



Domaine Bruno Duchene

ルーシヨン地方
ドメヌ・ブルノ・デュシェン

バニユルスの偉人・奇人 海と太陽とブドウ畑ラベルのナチュラル

私の周りにはワイン馬鹿がたくさんありますが、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を作っているのだから？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。

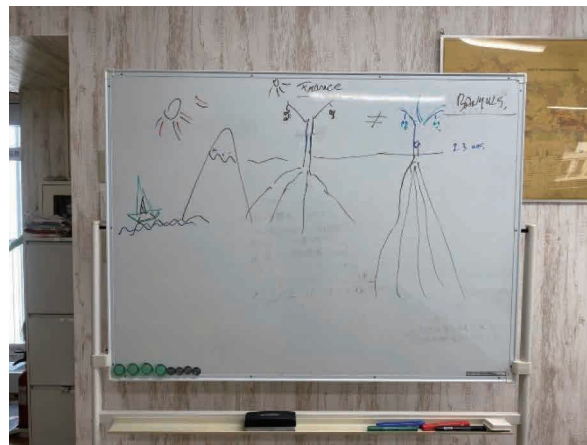
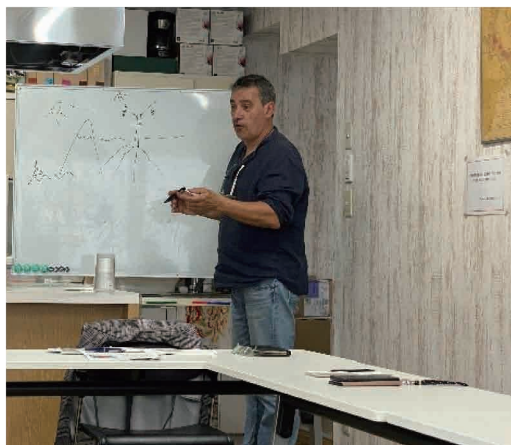
(新井順子)



Diony

【2025年3月来日レポート】

2025年3月28日、ディオニー東京オフィスにて来日セミナーが行われました。



▲中央が一般的なフランスの根、右がバニユルスの根で深くまで伸びている

ルーシヨンのシスト土壌の特徴は、ミネラリー & フルーティさがしっかり出ることです。

ブルノは樹齢の古いブドウの枝を選び、もともと生えている根つこのところに接木をして2～3年待つため、より栄養分を取り込みやすくなっています。

ブルゴーニュやカタルーニャなど遠方（どちらも約650kmの距離）の友人からの買いブドウについては、早朝に収穫後、すぐにブルノのトラックに積み、その日のうちにバニユルスへ戻り醸造を行っています。

ブルゴーニュやカタルーニャはルーシヨンより収穫が約1ヶ月遅く、すでに涼しくなっているのでブドウの移動中の品質管理には問題はありません。

2002年にピオロジックから始めた初VTGの生産本数は約2500本でしたが、

2013年にディオニーと取引をはじめ、現在の生産本数は約37000本になりました。

自社畑は4ha・友人からの買いブドウの畑は11haで、生産量は増えましたが自分たちで管理できる範囲内にとどめています。

◆ヴァンテージの特徴

2007年より前は濃く重かったのですが、2007年以降は軽く飲みやすくなりました。

2008年：涼しくて美しい

2018年：力強く深い

2020年：涼しくて美しい

2021年：乾燥して難しかった

2022年：乾燥していたが醸造しやすかった年でフレッシュで飲みやすい

2023年：22年同様乾燥していたが醸造しやすかった

2024年：3月と7月に雨が降った後、実が熟しました。ブルゴーニュ地方（特にピノノワール）はあまり良い年ではありませんでしたが、ブルノのブドウは大丈夫でした。ブルノの友人の畑は収量を15hl/haで一定に安定させているため、畑が疲れなためです。

9caveのきっかけについても改めて質問をしました。

当時、売りに出ているカーヴが大変高額であったため、資金集めに仲間を集め購入したことがはじまりです。

最初のメンバーは5人で、その後13人に増えましたが皆がヴィニユロンではありません。

9caveの活動は2015年からスタートし、バーや宿泊スペースが完成し、人と人との出会いや文化の交流の場になっており、ヴィニユロンになるための支援も行っています。

現在の9caveメンバーは、ティエリー・ディアツ、ペドレス・ブランケス、マニュエル、YOYO、キッコウ、2025年から小さい部屋に3人、ルシール、ハニー&ブノワ（ブルノ達のためにワイン造り）、ジャンポール（9caveのレストラン担当）。

