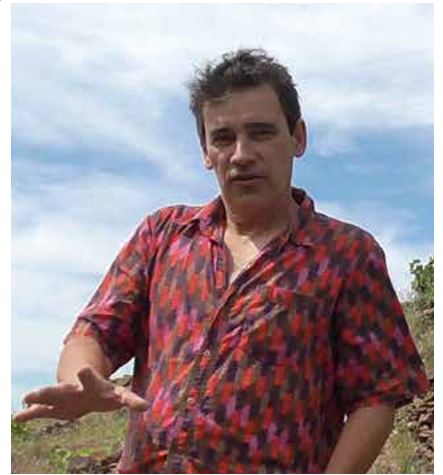




Domaine Bruno Duchene

ルーション地方
ドメヌ・ブルノ・デュシェン

**知る人ぞ知るバニユルスの偉人・奇人？
急こう配の畑をすべて手作業で管理
入荷後即完売を繰り返す激レアワイン**



私の周りにはワイン馬鹿がたくさんおりますが、徹底したウルトラTOPの最高峰、彼にかなう人はなかなかおりません。その名もブルノ・デュシェン、もう知る人ぞ知る醸造家。

彼のワインはもともとの生産量は無い上にリリースと共にフランスでも直ぐに売り切れとなります。彼との出会いは2000年の秋にさかのぼります。Domaine de Chassorneyで見習いとして1年ワイン作りを勉強、一緒に釜の飯を食べた同僚であります。

ブルゴーニュの見習いを上がり、彼等が目指した地は南仏、スペイン国境のバニユルスであります。えっ !!VDNを作っているのかって？いえいえそうでは有りません。こんな暑い地で拘ったスティルワインを作り始めたのであります。

3haの畑を購入し、その畑は何と300mも高さが有り、段々畑で上から海が見渡せる絶好のパノラマです。でも畑は全て傾斜し、トラクターが入る事が出来ません。ですから全ての作業を手で行います。土の掘り起こしから全て…。信じられません。

馬で耕す事も出来ない位です。人間の手でやっと仕事出来るのです。

周りの皆(醸造家)が大反対、こんな所に畑を買ったらおまえは一生牢屋だぞって！

私だって同じ気持ちです。ただでさえ、BIOの生産者はほとんど畑なのです。朝から晩まで真っ黒になって…。この畑を見た時にビックリしました。でもブルノは明るく、「太陽の有る所に住みたかったんだ、海は見えるし最高だよ」って！

TASTINGをさせて頂き、涙が出そうでした。あまりに美味しくて、そしてそれを作る為に、どんな風に1年畑を守ったか、目に見えるようです。彼がワインの感想を聞いてきました。フランス語で彼にただ一言「Chapeau(シャポー)」=脱帽、参りました。

久しぶりに彼の家に行きました。そしたら山の上の連れて行かれ、6匹の羊を見せてくれたのです。ブルノの畑で雑草を食べて貰う為に今年から飼いはじめたのです。何て可愛いのでしょうか？ BIOの生産者の中に結構羊を飼っている人が多く、雑草を食べて貰っているのに成功している実例が増えております。でもブドウの葉も食べてしまい、問題も生じているのですが…でもブルノが羊達にワインと同じように大切に育てれば問題は起きないでしょうね。現在どうなっているか楽しみです。

(新井順子)



