

元“オーパス・ワン”醸造ディレクター の女性が造る大注目ワイン!!

Derbes Wines (カリフォルニア・ロシアン・リヴァー・ヴァレー)

ワインメーカーでありオーナーのセシル・レマール・ダーブース女史は、フランスのシャンパーニュ地方出身。大手グランメゾンへのブドウ卸業を営む家庭に生まれ、幼少の頃よりワインに囲まれていました。フランスにてブドウ栽培学、醸造学を修めた後、彼女は世界中の一流ワイナリーで醸造に携わることとなります。

まずは地元のボランジェでシャンパン造りを学び、その後シャンパンメゾンのジャカルに移籍した彼女は、同様の造りで名を馳せる造り手との運命的な出会いにより、生まれ故郷を離れる決意を固めました。セシルが選んだ新たな移籍先は、同じく欧州出身でインシグニアを手掛けたウォルター・シュグ氏がオーナーとなるシュグ。場所はカリフォルニア。シュグでは直接ワインに触れる場に身を置き重責を担いますが、彼女のキャリアアップはこれで終わることはありませんでした。

その後、コーベルやイスラエルのゴラン・ハイツなどで経験を積むと、遂には 1998 年オーパス・ワンにおけるワイン・メーカーの最重要ポジションである醸造ディレクター(醸造部長)のポストに就任することとなりました。1998 年、1999 年、2000 年と 3 年連続で醸造部門の責任者として活躍した彼女は 2001 年オーパス・ワンを去り、ソノマ群ロシアン・リヴァー・ヴァレーに畑を購入し、独自のレーベルを立ち上げます。

手掛けるワインは、彼女のアイデンティティに基づき、故郷シャンパーニュの品種でもあるピノ・ノワールとシャルドネ。彼女の造るワインは優しく穏やかでありながら、ブドウの特徴が余すことなく表現されています。





しなやかなタンニンとピノ・ノワールらしいチェリー香！

ダーブース・ピノ・ノワール・ロシアン・リヴァー・ヴァレー

【JANコード】4582245860497 【参考小売価格】 8,300 円(税別)

ピノ・ノワール 100%。手摘みの収穫はもちろん、選果、茎なども取り除き、ブルゴーニュの酵母で発酵、その後、100%フレンチオーク(内 50%は新樽)で 50 ヶ月熟成させます。ダーブースのワインは、基本的に無濾過で瓶詰させるのでワインの旨味が凝縮したスタイルとなります。長期熟成による複雑実のある味わいが特徴。甘草、ストロベリー、チェリーなどの香りがふんだんに香ります。総じて華やかな香りで、口中に含むとミント、タバコの葉、イチゴのコンポートのような甘い香りが特徴的です。タンニンはピノらしく非常に滑らかでシルクの様。



赤系フルーツ&黒系フルーツの融合！

ダーブース・レ・ピノ・ロシアン・リヴァー・ヴァレー

【JANコード】4582245860701 【参考小売価格】 8,500 円(税別)

ピノ・ノワール 66%、ピノ・ムニエ 34%。手摘みの収穫はもちろん、選果、茎なども取り除き、ブルゴーニュの酵母で発酵、その後、100%フレンチオーク(内 10%は新樽)で 11 ヶ月熟成させます。ダーブースのワインは、基本的に無濾過で瓶詰させるのでワインの旨味が凝縮したスタイルとなります。ピノ・ノワール最大の魅力であるストロベリーの香りを中心に、ラズベリーなど赤系フルーツがふんだんに香り、タバコの葉やミント、コショウなどスパイスのニュアンスも感じられます。口中に含むと、おそらくピノ・ムニエ種からくるブラックベリーのニュアンスが感じられ、酸と果実味がバランス良く広がり、ダーブース・ワインの特徴である余韻の長いジューシーな口当たりが楽しめます。



シャンパーニュの様なニュアンスを感じるシャルドネ！

ダーブース・レ・ピノ・ロシアン・リヴァー・ヴァレー

【JANコード】4582245860503 【参考小売価格】 7,700 円(税別)

シャルドネ 100%。手摘みの収穫。シャンパン酵母で発酵。その後 100%フレンチオーク(内 30%新樽)で、澱をかき混ぜながら 12 ヶ月熟成させます。非常にミネラルが豊富で、シャンパーニュの様なニュアンスさえ感じる事が出来るシャルドネ。柑橘類、トロピカルフルーツ、グアヴァなどシャルドネ種の高貴な部分を十分に感じる事が出来、口あたりはとてもジューシー。特に中間の味わいでのリキュール感が素晴らしい。余韻も長く感じる事が出来る。