出会いを大事に、好きな人をメンバーに迎えています。

【44156】Mussol ムソル22				【44357】Mussol ムソル23			
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	¥6,000			参考小売	¥6,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・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	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
	石灰	300m・南	ComingSoon		石灰	300m・南	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	チャレッコ100% (手摘み / 平均60年)			品種(収穫/樹齢)	チャレッコ100% (手摘み / 平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で5日間醸し後プレス			発酵	全房で5日間醸し後プレス		
熟成	アンフォラで発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	アンフォラで発酵・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%			アルコール度	13%		
特徴	ブルノのネゴスシリーズでカタルーニャの生産者トニから購入した標高300メートル、南向き、石灰土壌の畑で育つ樹齢約60年のチャレッコを全房の状態アンフォラで5日間醸し後プレスしアンフォラで熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。			特徴	ブルノのネゴスシリーズでカタルーニャの生産者トニから購入した標高300メートル、南向き、石灰土壌の畑で育つ樹齢約60年のチャレッコを全房の状態アンフォラで5日間醸し後プレスしアンフォラで熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。		
【44151】Corpo Maltesse Blanc コルポ マルテス ブラン22				【44352】Corpo Maltesse Blanc コルポ マルテス ブラン23			
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	¥7,000			参考小売	¥7,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / エコセール			栽培/認証	バイオロジック / エコセール		
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
	粘土石灰	100m	0.2ha		粘土石灰	100m	0.2ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 平均30年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	直接圧搾			発酵	直接圧搾		
熟成	古樽50%とステンレスタンク50%で発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	古樽50%とステンレスタンク50%で発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:17mg/L			SO ₂	無添加 トータル:11mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	ブルノのネゴスシリーズでコート・シャロネーズで収穫した粘土石灰土壌に植わる樹齢約30年のシャルドネを直接圧搾し木樽50%、ステンレスタンク50%で発酵・熟成しました。			特徴	ブルノのネゴスシリーズでコート・シャロネーズで収穫した粘土石灰土壌に植わる樹齢約30年のシャルドネを直接圧搾し木樽50%、ステンレスタンク50%で発酵・熟成しました。		
【44148】Vall Pompo ヴァル ポンポ22				【44349】Vall Pompo ヴァル ポンポ23			
呼称	Collioureコリウール			呼称	Collioureコリウール		
参考小売	¥8,500			参考小売	¥8,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / エコセール			栽培/認証	バイオロジック / エコセール		
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
	シスト	300m・東	0.3ha		シスト	300m・東	0.3ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュブラン100% (手摘み / 平均20年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュブラン80%カリニャンブラン20% (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	空気圧式圧搾			発酵	空気圧式圧搾		
熟成	ブルゴーニュ古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	ブルゴーニュ古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:13mg/L			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	地中海を望むヴァルポンポ山の畑で自ら植樹した樹齢約20年のグルナッシュブランをプレスし、ブルゴーニュ樽で発酵・熟成しました。			特徴	地中海を望むヴァルポンポ山の畑で自ら植樹した樹齢約20年のグルナッシュブラン80%とカリニャンブラン20%を直接圧搾し、ブルゴーニュ樽で発酵・熟成しました。		

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)

Diony

【44154】Ines イネス22				【44355】Ines イネス23			
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	¥6,700			参考小売	¥6,700		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・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	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	ComingSoon		シスト	150m・南	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュグリ100% (手摘み/平均60年)			品種 (収穫/樹齢)	チャレッコ75% グルナッシュ、グルナッシュグリ、グルナッシュブラン25% (手摘み/平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	破碎後、全房でアンフォアで1週間醸し、プレス アンフォアで発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵 熟成	破碎後、全房でアンフォアで1週間醸し、プレス アンフォアで発酵・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%		
特徴	パニユルスのグルナッシュグリをアンフォアで1週間醸し後プレスし、アンフォアで発酵・熟成したオレンジワインです。			特徴	チャレッコ75%とパニユルスのグルナッシュ 3種25%をアンフォアで1週間醸し後プレスし、アンフォアで発酵・熟成したオレンジワインです。		



【44350】La Luna ラルナ23			
呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シスト	いろいろ (12パーセル)	5ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ、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50年) ※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		
発酵	馬耕/全房のドウを木製解放桶とステンレスタンクで醸し・発酵 空気圧式圧搾		
熟成	228Lの木樽50%とステンレスタンク50%で熟成 / 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	13.5%		
特徴	ラルナは14年間共に過ごした愛犬の名前です。パニユルスの草に覆われた12パーセルの平均樹齢50年の4品種をアッサンブラージュし、全房で木製解放桶とステンレスタンクで醸し・発酵、ブルゴーニュ樽50%とステンレスタンク50%で熟成しました。		



【44157】Alba sur Mer アルバシュール メール22				【44358】Alba sur Mer アルバシュール メール23			
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	¥6,500			参考小売	¥6,500		
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	- / -			栽培/認証	- / -		
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
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon		ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み/平均70年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (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 熟成	プレス後、古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵 熟成	プレス後、古樽で発酵・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%			アルコール度	13%		
特徴	ブルノのネゴスシリーズで友人のアンドレアから購入した樹齢約70年のグルナッシュを木樽で発酵・熟成しました。			特徴	ブルノのネゴスシリーズで友人のアンドレアから購入した樹齢約70年のグルナッシュを木樽で発酵・熟成しました。		



