

BORDEAUX - ENTRE-DEUX-MERS - BORDEAUX SUPÉRIEUR
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - MONTAGNE SAINT-EMILION
SAINT-EMILION

www.ducourt.com

ボルドー市南東のアントル・ドゥー・メールにあるラドー村。私たちの祖先はその小集落ウルクに位置するシャトー・デ・コンブを1858年に購入して住み始めます。

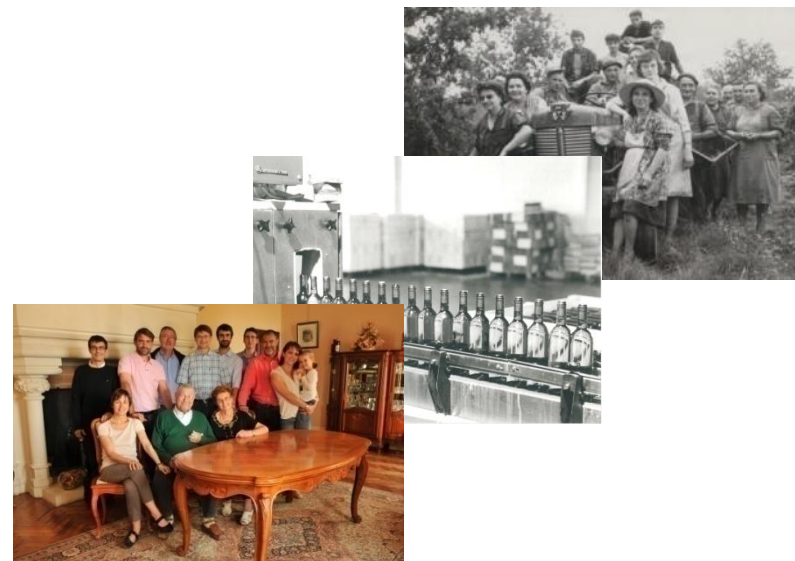
ピエール・デュクールとその子供や孫たちは、数ヘクタールの畑でぶどうを育てていました。私たちの祖父に当たるアンリ・デュクールが加わったことで、シャトーの歴史が大きく変わっていきます。彼は子供のうち三人（マリ＝クリスティーヌ、フィリップ、ベルナール）と共に事業を拡大し、この家族経営の会社はボルドーで最大のワイン生産企業の一つに数えられるまでになったのです。（450ヘクタール、14シャトー、6種類のAOC）



シャトー・プレザンス
(モンターニュ・サンテミリオン)



シャトー・ドレ
(ラドー)



1949年 アンリはシャトー・デ・コンブを父親から受け継ぐ。シモーヌと結婚。1951年にこのシャトーのオーナーになり、以降、夫妻でこのシャトーを運営していく

1973年 瓶詰めラインを創設し、初めてシャトー詰めワインを出荷するとともに、輸出を開始

1994年 モンターニュ・サンテミリオンに位置する17.5ヘクタールのシャトー・プレザンスを買収

2001年 シャトー・デ・ドゥモワゼル（カステイヨン・コート・ド・ボルドー）とシャトー・ジャック・ノワール（サンテミリオン）を買収

ぶどう畑で

美味しいワイン作りにぶどうの品質が最も重要であることは、昔から明かです。各テロワールで最高のワインを作るために、私たちはぶどう樹に細心の注意を払っています。

同時に、当社はその規模から様々な最新機器への設備投資が可能です。代々伝えられてきた方法に先端技術を組み合わせることで、より精密で環境への影響の少ない栽培を実践しています。

シェにて

常にトップランナーであろうと望む当社は、規模が大きいことにも助けられて、ボルドーの格付けシャトー並みの最新設備を導入しています。

当地方の特性を尊重しながら、先端技術を用いて醸造し、テロワールが表現された美味しくてオーセンティックなワインの生産を目指しています。

イノベーション

技術革新は当社のDNAです。

同じ作業をただ繰り返すのではなく、革新的なコンセプトを打ち出して新しい方法を試し、ワイン作りの技能を改善することが好きなのです。また、世界中のワインに関する動向にアンテナを張り、顧客の声に耳を傾けて、彼らのニーズを満たしたいと考えているからでもあります。

