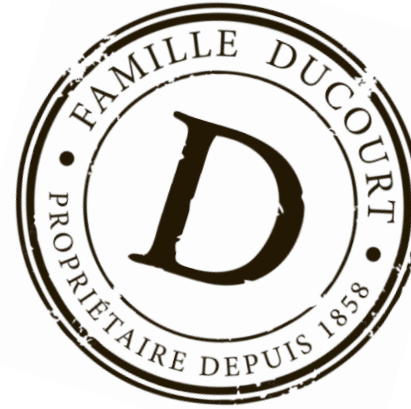


# Réserve de Famille DUCOURT

レゼルヴ・ド・ファミーユ デュクール

---

6世代にわたり、テロワールを尊重しながら、喜びをもたらす  
オーセンティックなワインを作ってきたデュクール家。当家の  
技能や名誉を象徴するワインが、レゼルヴ・ド・ファミーユです



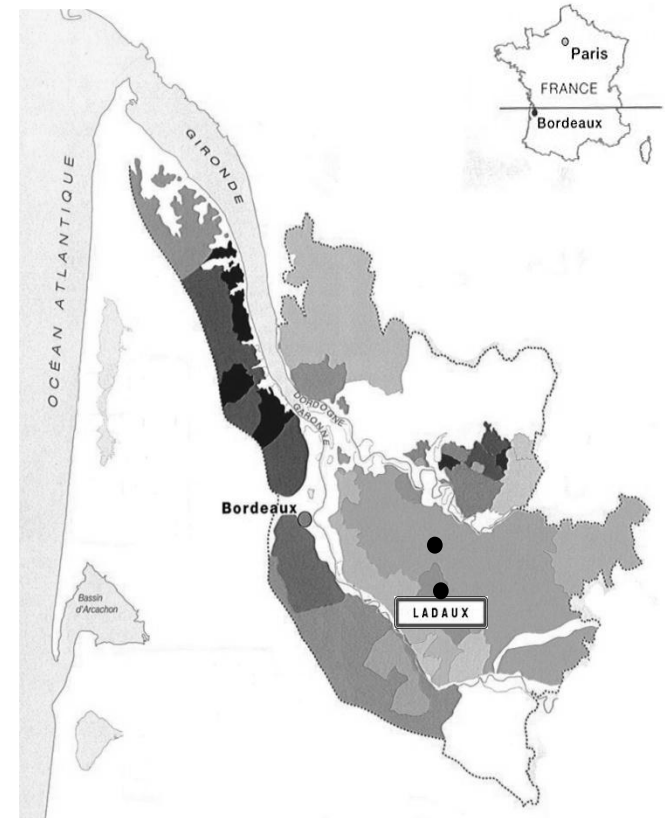
最良の区画のぶどうだけを用いて、必要な全作業を丁寧に行うことで、傑出したワインを作りたいという欲求から生まれたワインです。2年間の熟成のあと瓶に詰め、細心の注意のもとボトル熟成庫で保管します。当家では出産があった時などにこのワインで乾杯したり、年長者の慶事に際して樽ごと贈ったりするなど、祝い事には欠かせないワインです。友人たちも気に入り、家族や友人とのくつろいだ食事や、業界関係者との会食でも活躍しています。

このワインの人気は高まるばかりなので、直接シャトーまでワイン購入にいらっしゃる方や友人たち、いくつかのレストランなどにも販売することにしました。次第にこのワインの忠実なファンの数が増えていき、私たちは当然、生産量を毎年少しずつ増やしていきます。

そうこうするうちに、2つの偉大な年がやってきます。畑のぶどうがあまりにも見事だったので、例年のように10樽ではなく、2009年には26樽、2010年には28樽を仕込みました。

