



Monsieur Henri

ムッシュー・アンリ

私たちの祖父アンリ・デュクールは生まれた時からラドー村に住んでいます。しかし、私たちの祖先のうち誰が最初にここに住み始めたのかははっきりしません。一つだけ確実なのは、昔から私たちは、アントル・ドゥー・メールの中央に位置するこの辺りが故郷だと考えてきたということです。

起業家としての情熱

アンリ・デュクールが私たちに継承したこと、それは果敢な事業展開への熱意です。彼は私たちに、昔からの良識と現代の最新技術とを組み合わせ、各テロワールの最高の資質を引き出すことを教えてくださいました。美味しくオーセンティックなワインを手頃な価格で提供するために、私たちはこの哲学を遵守しています。

引退後は、最後に入手したお気に入りのシャトー・オレに移り、古い邸宅を根気強く改築し、シャトーの周囲に沢山のバラや木を植えました。彼が作り上げたこの居心地の良い邸宅に家族が集まって過ごすひとは、私たちに大きな喜びをもたらしてくれます。

アンリの85歳のお祝いに、感謝と尊敬の念を込めて贈ることにしたのが、このオリジナルワインです。彼の庭に咲くバラからヒントを得て、鮮やかな色でパッケージを仕上げました。



成功、楽観主義&確固たる決意

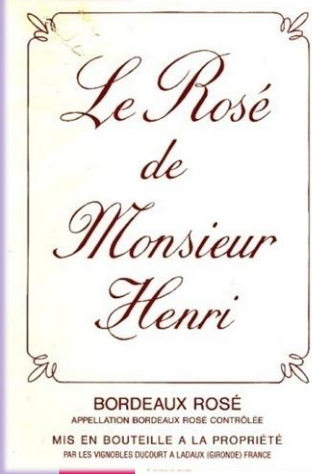
デュクール家と白ワインの関係は、昨日今日始まったものではありません。当社は、ボルドーで昔から白ワインで有名な旧ブノージュ伯領ラドー村にあります。

既に5世代前のピエール・デュクールが、この村の自分の畑で甘い白ワインを作っていました。これは15キロ程離れたアペリティフ“リレ”の工場に運ばれ、ベースワインとして用いられていました。1930年頃になると、ドゥルト社やコルディエ社などボルドーの複数のネゴシアンが、自社のネットワークで販売するために、私たちの白ワインを購入します。

アンリが当社で働き始めた1948年頃、私たちの白ワインは非常に人気がありました。爽やかなアロマと控えめな甘さが、パリやブリュッセルのブラッスリーやビストロのカウンターで飲むワインとしてうってつけだったのです。あまりの人気に、ワインはまだ小さい泡が残っている状態で出荷されていました。瓶詰め前に落ち着かせる時間が無かったからです。

白に続きロゼの生産にも着手したアンリは、これを“ル・ロゼ・ド・ムッシュー・アンリ”の名で販売し始めました。すると、全く同じ名前のアメリカ人輸入業者の目に留まり、ここから大西洋を越えた当社の大冒険が始まります。

この最初の成功や、アンリ夫妻や子供たちに共通する楽観主義と確固たる決意を武器に、当社はボルドーワイン界で目覚ましい発展を遂げていくことになります。僅か11ヘクタールから始めたアンリは、私たちに13ものシャトーを残してくれました。それと同時に、ぶどう栽培やワイン作りへの情熱も、しっかりと次の世代に伝えてくれたのです。



Monsieur Henri

ムッシュー・アンリ ボルドー(白)



ぶどう畑

地域：フランス、ボルドー、アントル・ドゥー・メール

土壌：粘土石灰質

品種：ソーヴィニヨン、セミヨン、ソーヴィニヨン・グリ

栽培責任者：フィリップ・デュークール

醸造

マセラシオン：ぶどうの成熟度によって数時間のマセラシオン・ペリキュール（果皮からの抽出）を実施し、圧搾

アルコール発酵：低温（12℃）にてアルコール発酵を開始。徐々に温度が上昇し発酵の終盤は20℃に。アルコール度が11.5%に達したら、温度を下げて発酵を停止

熟成：温度調節付ステンレスタンクで、シュール・リ製法で熟成

スタイル：辛口

年間生産量：240,000 本

ウノログ：ジェレミー・デュークール

テイスティング

色調：輝きのある淡い金色

香り：フレッシュな果実香、熟した果実の繊細なアロマ、桃やレモンの皮

味わい：フルーティーでエレガント、ふくよかな中盤でバランスとエレガンスを感じる

フードペアリング：アペリティフ、魚や魚介類、青かび系チーズ、甘いデザート

Monsieur Henri

ムッシュー・ アンリ ヴァン・ド・フランス (ロゼ)