ワインとは 私たちのビジョン

デュクール家に代々引き継がれている最も大切なことの一つが、ワインへの愛情です。ワインは単なる飲み物ではなく、人との絆を深め、人生の様々な時間を演出してくれるものだと、私たちは考えています。このようなビジョンを掲げるには、人生を楽しみ分かち合いの精神をもち、更に謙虚に真剣に働き続けなければなりません。

私たちが生み出す全てのワインは、業界関係者や消費者の方々から、洗練された美味しいワインだと高く評価されています。



高品質を保持するために、ヴィニョーブル・デュクール社は1996年より革新的な技術を導入しています。以下の認証は当社の全てのドメーヌに対して与えられました。顧客の満足を第一目標に掲げ、常により良い働き方を模索している私たちの姿勢が評価されました。

企業のマネジメントに関する国際規格である2015年版のISO9001は、私たちの高度な技能と顧客の高い満足度を保証するものです。この認証を受けるには、トレーサビリティ、HACCP（危害要因分析に基づく必須管理点）、消費者と労働者の健康と安全に関する取り組みなど、全ての基準が満たされていなければなりません。



高い環境価値（HVE）外部への透明性の観点から、当社の全ての畑は2004年から減農薬栽培認証を受けており、今日ではHVE認証（高い環境価値）に引き継がれています。これは、ぶどう樹の栽培において、次の二つの主要条件を満たしている場合に与えられる認証ラベルです：環境保全と雇用者の安全



ボルドーワイン委員会が展開する《ボルドーワイン環境管理システム（SME）の最初の協会》のメンバー企業として、集团的にISO14001（持続可能な発展に関する国際指標）認証を受けました。SMEは進化する長期的な管理システムであり、その目的は、参加企業の活動が環境に及ぼす影響を最小限に抑えるために、廃棄物・排水・排ガス・エネルギー消費・原料や利用自然資源などの量の削減や、地元の生物多様性の保全などに取り組み、徐々に働き方を改善していくことです。





マーケティングと販売への支援
売り場用広告物作成、売り場での販促イベント、減農薬栽培を明示したコルレット作成、外国での販売の支援、サロンやイベントなど

最近のイノベーション

常に新しいパッケージングの可能性を模索している私たちは、スクリュューキャップを用いたボトルの他、10clの個人用チューブ（WIT）キャニスター、キーケグ社のKeyKeg、3リットル入りのバッグインチューブでも商品展開しています。



フレキシブル、リアクティブな保管と出荷

当社のワインは出荷されるまで、2000m²の空調装置付き倉庫で、理想的な条件のもとで保管されています。高性能の瓶詰めラインや熟練した職員が、購入のご注文に即刻対応しています。

チャレンジに積極的な私たちは、多くの方々から
様々なご注文をいただいています。

当社は規模が大きく設備も充実しているため、赤、白、口ゼの
種類別は勿論のこと、全種類の詰め合わせなどのご希望も承れ
ます。私たちにはパッケージングに関する豊かな経験や技能が
あり、皆さまの計画の実現に向けて、技術的・事務的な両面か
らお役に立てるはずです。お話をいただき次第、当社のデザイ
ナーやクリエイターが、短期間でいくつかのお勧めのパッケー
ジング案を提示いたします。

また、皆様のプロジェクトに最適な官能特性をもつワインの生
産も承っています。当社の担当者をご希望を考慮しながら複数
のサンプルをご用意し、最終的に皆様と共にアッサンブラージュ
を完成させていきます。