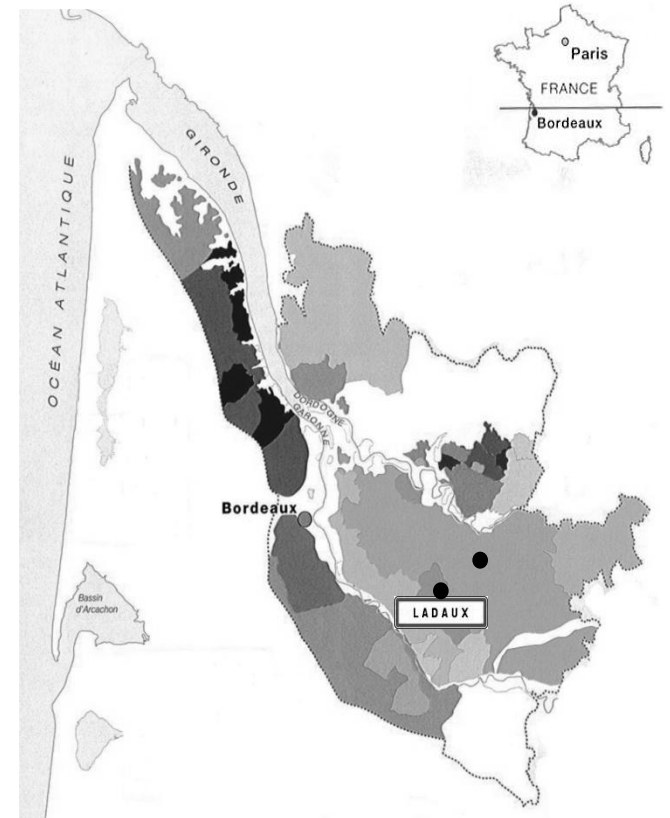
これ以上の増産は無理でした。他のキュヴェ用にもぶどうを残しておかなければならなかったからです！

ミレジム2008、2009、2010、2012、2015、そして2016はタルゴン村のシャトー・ボールギャール・デュクールの畑の中でも最も高い場所にある区画のぶどうで作られています。この丘で初めてレゼルヴ・ド・ファミリーを生産したのは、2002年のことでした。その数年前に畑全体に新しい樹を植えたのですが、それらの樹は若いながらも既に熟成ポテンシャルの高いぶどうをつけていたのです。





ミレジム2014には、ロマーニュ村のシャトー・ラ・ローズ・デュ・パンの中心にある区画の、樹齢の高いメル口を用いました。見事な石灰質台地に広がるこの大きなドメーヌは、私たちの祖父アンリ・デュクールが1960年代の終わりに購入したものです。



**技術：** ギュイヨ・ドゥーブル剪定、草生栽培、芽欠き、除葉、(必要に応じて) 果房の間引き。

発酵前低温マセラシオンの後、温度制御ステンレスタンクでアルコール発酵、1～2週間の発酵後高温マセラシオン、マロラクティック発酵と熟成をフランス産または欧州産のオーク樽内で12カ月間実施(新樽率50%)、瓶詰め後更に瓶熟成用のシェで18カ月間以上熟成

**テイasting：** 暗く深みのある赤。凝縮感のある香りが、ぶどうが完熟していたことを示す。黒い果実、スパイス、バニラ、ボワゼ、少量のスマレ。味わいは熟した果実、胡椒やボワゼのアクセントも。良く溶けたタンニンの長い余韻。軽い酸味の爽やかさで、このワインがまだ若いことがわかる

**フードペアリング：** スパイシーな料理、肉の煮込み、ジビエ  
供する1時間前にカラフに移すか、カーヴで10年を限度に熟成させる





レゼルヴ・ド・ファミーユ

# デュクール

*Réserve de Famille*  
**DU COURT**

販売に関するお問い合わせ：

ジョナタン・デュクール

流通責任者

携帯電話：+33(0) 647 713 609

[jonathan.ducourt@ducourt.com](mailto:jonathan.ducourt@ducourt.com)

オリヴィエ・カバンヌ

輸出責任者

携帯電話：+33(0) 617 300 391

[olivier.cabanne@ducourt.com](mailto:olivier.cabanne@ducourt.com)

[www.ducourt.com](http://www.ducourt.com)