



Francois Dhumes

オーヴェルニュ地方
フランソワ・デュム

オーヴェルニュ玄武岩土壌がもたらすミネラルたっぷりナチュラル

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Bourgogne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・デュムは、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、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。

そのような幻のワインでしたが、2009年からやっと日本への輸出が可能になったのです。まずは召し上がって下さい。ワインが語ります。彼の人柄が解ると思います。

(新井順子)



Diony

[42920] Petillant Naturel Tête de Bulle Rosé ペティアンナチュラルレットドブルロゼ18				[42921] Nuit Blanche ニュイブランシュ 17			
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	¥3,600			参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 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	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	玄武岩	450m・南東	0.6ha・20hl/ha		粘土石灰	500m・南	15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ド・ヴェルニュ 100% (手摘み / 平均40年)			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			醸造	酵母 自生酵母		
発酵	収穫したブドウを直接圧搾			発酵	直接圧搾後、		
熟成	グラスファイバータンクで40日間 [14℃] 発酵 まだ糖と酵母が残っている状態で瓶詰め 8ヶ月瓶内発酵熟成し、デコルジュマン			熟成	225lの木樽で12ヶ月発酵・熟成 (マロラクティック発酵あり) 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満		
アルコール度	10%			アルコール度	13%		
特徴	樹齢40年のガメイで造るペティアンナチュラルで一次発酵の途中で残糖がある状態で瓶詰めし、そのまま8ヶ月瓶内発酵熟成しました。細かく小さな泡が立つサーモンピンクの外観から若いさくらんぼや青梅の香り、クリーミーで細かく柔らかな味わいにミネラル感とほんのりイチゴの果実感、残糖控えめなシャープでドライなアフターが涼やかな印象を与えてくれます。			特徴	白夜の意で、発酵しづらく心配で眠らない(眠れない)夜から命名、粘土石灰土壌で育つシャルドネを木樽で12ヶ月発酵・熟成、SO ₂ 無添加で仕上げました。淡く白濁したグリーンイエローの外観から、レモンや伊予柑、スワリング後に熟したみかんの香りへ変化します。柑橘のエキスと蜜の凝縮したニュアンスに集中力のある酸とたゆたうミネラル感、ポリウムのある長めの余韻が印象的です。		
[42919] Triplette トリプレット15				[43113] Jeu de Vin ジュドヴァン18			
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	¥3,000			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 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	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	玄武岩	360m・南〜東	1ha・10hl/ha		玄武岩 粘土石灰	400m・南東	0.6ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ド・ヴェルニュ 100% (手摘み / 平均53年)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ド・ヴェルニュ 100% (手摘み / 平均40年)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵	9月中旬収穫 / 除梗後、グラスファイバータンクで10日間醸し、水平式プレス機でプレス			発酵	除梗せず、マセラシオンカルボニック		
熟成	15hlのグラスファイバータンクで発酵(マロラクティック発酵あり) 古樽で12ヶ月間シュールリー熟成したミネットに、 2016年の澱と2017年の搾りかすを加え再度発酵・熟成 ピジャージュ3回・ルモンタージュ2回 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2018年10月10日			熟成	グラスファイバータンクで2ヶ月発酵 そのまま8ヶ月熟成		
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:6mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	15年のミネットを3年間寝かせたキュヴェです。発酵が止まった状態で古樽で寝かせていた15年ミネットに16年の澱と17年の搾りかすを加え再度発酵を促しました。憂いを帯びたルビー色、華やかなハーブ香にプラムやカカオの香り、じわりと沁みる旨味のアタックに鯉節のエキス感と赤果実感、幸福感に満ちた余韻、ヴァンナチュールの熟成版といった表現がしっくりくる素晴らしい仕上がりです。			特徴	2018年は病気も少なく収量にも質にも恵まれた美しい年でしたが醸造段階で発酵が止まり揮発酸が高くなるなど難航し通常より熟成期間が長くなりました。マセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで発酵・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。鮮やかなルビーの外観から、フランボワーズや熟したリンゴの香りを感じます。梅風味の酸と口中に拡がるエキス感が食欲をそそります。		
[42281] Jus de Vilain ジュドヴィラン15				[42922] Sarmet Pepper サルモンペッパー18			
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	¥3,800			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 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	面積	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰	479m・南	0.5ha		花崗岩 粘土石灰	500m・南	30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ド・ボージョレ100% (手摘み / 平均20年)			品種(収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み / 平均18年)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵	9月中旬収穫 / 除梗せず、グラスファイバータンクで5日間スミマセラシオンカルボニック			発酵	除梗せず、グラスファイバータンクで		
熟成	水平式プレス機でプレス 15hlのグラスファイバータンクで発酵 (マロラクティック発酵あり) 10hlのグラスファイバータンクで10ヶ月シュールリー熟成 / 無濾過・無清澄			熟成	20日間 [15 ~ 18℃] セミカルボニック そのまま発酵・熟成 澱引きと瓶詰めはバイオダイナミカレンダーによる 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	手遊び・悪人の遊びという言葉遊びから名付けました。ガメイ・ド・ボージョレを除梗せずに5日間のスミマセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで発酵、10ヶ月熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。憂いたっぷりのレンガ色、カカオや鯉節の香り、瑞々しいアタックにピュアなエキスが口中を包む優しい液体、細やかなタンニンを伴うテイストが流れるヴァンナチュールです。			特徴	ビートルズの曲Sergeant pepperを文字ったキュヴェ名で、花崗岩と粘土石灰に植わるピノワールを除梗せずにグラスファイバータンクでセミカルボニック後、ゆっくりと発酵し熟成しました。紫がかった薄めのガーネット色から、スミレやフランボワーズ、甘草の香りを感じます。しっかりとした旨味も拡がる果実味、上品な酸味がアフターの着地をやさしく招いてくれます。		

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)

Diory