Diony

※ルナペットのヴィンテージ表記について

エチケットは2015年の表示ですが、正しくは2014ヴィンテージとなります。

【42152】Luna "Pet" ルナペット14		【42170】Vall Pompo ヴァル ポンポ15												
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	呼称	Collioureコリウール											
参考小売	¥4,000	参考小売	¥6,000											
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口											
栽培/認証	バイオロジック / -	栽培/認証	バイオロジック / -											
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>シスト</td> <td>50m・南</td> <td>0.5ha・25hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	シスト	50m・南	0.5ha・25hl/ha	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>シスト</td> <td>300m・東</td> <td>0.4ha・25hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	シスト	300m・東	0.4ha・25hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量												
シスト	50m・南	0.5ha・25hl/ha												
土壌	標高・向き	面積・収量												
シスト	300m・東	0.4ha・25hl/ha												
品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル50% カリニャン50% (手摘み/平均40年) ※ジャン(CHラ・パロンヌ)のブドウ	品種(収穫/樹齢)	グルナッシュブラン100% (手摘み/平均15年)											
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母											
発酵	ステンレスタンクで発酵、残糖32gで瓶詰め	発酵	直接压榨後ステンレスタンクで発酵											
熟成	18ヶ月瓶内熟成後、デゴルジュマン 無濾過・無清澄	熟成	木樽に移し9ヶ月間熟成 瓶詰の1ヶ月前に澱引き、アッサンブラージュ 無濾過・無清澄											
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満											
アルコール度	11%	アルコール度	13.5%											
特徴	ルナは14年間一緒に過ごした愛犬の名前で直訳すると「ルナがおならをする＝ガスがある」になります。ジャンのブドウをステンレスタンクで発酵、残糖32gで瓶詰め、18ヶ月瓶熟成、デゴルジュマンし打栓しました。淡いサーモンピンクの色調、細かで控えめな泡、小梅やベルガモットの甘酸っぱい香りを感じます。チェリーの酸が長く、紅茶のタンニンがアクセントとなる辛口ロゼ泡です。	特徴	地中海を望むシスト土壌、リュウディ「ヴァルポンポ」のグルナッシュブランをステンレスタンクで発酵後木樽で9ヶ月熟成、SO ₂ 無添加で仕上げました。少々曇ったイエローの色調からグレープフルーツやレモンの皮の香り、時間と共にトロピカルフルーツが広がります。腰を据えた重心とミネラルの詰まった果実の厚みに、程よいエレガントな酸とアフターの苦味がアクセントとなっています。											
【42172】Ines イネス15		【42154】La Mère Lach'Nous ラメール ラッシュヌ15												
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	呼称	VdF ヴァン・ド・フランス											
参考小売	¥6,200	参考小売	¥3,600											
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・辛口											
栽培/認証	バイオロジック / -	栽培/認証	バイオロジック / -											
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>収量</td> </tr> <tr> <td>シスト</td> <td>150m・南</td> <td>25hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	シスト	150m・南	25hl/ha	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高</td> <td>面積</td> </tr> <tr> <td>シスト</td> <td>50m</td> <td>0.5ha</td> </tr> </table>	土壌	標高	面積	シスト	50m	0.5ha
土壌	標高・向き	収量												
シスト	150m・南	25hl/ha												
土壌	標高	面積												
シスト	50m	0.5ha												
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュグリ2/3 グルナッシュブラン1/3 (手摘み/平均60年)	品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル50% カリニャン50% (手摘み/平均40年) ※ジャン(CHラ・パロンヌ)のブドウ											
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母											
発酵	馬で耕起、破碎後除梗せずアンフォラで2ヶ月醸し	発酵	ステンレスタンクで発酵											
熟成	1度プレスし、再びアンフォラで8ヶ月熟成 無濾過・無清澄	熟成	ステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄											
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満											
アルコール度	13.5%	アルコール度	12%											
特徴	樹齢60年のグルナッシュグリとグルナッシュブランを破碎しアンフォラで房ごと潰け込んで発酵と醸しを行い、プレス後再びアンフォラに入れて熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めたオレンジワインスタイルのキュヴェです。杏色の外観、ジャスミンやバラのフローラルブーケやキャンディーのアロマが広がります。赤ワイン並の細やかなタンニン、濃厚な果実に全ての要素が溶け込んだ旨味が特徴です。	特徴	ブルゴーニュのモンソーレミーヌ村の言い回しを冠したキュヴェで2014はペティアンとしてリリースしたシャトーラパロンヌのジャンのブドウをステンレスタンクで発酵熟成し辛口ロゼに仕込みました。アセロラ色の外観からりんご果汁や出汁の旨味の香りが広がります。ジューシーな果実に赤系果実の甘酸っぱさが溶け込んだ一体感とアフターの締まりが心地良く明るく好バランスな逸品です。											