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)

[44150]Corpo Maltesse コルポ マルテス22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥7,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	100m	0.2ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で、木製開放桶で醸し・発酵 空気圧式压榨		
熟成	古樽50%・ステンレスタンク50%で熟成 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	12%		
特徴	ブルーノのネゴスシリーズでコート・シャロネーズで収穫した樹齢約30年のピノノワールを全房で木製開放桶で醸し・発酵後、木樽50%ステンレスタンク50%で熟成しました。		



SOLD OUT

[44351]Corpo Maltesse コルポ マルテス23

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥7,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	100m	0.2ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で、木製開放桶で醸し・発酵 空気圧式压榨		
熟成	古樽50%・ステンレスタンク50%で熟成 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	12%		
特徴	ブルーノのネゴスシリーズでコート・シャロネーズで収穫した樹齢約30年のピノノワールを全房で木製開放桶で醸し・発酵後、木樽50%ステンレスタンク50%で熟成しました。		



SOLD OUT

[44152]La Pascole ラパスコール22

呼称	Collioureコリウール(リュウディ「ラパスコール」「レエスクーム」)		
参考小売	¥8,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シスト	50m・南	1ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ、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60年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で木製開放桶で醸し・発酵 空気圧式压榨		
熟成	228Lの古樽で熟成/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	14%		
特徴	手で耕した区画と耕さず草を生やしたままの区画で育った平均樹齢60年のグルナッシュ3種90%とカリニャン10%をアッサンブラージュし全房で木製開放桶で醸し・発酵後プレス、228Lのブルゴーニュ樽で熟成しました。		



SOLD OUT

[44353]La Pascole ラパスコール23

呼称	Collioureコリウール(リュウディ「ラパスコール」「レエスクーム」)		
参考小売	¥8,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シスト	50m・南	1ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ、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60年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で木製開放桶で醸し・発酵 空気圧式压榨		
熟成	228Lの古樽で熟成/無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加		
アルコール度	13.5%		
特徴	手で耕した区画と耕さず草を生やしたままの区画で育った平均樹齢60年のグルナッシュ3種90%とカリニャン10%をアッサンブラージュし全房で木製開放桶で醸し・発酵後プレス、228Lのブルゴーニュ樽で熟成しました。		



SOLD OUT

[44354]Le Maximus de La Pascole ルマキシミュスドラパスコール23MAG

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥18,000		
規格/タイプ	1500ml×6 / 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	面積
	ComigSoon	ComigSoon	ComigSoon
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 50% フェル・セルヴァドゥ 50% (手摘み/平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	グルナッシュ 50%とフェル・セルヴァドゥ 50%を		
熟成	発酵・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	14%		
特徴	ブルノのグルナッシュ 50%と南西地方のニコラ・カルマラン(愛称マキシミュス)から購入したフェル・セルヴァドゥ 50%を発酵・熟成しました。		



SOLD OUT

【44155】L'Anodine ラノディン22MAG				【44356】L'Anodine ラノディン23MAG			
呼称	Collioureコリウール			呼称	Collioureコリウール		
参考小売	¥ 24,000			参考小売	¥ 24,000		
規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
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
	シスト	300m・東	0.3ha		シスト	300m・東	0.3ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ、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60年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ、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60年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房で木製開放桶で醸し・発酵 空気圧式圧搾			発酵	全房で木製開放桶で醸し・発酵 空気圧式圧搾	
熟成	228Lの古樽で熟成/無濾過・無清澄			熟成	228Lの古樽で熟成/無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加			SO ₂	無添加		
アルコール度	14%			アルコール度	14%		
特徴	このキュヴェの醸造哲学は「友情」です。手で耕した1区画で育つ樹齢60年のグルナッシュ 3種90%とカリニャン10%をアッサンプラージュし全房で木製開放桶で醸し・発酵、ブルゴーニュ樽で熟成しました。			特徴	このキュヴェの醸造哲学は「友情」です。手で耕した1区画で育つ樹齢60年のグルナッシュ 3種90%とカリニャン10%をアッサンプラージュし全房で木製開放桶で醸し・発酵、ブルゴーニュ樽で熟成しました。		

【44158】Le Puit de Laurie ルピュイドローリー 22			
呼称	Banyuls バニユルス		
参考小売	¥ 6,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 甘味果実酒 (VdNワンドラ・ナチュラル)		
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 100% (手摘み/平均30年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	木製開放桶で醸し、発酵が始まったところで96%のアルコールヴィニクを添加し、アルコール発酵を止めアンフォアで熟成/無濾過・無清澄	
SO ₂	発酵が止まった時:40mg/L トータル:10mg/L		
アルコール度	16.5%		
特徴	草が生い茂った 1 区画で育つ樹齢 30 年のグルナッシュを木製開放桶で醸し発酵が始まった時点で 96% のアルコールヴィニクを添加し発酵を止め、アンフォアで熟成したバニユルス・リマージュです。		

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)