ぶどう畑

地域：フランス、ボルドー、アントル・ドゥー・メール

土壌：粘土石灰質

品種：メルロ

栽培責任者：フィリップ・デュークール

醸造

マセラシオン：ぶどうの成熟度によって数時間のマセラシオン・ペリキュレール（果皮からの抽出）を実施し、圧搾

アルコール発酵：低温（12℃）にてアルコール発酵を開始。徐々に温度が上昇し発酵の終盤は20℃に。アルコール度が11.5%に達したら、温度を下げて発酵を停止

熟成：温度調節付ステンレスタンクで、シュール・リ製法で熟成

スタイル：辛口

年間生産量：120,000本

ウノログ：ジェレミー・デュークール

テイスティング

外観：鮮やかなピンク色

香り：フルーティー、ラズベリーとイチゴの繊細なアロマに花のニュアンスも

味わい：フレッシュなアタック、ふくよかでしなやか、余韻で熟した果実が現れる

フードペアリング：家族や友人とのアペリティフや食事に

Monsieur Henri

ムッシュー・アンリ ヴァン・ド・フランス (赤)



ぶどう畑

地域：フランス、ボルドー、アントル・ドゥー・メール

土壌：石灰質、チョーク、粘土質

品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン

栽培責任者：フィリップ・デュークール

醸造

マセラシオン：発酵前高温マセラシオンを4～8時間実施

アルコール発酵：温度制御ステンレスタンク（24℃前後）でアルコールとマロラクティック発酵。液抜きと圧搾。フリーランワインとプレスワインを選別。アルコールと糖分のバランスが最適になった時、温度を下げて発酵を停止

熟成：立方体の温度調節付ステンレスタンク

年間生産量：100,000 本

ウノログ：ジェレミー・デュークール

テイスティング

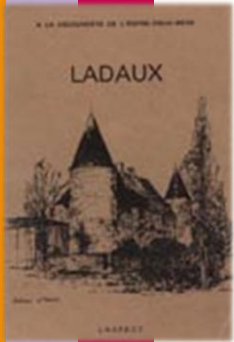
外観：紫がかった濃厚な赤

香り：熟した果実、スパイス、ローストしたニュアンスも

味わい：凝縮感に満ちたアタック、たっぷりとして肉づきが良い、軽めのタンニンで美味しいワイン、余韻はしなやか

フードペアリング：シャルキュトリー、タパス、赤身の肉、チーズ

書籍《ラドー》 あと書き 1986年発行



「市長として、また住民や友人を代表して、村の歴史をまとめ上げてくださった数多くの方々に、心からお礼を申し上げます。立場や感性は異なっても、いずれも信念と才能に溢れた方々の真摯で献身的な努力のおかげで、私たちは今こうして、この地の歴史の様々な出来事、豊かな遺産、そしてここ旧ブノージュ伯領の恵まれた田舎での暮らしが何故どのように営まれてきたかを、知ることができるようになったのです。

この本に収められた多くの証拠や証言に触れると、毎日毎日ただひたすら土を耕してきた何世紀にもわたる代々の祖先の姿が、今更のように偲ばれます。困難な状況の中でもひたすら働き続けた祖先によって、現在のラドー村が形作られてきました。彼らは努力の結果には限界があることを知りながらも、教会を囲むように道や住居、果樹や野菜の畑、そしてぶどう畑を切り開いていきました。ワインは人類の優れた文明の一つです。ぶどう畑を広げた村人たちは、高品質のワインを醸造し、世界中に輸出することで、この小さな地区の名声を高めていったのです。これらの努力を通じて、今のラドー村住民の行動的ながら地に足のついた性格が形成されたに違いありません。

過去の栄光、完成度の高い仕事へのこだわり、最高品質の追求、製品保護のために初期にワイン協同組合を創設した歴史などは、現在の私たちに大きな責務を突きつけています。しかし、全てが可能であると思うのも、何も出来ないと諦めるのも、愚かなことです。先人が積み上げてきたこれらの財産を抛り所にお互いに助け合うことで、この土地に生まれこの職業に情熱をもち、農業の衰退に異を唱える若者たちは、21世紀に楽観的に立ち向かえるはずです。想像力を働かせ弛まぬ努力を続ければ、彼らは繁栄や幸福を手に入れられるに違いないと、確信しています。このことを、心から願ってやみません」

アンリ・デュクール (1986年)





Monsieur Henri

ムッシュー・アンリ

販売のお問い合わせはこちらへ：

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

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

www.ducourt.com