



# Francois Dhumes

オーヴェルニュ地方  
フランソワ・デュム

ヴァンサンやリボージェと共に志高くナチュラルワインに向き合う男  
玄武岩土壌がもたらすミネラルたっぷりのジュース  
超極少量生産ワイン、待望の入荷です!



フランスの中央に位置し、どちらかというと産業的には観光が主で、勿論フランス中、農業はどこも盛んですが、どうしても1つも2つも下に見られがちなオーヴェルニュ地方。

冬は厳しい寒さで、品種もBourgognelに近い認定品種ですが、その存在はあまり知られていないのが現状です。しかしそういう地域でも志を高い生産者は沢山あります。

2006年から始めた若き醸造家フランソワ・デュムをご紹介します。1979年生まれ、Maconで醸造学を学び、南仏の大きなワイナリーでしばらく働いておりました。しかし生まれ故郷のオーヴェルニュに戻り、ナチュラルワインと出会い、自ら造るなら!とヴァンサン達の協力を得て独立。でもまだVincentの所で週の半分は働いております。皆こうやって若い生産者は徐々に無理なく、自分のワイナリーを立ち上げていきます。2006年から開始したものの、ほとんど醸造した量は少なく、本当に一部の間でしか行きわたりませんでした。でもその真面目な味わいが実は生産者の間では評判が良かったのです。全くゼロから開始しましたが、そういう評判が先に立ち、2007年は瓶詰め前に売り切れしました。何故ならたった4000本しか生産されなかったのですから。

順調にスタートを切った3年目、2008年と言う当たり年に恵まれました。しかしその生産量は恐ろしく少ないのです。ですから待っていたお客様で完売です。

そんな訳で実際彼は2006年から開始したにも関わらず、皆が新しいワインを発表しあうサロンにも実質参加出来る環境になく、当然日本の沢山の買い付けの目にとまるチャンスはなく、地道に真面目に畑の仕事に取り組んで来ました。

そして2009年からお蔭様でやっと日本への輸出が可能になったのです。待ちましたね～、前から彼の評判は聞いてはおりましたが、幻のワインでしたから(笑)あまりくどくど説明しません。ワインが語ります。まずは召し上がって下さい。彼の人柄が解ると思います。

(新井順子)



Diony

**[41898] Petillant Naturel Tête de Bulle Chardonnay ペティアンナチュレルテットドブルシャルドネ14**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	玄武岩 粘土石灰	430 ~ 440m・南西	1ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	収穫したブドウを压榨 グラスファイバータンクで1ヶ月発酵 まだ糖と酵母が残っている状態で瓶詰め 10ヶ月瓶内熟成し、デゴルジュマン		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L		
ガス圧	2.9気圧		
アルコール度	11%		
特徴	オーヴェルニュのフランソワがSO <sub>2</sub> 無添加で造るペティアンナチュレル、標高450m、玄武岩土壌のシャルドネをグラスファイバータンクで発酵、糖と酵母が残っている状態で瓶詰め、10ヶ月熟成しました。淡いイエローの色調に細かい泡、洋梨やパイナップル、リンゴのタルトの香りが複雑に交差し、凝縮した果実の旨みとほのかな甘みが心地良く、アフターの綺麗な酸が食欲をそそります。		



**[41897] Petillant Naturel Tête de Bulle Rosé ペティアンナチュレルテットドブルロゼ14**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・やや辛口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	玄武岩	450m・南東	0.3ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ・ドールヴェルニュ 100% (手摘み / 平均5年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	収穫したブドウを压榨 グラスファイバータンクで1ヶ月発酵 まだ糖と酵母が残っている状態で瓶詰め 6ヶ月瓶内熟成し、デゴルジュマン		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L		
ガス圧	3.12気圧		
アルコール度	10%		
特徴	樹齢5年の若いガメイで造られたペティアンナチュレルです。一次発酵の途中で残糖がある状態で瓶詰し、そのまま6ヶ月瓶熟させました。サーモンピンクに元気な泡立ちがチャームアップです。サクランボやラズベリー、イチゴの香りの後にほのかにミントのニュアンスもあります。口に含むと穏やかな酸とほのかな甘みがありますが、ガス感が爽やかさを与えてくれるのでスルスルと喉を通ります。		



**[41895] Jeu de Vin ジュドヴァン14**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	玄武岩 粘土石灰	400m・南東	0.6ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ドールヴェルニュ 100% (手摘み / 平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せず、グラスファイバータンクで2ヶ月発酵 (マセラシオンカルボニックあり)		
熟成	そのまま8ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:6mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	ミネットと同じ斜面の区画で、比較的収量の多い樹のブドウを使用したキュヴェです。除梗せずにマセラシオンカルボニック、グラスファイバータンク熟成、SO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。ルビーの色調からはダークチェリーや赤スグリの香り、柔らかくみずみずしいアタックの中にビュッな果実の旨みがたっぷり詰まり、冷涼感のあるミネラルのアフターがワインに複雑味をもたらしています。		



**[41896] Jus de Vilain ジュドヴィラン14**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	400m・南	0.75ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ボージョレ 100% (手摘み / 平均18年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せず、グラスファイバータンクで2ヶ月発酵 (マセラシオンカルボニックあり)		
熟成	そのまま8ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:22mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	樹齢18年の粘土石灰の土壌に植わるガメイ・ボージョレを、除梗せずにマセラシオンカルボニック、グラスファイバータンク熟成、SO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。やや深いガーネットの色調に、アメリカンチェリーやキノコの香り、石灰からくる鉱物的なニュアンスも感じます。ほのかにクリスピーな口当たりにはほろ苦さ、果実の甘み柔らかい酸が混じり合って深みとなり、アフターまで続きます。		



**[41934] Minette ミネット13**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	玄武岩	450m・南東	0.6ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ドールヴェルニュ 100% (手摘み / 平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、グラスファイバータンクで2ヶ月発酵		
熟成	古樽で12ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	フランソワが大好きなお婆さまの名前がキュヴェ名です。ジュド・ヴァンと同じ斜面の区画の中で、低収量のブドウ樹のガメイを除梗してグラスファイバータンクで発酵後、古樽で12ヶ月熟成、SO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。赤紫の色調、カシスや甘草、タイム、ミントの香り、やや重心が低く落ち着きがあり、果実感とスパイシーさと程よい酸が共存、長熟可能なポテンシャルを秘めています。		



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)