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

【42150】La Luna ラルナ15				【42151】La Luna Magnum ラルナ マグナム15			
呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ			呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT			規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	シスト	300m・東	30hl/ha		シスト	300m・東	30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュノワール45% グルナッシュグリ36% カリニャン10% グルナッシュブラン9% (手摘み / 30 ~ 50年) ※2013VINより自社葡萄が1/3、買い葡萄が2/3の比率			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュノワール45% グルナッシュグリ36% カリニャン10% グルナッシュブラン9% (手摘み / 平均30 ~ 50年) ※2013VINより自社葡萄が1/3、買い葡萄が2/3の比率		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	開放桶にすべてを入れてピジャージュ、発酵			発酵	開放桶にすべてを入れてピジャージュ、発酵		
熟成	2/3はステンレスタンク、1/3は木樽で9ヶ月熟成/無濾過・無清澄			熟成	2/3はステンレスタンク、1/3は木樽で9ヶ月熟成/無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	ラルナは14年間共に過ごした愛犬の名前でヨアキム・ルクとティエリー・ディエツのシスト土壌で育つグルナッシュを主体に開放桶で発酵後、2/3はタンク、1/3は木樽で9ヶ月熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。ガーネットの色調、ベリーやバラ、スミレの香り、スムーズでエレガントな口当たりとシルキーなタンニン、アルコール感と少しの苦味がどのような熟成を遂げるのか楽しみです。			特徴	ラルナは14年間共に過ごした愛犬の名前でヨアキム・ルクとティエリー・ディエツのシスト土壌で育つグルナッシュを主体に開放桶で発酵後、2/3はタンク、1/3は木樽で9ヶ月熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。ガーネットの色調、ベリーやバラ、スミレの香り、スムーズでエレガントな口当たりとシルキーなタンニン、アルコール感と少しの苦味がどのような熟成を遂げるのか楽しみです。		
【42169】La Pascole ラパスコール15				【42171】L'Anodine Magnum ラノディン マグナム15			
呼称	Collioureコリウール			呼称	Collioureコリウール		
参考小売	¥6,000			参考小売	¥18,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ SOLD OUT			規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・フルボディ SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	シスト	150m・南・東	25hl/ha		シスト	300m・東	25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュノワール45% グルナッシュグリ36% カリニャン10% グルナッシュブラン9% (手摘み / 平均60年) 2つの畑「ラパスコーレ」「レスクーーム」のブドウ			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュノワール・グルナッシュグリ・ グルナッシュブラン90% カリニャン10% (手摘み / 平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	開放桶でアッサンブラージュ、ピジャージュし発酵			発酵	開放桶にすべてを入れてピジャージュ、発酵		
熟成	木樽で9ヶ月熟成/無濾過・無清澄			熟成	木樽で6ヶ月熟成/無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	シスト土壌、リューディ「ラパスコーレ」と「レスクーーム」の平均樹齢60年のグルナッシュをアッサンブラージュ、開放桶に入れてピジャージュし、発酵、木樽で熟成しました。やや濃いめのルビーの色調、スミレやラベンダー、軽く煮詰めたフランボワーズやビターチョコを香ります。ジャミーでナチュラルな果実にフレッシュで角の取れた酸、シルキーなタンニン、えも言われぬ味わいです。			特徴	シスト土壌、平均樹齢70年のグルナッシュを主体に、開放桶にすべてを入れてピジャージュし発酵、木樽で6ヶ月熟成しました。深めのルビーの外観から白檀や赤いバラが香り、奥からクローヴやミントを感じます。カシスやフランボワーズ、ベリー系をミックスした複雑で凝縮感ある果実に、強くどこまでもシルキーなタンニンはブルゴーニュのグランクリュに匹敵するポテンシャルの高さです。		
【42173】Le Banyuls de Moman ルバニユルス ドモマン15							
呼称	VDN ヴァン・ドゥ・ナチュレル						
参考小売	¥6,000						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・やや甘口 SOLD OUT						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	土壌	標高・向き	収量				
	シスト	100m・南	25hl/ha				
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュノワール50% グルナッシュグリ30% カリニャン10% グルナッシュブラン10% (手摘み / 平均60年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	除梗後醸し、発酵が始まったところでマールを添加し、						
熟成	アルコール発酵を止め、木樽で9ヶ月熟成/無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満						
アルコール度	16.5%						
特徴	初めてお母さんのために一樽分仕込んだキュヴェで、マモン(意:お母さん)と掛けてモマンと名付けました。グルナッシュとカリニャンを醸し、発酵が始まったところでマールを添加しアルコール発酵を止め、木樽で熟成しました。黒みを帯びたガーネットの外観、黒糖やブルー、黒胡椒の香りを感じます。ミルクジャムや熟成バルサミコの果実にのびやかな酸が重なり滑らかな曲線を描きます。						

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)