オーダーメイドのパッケージング

プロジェクト管理、技術面での助言、小売店・卸売業者のため
のワインの官能特性企画など



是非、当社にご相談ください。パッケージングに関する特別な
ご希望に、細かく対応いたします。



流通販売部

ジョナタン・デュークール



栽培部

フィリップ・デュークール



生産部

ジェレミー・デュークール
ウノログ



総務・財務部

Florie Anne de la GIRODAY
ド=ラ=ジロデ



オリヴィエ・カバンヌ
販売責任者
フランスと国外



エリック・フュゾ
右岸のぶどう畑



レミ・コンブレ
農学エンジニア



アンヌ・マセ
経理



Marilys CARREE
販売アシスタント



Alice BADIN
販売アシスタント



Marion DUGÉNY
販売アシスタント



ジャン=マリ・コセック
瓶詰め責任者



セシル・デュペロン
人事



品質管理部

セシル・ルノ
品質と環境保全責任者



コンサルタント

ベルナール・デュークール
技術指導・研究開発



コンサルタント

ベルナール・デュークール
技術指導・研究開発





右岸

モンターニュ村

シャトー・プレザンス

シャトー・プレザンス・ブランヌ

サンテチエン・ド・リス村

シャトー・ジャック・ノワール

サント・マーニュ・ド・カステイヨン村

シャトー・デ・ドゥモワゼル

アントル・ドゥー・メール

セサック村

シャトー・ブリオ

シャトー・ルドン

ラドー村

シャトー・ドレ

シャトー・ラ・アルグ

シャトー・デ・コンブ

ロマーニュ村

シャトー・ラ・ローズ・デュ・パン

シャトー・ド・ヴィルクール

シャトー・ラ・ローズ・サンジェンルマン

タルゴン村

シャトー・ド・ボールギャール=デュクール

左岸

クワメール村

シャトー・ラロック



デュクール家の畑は、ボルドー全域の幅広いテロワールに広がっています。ボルドーの多様なテロワールを反映した、様々な種類のワインを提供しています。大まかに4つの種類に分類でき：

右岸のシャトーは高品質の代名詞リブルネ区域に属するサンテミリオン、モンターニュ、カステイヨンに挟まれた場所にあります。複雑な香りと気品、ストラクチャーが素晴らしい赤ワインです。

アントル・ドゥー・メールのシャトーワインは当社の最上のテロワールから作られるワインで、それぞれが多様な個性を表現しています。私たちのシェで丁寧に醸造された、赤、白、ロゼの全てのワインをお楽しみいただけます。

シャトー・ラロックはグラヴ地区のすぐ近くに位置し、AOCボルドーの素晴らしい粘土・泥土質の畑で上質の白、赤、ロゼを生産しています。

デュクールのブランドワイン：クリエイティヴで技術革新にも強い当社は、非常にユニークなブランドワインを発表しています。また、この分野での私たちのノウハウは、皆様のプライベートワインの生産にも役立てられています。





シャトー・デ・ドゥモワゼル
カステイヨン・コート・ド・ボルドー
栽培面積：36 ヘクタール

サンテミリオンとカステイヨン・ラ・バタイユの間に位置するシャトー・デ・ドゥモワゼルは、当社が所有する最も有名なシャトーの一つです。ワインの素晴らしい品質に加えて歴史的な意義も大きいからです。“ドゥモワゼル（未婚の女性たち）”というシャトー名は、このシャトーが女子修道会によって運営されていた中世末期につけられました。修道女たちはぶどうを栽培しながら、教区の子供たちに無料で教育を与えていました。



シャトー・ジャック・ノワール
サンテミリオン
栽培面積：5.5 ヘクタール

デュクール家は2001年に古い歴史をもつこのシャトーを購入し、以降、畑とシェの両方で大規模な改修工事を行いました。AOCサンテミリオンの東寄りに位置するこのシャトーの畑では、右岸の品種の王様であるメルロがその繊細さを遺憾なく発揮しています。

言い伝えによると、元来このシャトーはこの辺りの田舎貴族が基地として利用していたもので、彼は血の気が多く戦いに明け暮れていたとのこと。“ノワール=黒”は彼の鎧兜の色や、夜の闇に紛れて悪事を働いていたことに因んでいるのだそうです。このシャトーで手下とともに寝起きしながら、日中はぶどうを育てたり兵士として戦い、夜になると略奪などをしていたのでしょう。



シャトー・プレザンス
モンターニュ・サンテミリオン
栽培面積：17.5 ヘクタール

当家は1994年に、長い歴史を誇るこのシャトーを購入しました。サンテミリオンやラランド・ド・ポムロールのアペラシオンと接するモンターニュ村の西寄りに位置しています。主に粘土・泥土土壌で、緩やかな傾斜のため畑の水はけは良好です。毎年、エレガントで調和のとれた見事なワインを生産しています。

