



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。

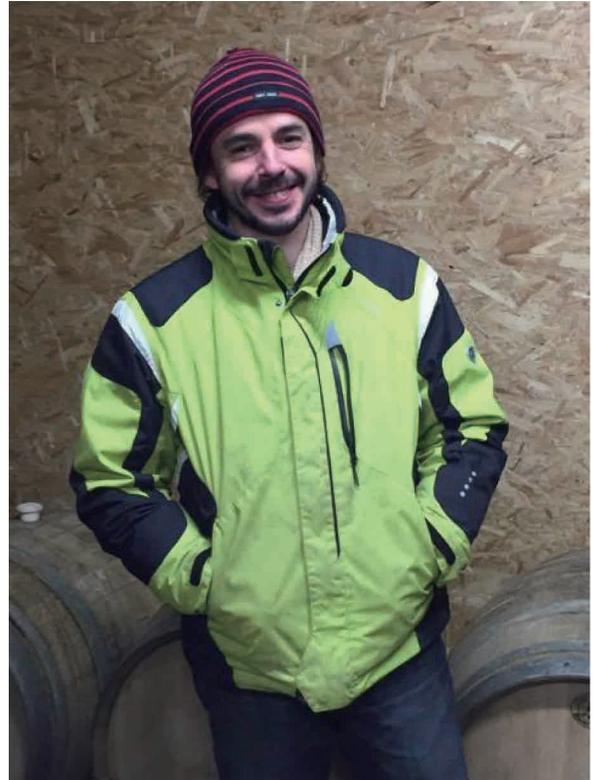
2006年から始めた若き醸造家フランソワ・デュムは、1979年生まれ、Maconで醸造学を学び、南仏の大きなワイナリーでしばらく働いておりました。しかし生まれ故郷のオーヴェルニュに戻り、ナチュラルワインと出会い、自ら造るなら！とヴァンサン達の協力を得て独立。でもまだVincentの所で週の半分は働いております。皆こうやって若い生産者は徐々に無理なく、自分のワイナリーを立ち上げていきます。2006年から開始したものの、醸造した量は少なく、本当に一部の間でしか行きわたりませんでした。でもその真面目な味わいが実は生産者の間では評判が良かったのです。全くゼロから開始しましたが、そういう評判が先に立ち、2007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

【43875】Tête de Bulle Rosé テット ドブル ロゼ21				【43876】Foin Foin フォワン フォワン21			
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	¥4,800			参考小売	¥5,300		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
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 粘土石灰	360 ~ 450m・南東	1.1ha・15hl/ha		粘土石灰	450m・南	0.25ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ド・ヴェルニュ 50% シャルドネ 50% (手摘み / 25 ~ 62年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ 100% (手摘み / 平均25年)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵	10月上旬収穫 / 直接圧搾 (水平式圧搾機)			発酵	10月中旬収穫		
熟成	グラスファイバータンクで2ヶ月間発酵 糖が残った状態で11月22日瓶詰め 4ヶ月間瓶内発酵・熟成 デゴルジュマンなし / 無濾過・無清澄			熟成	水平式圧搾 グラスファイバータンクで6ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年4月		
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	11%			アルコール度	13%		
特徴	2021年はとても雨が多い年でした。A樹齢25 ~ 62年のガメイ・ド・ヴェルニュとシャルドネをグラスファイバータンクで2ヶ月発酵、糖が残った状態で瓶詰め、そのまま4ヶ月瓶内2次発酵・熟成しました。			特徴	「自分の人生を共有するのは彼女だ」というラブメッセージのキュヴェ名です。粘土石灰土壌のシャルドネをグラスファイバータンクで6ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。		
【43604】Nuit Blanche ニュイ ブランシュ 19				【43877】Nuit Blanche ニュイ ブランシュ 20			
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	¥5,300			参考小売	¥5,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
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
	粘土石灰 玄武岩	450m・南	0.9ha・15hl/ha		粘土石灰 玄武岩	450m・南	0.9ha・12hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ 100% (手摘み / 平均25年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ 100% (手摘み / 平均25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 / 水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵			発酵	9月中旬収穫 / 水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵		
熟成	225lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年11月			熟成	225lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年11月		
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	13%			アルコール度	13%		
特徴	ニュイブランシュとは白夜や眠らない夜の意味で、ファーストVTGのとき発酵しづらく心配で眠れない夜であったことから命名しました。粘土石灰・玄武岩土壌で育つシャルドネをグラスファイバータンクで発酵、古樽で熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。			特徴	20年は暑くて乾燥した年でした。ニュイブランシュとは白夜や眠らない夜の意味で、ファーストVTGのとき発酵しづらく心配で眠れない夜であったことから命名しました。粘土石灰・玄武岩土壌で育つシャルドネをグラスファイバータンクで発酵、古樽で熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。		

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)

