



**Didier Dagueneau,**  
**Pouilly Fume, Silex 2008**  
ディディエ・ダグノー、ピュイイ・フュメ・シレックス

所有者 Benjamin と Charlott (ディディエ・ダグノーの息子)  
オペレーション ブラン・フュメ・ド・ピュイイ

ピュイイ・フュメ・シレックスの畑は、フランス、ロワール地方のセントラル地区、ピュイイ・フュメ村にあるサンタンドラン(Saint-Andelain)に位置しています。(ロワール地方は大きく4つの地区に分けられますが、セントラル地区は一番東側に位置しています)  
ピュイイ・フュメ村では、白ワインのみが原産地呼称制度で認められており、同じくセントラル地区にあるサンセール村と共に素晴らしいワインをソーヴィニオン・ブラン種から生産している地域です。

もともとの所有者であったディディエ・ダグノーは、2008年飛行機事故により突然この世を去ってしまいました。そのニュースは世界中を駆け巡り、どれだけ彼が著名な生産者であったか実感された出来事でした。彼は前妻の間に2人、またそのあとのパートナーとの間に2人、計4人の子供に恵まれました。現在はその前妻との間にできた子供、Benjamin と Charlotte がこのドメヌを継ぎ、今日でも上質ワインを造り出しています。

ディディエ・ダグノーは、ボルドー大学の白ワインの醸造技術で有名なドウニ・デュブルデュ教授やブルゴーニュの神様と称されるアンリ・ジャイエなどにワイン造りを学びました。彼が生前目指していたものは、“世界で最も素晴らしいソーヴィニオン・ブラン”を造ることでした。また有機農法を取り入れた有名生産者のひとりでもあり、ピュイイ・フュメにおける最良の生産者となりました。

また独自の畑から区画の違いにより いくつものキュヴェ(ワイン)を生産しました。例えば、ピュルサン(Pur Sang)、ピュイソン・ルナル(Buisson Renard)、ブラン・フュメ・ド・ピュイイ(Blanc Fume de Pouilly)・・・などです。

ディディエ・ダグノーの旗艦銘柄として有名なのが、このピュイイ・フュメ・シレックスです。ダグノーのトップキュヴェです。畑の土壌に由来する名前、シレックス(火打石)の瘦せた土壌で栽培されています。(石灰質土壌で、そこにはゴロゴロとした火打ち石がごろごろしています) 鋭いミネラルと複雑で凝縮感ある果実味は、他では真似のできない非常にインパクトのある強固でしっかりとしているワイン。長期熟成向きで、そのポテンシャルはブルゴーニュのグランクリュに匹敵するワインだと考えます。熟成と共にこのワインの本質を発揮してくれるワインです。

2008年9月に亡くなってしまったため醸造まで世話することはできなかったものの、生前、ダグノーが最後に自分の畑で見守ったブドウから造られたヴィンテージです。

#### 参考情報

土壌 シレックス(火打ち石)、石灰質、粘土質  
栽培面積 11.5ha  
栽培比率 100% ソーヴィニオン・ブラン  
栽培密度 11,000本/ha  
収穫 手摘み 選別  
醗酵 樽にて(マロラクティック醗酵なし)  
樽熟成 12-15ヶ月(新樽 20%)