セサック村

ラドー村



シャトー・ブリオ

シャトー・ルドン

ボルドー(白)
ボルドー(赤)
ボルドー(ロゼ)

ボルドー(赤)



シャトー・デ・コンブ

シャトー・ドレ

シャトー・ラ・アルグ

ボルドー(赤)

ボルドー(赤)
ボルドー(白)
ボルドー(ロゼ)

ボルドー(半甘口)

ロマーニュ村

タルゴン村



シャトー・ラ・ローズ・
デュ・パン

ボルドー（赤）
ボルドー・シュペリエール（赤）
アントル・ドゥー・メール

シャトー・ド・
ヴィルクール

ボルドー（赤）
ボルドー（白）
ボルドー（ロゼ）

シャトー・ラ・ローズ・サ
ンジェルマン

ボルドー（白）
ボルドー（赤）
ボルドー（ロゼ）



シャトー・ド・ボールギャール
・デュクール

ボルドー（赤）
アントル・ドゥー・メール
ボルドー（ロゼ）

クワメール村



シャトー・ラロック

ボルドー(赤)
ボルドー・シュペリエール(赤)
ボルドー(白)
ボルドー(ロゼ)

アンリ・デュクールの子孫マリ＝クリスティーヌが、左岸のグラヴとの境界近くに位置するこの魅力的なシャトーを購入したのは1979年のことです。その後の数年間に、60ヘクタールほどの畑全体に新たに植樹し、1348年に建てられた邸宅の改修工事を行いました。現在、赤、白、ロゼの高品質ワインを生産しています。





ムッシュー・アンリ
AOCボルドー(半辛口白)
ヴァン・ド・フランス(半辛口ロゼ)
ヴァン・ド・フランス(半辛口赤)

時は1948年に遡りますが、私たちの祖父アンリ・デュクールは、フレッシュなアロマと自然で軽い甘味をもつ白ワインを生産販売し、かなりの成功を収めていました。そこでアンリの85歳を祝って、彼が若い時に作っていた白ワインをもう一度生産して敬意を表することにしました。ロゼと赤は同じスタイルのワインに仕上がっています。フレンドリーで何杯でもグラスを重ねたくなるような、果実味たっぷりのワインです。



レゼルヴ・ド・ファミーユ
ボルドー(赤)
選ばれた区画のぶどうから

最良の区画からの収穫果を他のぶどうと分け特に丁寧な醸造を施すことにより、高品質を得ようという試みから生まれたワインです。2年間の熟成のあと瓶に詰め、瓶熟成庫で保管します。当家でも出産があった時や年長者の慶事などで愛飲され、贈り物としても喜ばれています。家族や友人とのくつろいだ食事や、ビジネスでの会食に最適です。



ボルドー、レゼルヴ・ボルドー
AOCボルドー(白)
AOCボルドー(赤)

私たちのボルドーブランドのワインは、当社の哲学を反映して、手頃な価格帯で優れた品質を備えています。ぶどうこそ若い樹のものを用いていますが、醸造のプロセスなどは当社の他のワインと同じように丁寧に行っています。これらはAOCボルドーの典型的なワインで、すぐに楽しめる美味しさに驚かれることでしょう。



ブラン・リメ / ロゼ・リメ
香りや風味をつけた弱発泡性ワイン

ブラン・リメはこの地方の特産品の一つです。かつて、フランス南西部の大きな祭りで人気を博していました。当社はボルドーの有名レストラン、ラ・チュピナのオーナーシェフであるジャン＝ピエール・グジラダキス氏と協力して、2011年、このワインの販売にこぎつけました。ブラン・リメのレシピは昔と変わらないオーセンティックなものです。辛口白ワインのベースに、柑橘系の天然の香料を適量加え、全体を細かい泡で包みます。ロゼ・リメの作り方もほぼ同様です。美味しいボルドーのロゼワインをベースに、赤いベリーや柑橘類の天然の香料を適量加え、細かい泡で仕上げました。