[43606] Jeu de Vin ジュ ド ヴァン20				[43878] Jeu de Vin ジュ ド ヴァン21			
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	¥4,700			参考小売	¥4,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	粘土石灰 玄武岩	536m・南東	1ha・4hl/ha		粘土石灰 玄武岩	536m・南東	1ha・4hl/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)			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		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月中旬収穫			発酵	9月中旬収穫	
	熟成	全房でグラスファイバータンクで5週間スミセラシオンカルボニック 水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年4月			熟成	全房でグラスファイバータンクで5週間スミセラシオンカルボニック 水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年4月	
	SO ₂	無添加 トータル: 6mg/L			SO ₂	無添加 トータル: 12.5mg/L	
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	粘土石灰・玄武岩土壌で育つガメイ・ドールヴェルニュをスミセラシオンカルボニック後プレス、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。			特徴	粘土石灰・玄武岩土壌で育つガメイ・ドールヴェルニュをスミセラシオンカルボニック後プレス、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。		
[43879] Jus de Vilain ジュ ド ヴィラン21				[44079] Jus de Vilain ジュ ド ヴィラン22			
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	¥5,200			参考小売	¥5,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	粘土石灰	479m・南	0.5ha・12hl/ha		粘土石灰	479m・南	0.5ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ド・ボージョレ100% (手摘み / 平均25年)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ド・ボージョレ100% (手摘み / 平均25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			発酵	9月中旬収穫	
	熟成	全房でグラスファイバータンクで5週間スミセラシオンカルボニック 水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年4月			熟成	除梗後グラスファイバータンクで2週間醸し 水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年4月	
	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	13%			アルコール度	12%		
特徴	遊びはいつも喧嘩で終わることから泣きを見るよと戒めることわざの一部をキュヴェ名にしました。粘土石灰土壌のガメイボージョレを5週間スミセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。			特徴	22年は暑くて乾燥した年でした。遊びはいつも喧嘩で終わることから泣きを見るよと戒めることわざの一部をキュヴェ名にしました。粘土石灰土壌のガメイボージョレを2週間醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。		
[43605] Triplette トリプレット19							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥5,200						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	土壌	標高・向き	収量				
	粘土石灰 玄武岩	479 ~ 536m・南~東	25hl/ha				
品種(収穫/樹齢)	ピノワール ガメイ・ドールヴェルニュ ガメイ・ド・ボージョレ (手摘み / 平均25年・40年)						
醸造	酵母	自生酵母					
	発酵	9月中旬収穫					
	熟成	全房で、グラスファイバータンクで5週間スミセラシオンカルボニック 水平式圧搾 / グラスファイバータンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年4月					
	SO ₂	無添加 トータル: 15mg/L未満					
アルコール度	13%						
特徴	2019年は暑くて乾燥した年でした。粘土石灰・玄武岩土壌で育つピノワール、ガメイ・ドールヴェルニュ、ガメイボージョレを全房でスミ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・熟成しサンスフルで仕上げました。						

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)

【43340】Minette ミネット18				【43608】Minette ミネット19			
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	¥5,400			参考小売	¥5,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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	土壌	標高・向き	面積・	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	玄武岩	360m・南～東	0.5ha		玄武岩	360m・南～東	0.5ha・10hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ドールヴェルニュ 100% (手摘み / 平均63年)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ドールヴェルニュ 100% (手摘み / 平均63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週間醸し 水平式圧搾 / グラスファイバータンクで発酵 (ピジャージュ 3回・ルモンタージュ 2回)			発酵	9月中旬収穫 / 除梗後、グラスファイバータンクで10週間醸し 水平式圧搾 / グラスファイバータンクで発酵 (ピジャージュ 3回・ルモンタージュ 2回)		
熟成	225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年11月19日			熟成	225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年11月19日		
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	13%			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。ジウドヴァンと同じ斜面の区画のガメイを除梗し醸し後、グラスファイバータンクで発酵、古樽で熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。			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。ジウドヴァンと同じ斜面の区画のガメイを除梗し醸し後、グラスファイバータンクで発酵、古樽で熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。		
【43880】Minette ミネット20				【43881】Sarment Pepper サルモン ペッパー21			
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	¥5,400			参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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	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	0.5ha・10hl/ha		粘土石灰	479m・南	0.25ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ドールヴェルニュ 100% (手摘み / 平均63年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール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	9月中旬収穫 / 除梗後、グラスファイバータンクで12週間醸し 水平式圧搾 / グラスファイバータンクで発酵 (ピジャージュ 3回・ルモンタージュ 2回)			発酵	9月中旬収穫		
熟成	225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年11月19日			熟成	除梗し、グラスファイバータンクで3週間醸し 水平式圧搾 グラスファイバータンク発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年4月		
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	13%			アルコール度	13%		
特徴	20年は暑くて乾燥した年でした。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。ジウドヴァンと同じ斜面の区画のガメイを除梗し醸し後、グラスファイバータンクで発酵、古樽で熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。			特徴	ビートルズの曲Sergent pepperを文字ったキュヴェ名で、粘土石灰に植わるピノノワールを除梗し醸し後プレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。		

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)