：750ml/VT：2023

力強い味わいのワインを生むシャンベルタン村のグランクリュの中でも、チャーミングな果実味と柔らかいボディが特徴のワインを生み出すシャルム・シャンベルタン。香りが素晴らしいのが、この畑の特徴です。樹齢60年のブドウ樹、畑面積は0.20ha（マゾワイエールの区画）、粘土石灰質の土壌です。



ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ
GEVREY CHAMBERTIN VIEILLE VIGNE

赤　希望小売価格：19,000円+税

産地：ジュヴレ・シャンベルタン
品種：ピノ・ノワール100%
熟成：フレンチオークのバリックで16カ月（新樽15%）
容量：750ml/VT：2023

樹齢60-85年の古樹を使用したACジュヴレ・シャンベルタン。粘土石灰質の土壌。15%新樽で16か月熟成。ラズベリーやスパイスのアロマ。滑らかでしなやかな口当たり。赤い果実のアロマをミネラルと上品な樽香が引き立たせます。軽やかなタンニンと長いフィニッシュ。



ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ クレピヨ
GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU CRAIPILLOT

赤　希望小売価格：37,000円+税

産地：ジュヴレ・シャンベルタン
品種：ピノ・ノワール100%
熟成：フレンチオークのバリックで16カ月（新樽100%）
容量：750ml/VT：2023

クロ・サン・ジャックのはす向かいに位置する区画。茶褐色の泥灰石灰質土壌からは、硬くて色が濃く、ボディの強いワインが生まれます。樹齢90年のブドウの古樹で、畑面積は0.15ha。



ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ ラヴォー・サン・ジャック
GEVREY CHAMBERTIN LAVAUX SAINT JACQUES

赤　希望小売価格：39,000円+税

産地：ジュヴレ・シャンベルタン
品種：ピノ・ノワール100%
熟成：フレンチオークのバリックで16カ月（新樽100%）
容量：750ml/VT：2023

ラヴォー・サン・ジャックは、ジュヴレ・シャンベルタンの1級畑の中でも、特級に匹敵すると称えられる最高峰の区画。ラヴォーの谷の入り口に位置し、日当たりの良い真南を向いた斜面でありながら、夜間は谷から吹き抜ける冷たい風の影響を受けるため、日中の熱量と夜間の冷涼さの対比がワインに理想的な酸と凝縮感をもたらします。塩味を伴うミネラル感と、非常に長い余韻を持つ芳醇な味わいが特徴です。



ブルゴーニュ ブラン
BOUGOGNE BLANC

白　希望小売価格：9,000円+税

産地：ブルゴーニュ（ジュヴレ・シャンベルタン村のブドウを使用）
品種：シャルドネ100%
熟成：フレンチオークのバリックで12カ月（新樽50%）
容量：750ml/VT：2024

ブドウは全てジュヴレ・シャンベルタン村内のACブルゴーニュの区画のものを使用。この粘土石灰質の土壌から素晴らしいミネラルとコクを持つワインが生まれます。摘み取り後除梗せず、圧搾、ジュースを樽の中へ。天然酵母で樽内発酵後、12ヶ月の熟成を経て、ノンフィルターで瓶詰。新樽比率50%。