バッグインボックス
AOCボルドー(赤)
AOCボルドー(ロゼ)
AOCボルドー(白)

1977年、初めてBIB (バッグインボックス) にワインを詰めてドイツに売り出そうとした私たちは、ボルドーのワイン業界全体に嘲笑されたものです。今日、BIBは大変な人気を博しており、当社はその長い経験から、このタイプのパッケージングに関して絶大な自信をもってします。



メティサーージュ

ヴァン・ド・フランス(赤)

ヴァン・ド・フランス(白)



抵抗力の強い新品種のぶどうで作った新製品

環境に配慮したワイン作りに挑んでいるヴィニョーブル・デュクール社は、その挑戦の一つに成功しました。
以前から、畑やぶどう樹の作業による環境フットプリントを削減することに努力してきた私たちは、更に進んで、伝統的な品種と、それよりも堅固で病虫害への耐性の大きい野生品種（耐性品種と呼ばれる）を自然交配させて得た新品種を栽培することにしたのです。

メティサーージュはこれまでにない革新的な試みから生まれた、非常にユニークなワインです。



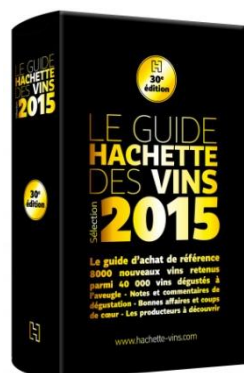
東亜商事株式会社
TOA SHOJI CO., LTD.



毎年、私たちは世界中のコンクールにワインを出品し、定期的に表彰されています：デカンター、ボルドー・ワインコンクール、パリ農業コンクール、ブリュッセル国際ワインコンクールなど

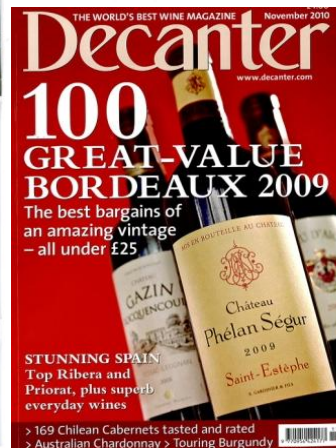
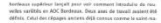
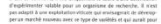
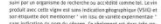
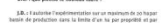
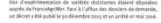
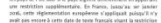
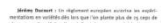
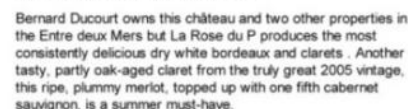
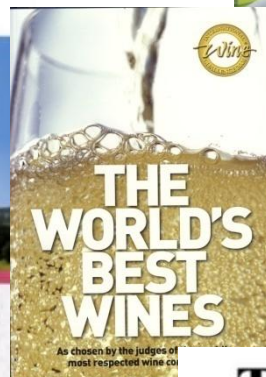
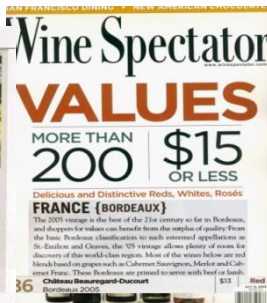


また、当社のワインは、ワインの様々なガイドブックや国際的な雑誌に、定期的に取り上げられています：ギッド・アシェット・デ・ヴァン、ギッド・デ・ヴァン・ベターヌ・エ・デソーヴ、ルヴュ・デ・ヴァン・ド・フランス、ワイン・エンチュジヤスト、ワイン・スペクテーター、デカンター



マスコミに注目され、表彰を受けています

ワイン専門誌以外の一般紙や外国のプレスからも注目されています。



PROPRIÉTAIRE
DU COURT
DEPUIS 1858

コンタクト



Vignobles Ducourt
ヴィニョブル・デュークール社
Celliers de Bordeaux Benauges
レ・セリエ・ド・ボルドー・ブノージュ

住所 : Lieu-dit Le Hourc

33760 Ladaux - FRANCE

電話 : +33 (0)5 57 34 54 00

Fax : +33 (0)5 56 23 48 78

ducourt@ducourt.com

www.ducourt.com

#ducourt

