

2021年7月13日

ジュヴレ・シャンベルタンを代表する”デュガ”の系譜「アンベール・フレール」を株式会社都光が日本国内正規代理店として販売いたします。



株式会社 都光(東京都台東区)は2021年9月7日(火)より、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」を日本国内正規代理店として販売いたします。

◆第3のデュガ、隠れた綺羅星「アンベール・フレール」

「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。すでに世界中で名声を手に入れている同じデュガ家の「ベルナル・デュガ・ピュイ」、「クロード・デュガ」ほどの知名度はありませんが、ここ数年、彼らの造るワインは、フランスのジャーナリストの間でも評価は非常に高く、ジュヴレ・シャンベルタンの偉大な生産者の仲間入りをしたと言われています。フランスで著名な評価誌の一つであるベタンヌ&ドゥソーヴ誌の2015年版では「シヨルジュ・ルーミエ」や「ドゥニ・モルテ」と同評価の4ツ星を獲得。最近では、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3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。

◆デュガ家で一番のワインを

現在、ドメーヌは、4代目兄弟のエマニュエル(写真左)とフレデリック(写真右)の2人が運営。彼らは、ベルナル・デュガ・ピュイとクロード・デュガのいとこにあたります。

「我々ドメーヌ・アンベール・フレールは、日本ではほとんど知られていませんが、ベタンヌ&ドゥソーヴ誌で4ツ星評価を獲得しています。最高評価の5ツ星はD.R.C等6軒のみ。「ベルナル・デュガ・ピュイ」、「クロード・デュガ」よりも上の4ツ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。



<栽培・醸造>

所有する畑は 7ha。「シャルム・シャンベルタン」や 1 級畑「クレピヨ」等デュガ家と共通の優良畑を所有しています。徹底した収量制限と有機農法を行っており、除草剤や化学肥料は一切使用せず、日々ブドウの様子を伺い、鋤入れを行うことで、畑の状態を健全に保っています。特に重要なポイントは、摘芯・摘果を厳しくし、収量制限を行うことです。3-6 日間の低温浸漬を行い、過度なタンニンの抽出を避ける為に、ブドウをなるべく動かさずに発酵させます。抽出期間はその年の果皮の硬さによって決めています。基本的にピジャージュは行わず、できるだけ長く発酵期間をとり、清澄や濾過は行いません。月の満ち欠けを観察し、状態が安定したタイミングでボトリングを行います。

アンバー・フレール/ブルゴーニュ

商品名	Vin.	容量 (ml)	希望小売価格 (税抜)
アンバー・フレール コート・ドール ルージュ	2018	750	6,000 円
アンバー・フレール ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエーユ・ヴィーニュ	2018	750	11,000 円
	2017		10,000 円
アンバー・フレール ジュヴレ・シャンベルタン ブルミエ・クリュ ポワスノ	2018	750	19,000 円
	2017		18,000 円
	2016		18,000 円
	2015		17,000 円
	2014		15,000 円
アンバー・フレール ジュヴレ・シャンベルタン ブルミエ・クリュ クレピヨ	2018	750	19,000 円
	2015		18,000 円
	2014		17,000 円
	2013		16,000 円
アンバー・フレール ジュヴレ・シャンベルタン ブルミエ・クリュ エストウルネル サン・ジャック	2018	750	20,000 円
	2016		18,000 円
	2013		17,000 円
アンバー・フレール シャルム・シャンベルタン グラン・クリュ	2018	750	28,000 円

【会社概要】

会社名：株式会社 都光
 代表者：代表取締役 戸塚 尚孝
 所在地：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
 URL：<https://www.toko-t.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

会社名：株式会社 都光
 担当：竹中 康一
 TEL：03-3833-3541
 FAX：03-3832-6930
 E-Mail：takenaka@toko-t.co.jp