



Domaine Bruno Duchene

ルーション地方
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いますが、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。

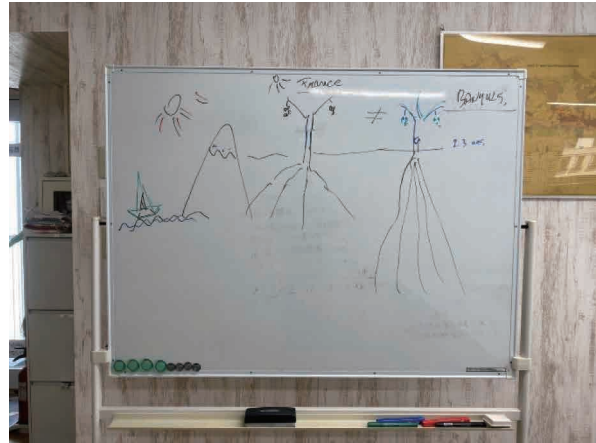
(新井順子)



Diony

【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、右がパニクルスの根で深くまで伸びている

ルーショ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 650 km 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、その日のうちにパニク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ョンより収穫が約 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。

◆ヴィンテージの特徴

2007 年より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、畑が疲れないためです。

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 & プノワ（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。

【44583】Mussol ムソル24				【44582】Ines イネス24			
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	¥6,800			参考小売	¥7,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・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	収量
	石灰	300m・南	ComingSoon		シスト	150m・南	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	チャレック100%(手摘み/平均60年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュグリー75% ムールヴェードル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	全房で5日間醸し後プレス			発酵	破碎後、全房でアンフォアで15日間醸し、プレス	
	熟成	アンフォアで発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	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	11.5%			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年のチャレックを全房の状態でアンフォアで5日間醸し後プレスしアンフォアで熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。			特徴	グルナッシュグリー75%とムールヴェードル25%をアンフォアで15日間醸し後プレスし、アンフォアで発酵・熟成したオレンジワインです。		





【44577】Vall Pompo ヴァル ポンポ24			
呼称	Collioureコリウール		
参考小売	¥9,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
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	300m・東	0.3ha
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		
	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	
	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	
アルコール度	13.7%		
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)

【44578】La Luna ラルナ24				【44579】Odin オダン24			
呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥ 5,100			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	ビオロジック/エコセール			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	面積・収量
	シスト	いろいろ (12パーセル)	5ha		llicorellaという粘板岩	900m・南	ComingSoon
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			品種 (収穫/樹齢)	テンプラニーリョ、カリニャン、グルナッシュ 1/3ずつ (手摘み/平均20年) カタルーニャ/ヴェガ・アイシャールからの買いブドウ		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	馬耕/全房のブ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			発酵・熟成	アンフォラ・228Lの古樽・ステンレスタンクで醸し・発酵 空気圧式圧搾 アンフォラ・228Lの古樽・ステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄	
	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%			アルコール度	14.4%		
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。			特徴	ヴェガ・アイシャールから購入したテンプラニーリョ、カリニャン、グルナッシュをアンフォラ・228Lのブルゴーニュ樽・ステンレスタンクで発酵・熟成しました。		

【44580】La Pascoledine ラパスコールディン24							
呼称	Collioureコリウール						
参考小売	¥ 11,000						
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	50 ~ 300m・南	1.3ha				
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) (手で耕した区画50%と草に覆われた区画50%)						
醸造	酵母	自生酵母					
	発酵	パスコールとラノディンのアッサンブラージュで、 全房で木樽で醸し・発酵、空気圧式圧搾					
	熟成	228Lの木樽で熟成/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	13.5%						
特徴	イノシシの影響で収穫量が減り、パスコールとラノディンをアッサンブラージュしました。3品種を全房で醸し・発酵後プレス、で発酵、ブルゴーニュ樽で熟成しました。						

【44153】Le Maximus de La Pascole ルマキシムス ドラパスコール22MAG				【44581】Le Maximus de La Pascole ルマキシムス ドラパスコール24MAG			
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	¥ 17,000			参考小売	¥ 17,000		
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/ -			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	面積
	ComigSoon	ComigSoon	ComigSoon		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50年)			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50年)		
醸造	酵母	自生酵母		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			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			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			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
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 (愛称マキシムス) 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。			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 (愛称マキシムス) 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。		

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

【44160】Sauvage de Kokopelli ソヴァージュ ドココペリ22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥13,000		
規格/タイプ	500ml×12 / 白・辛口		
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・収量
	シスト	-	-
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ、カリニャン(手摘み/-)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	2002年の瀬上で熟成させたイネス16が中心のランシオ ①2002年以降、毎年瓶詰め後に少量の果汁を継ぎ足し樽で熟成(ココペリ) ②①に別の樽で2年熟成させたイネス16をアッサンブラージュ	
	熟成		
	SO ₂		
	アルコール度	14.5%	
特徴	限定 120 本で 3 年おきに発売され、瓶詰めした年がエチケットに表記されています。ネイティブアメリカン、ホピ族の豊穡の神「ココペリ」、02 年以降果汁を足しているココペリに、別の樽で 2 年間熟成させたイネス 16 をアッサンブラージュしました。		



【44586】L'Ambré ランブレ15

呼称	Banyuls バニユルス		
参考小売	¥15,000		
規格/タイプ	500ml×12 / 甘味果実酒(VdNヴァン・ド・ナンチュレル)		
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
	石灰	300m・南	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュグリ100%(手摘み / 平均50年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	醸し後、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、 8年間熟成後、瓶詰め / 無濾過・無清澄	
	熟成		
	SO ₂	ComingSoon トータル:10mg/L未満	
アルコール度	16.5%		
特徴	グルナッシュグリを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 8 年間熟成後、瓶詰めしました。		



【44585】Le Banyuls de Moman ルバニユルス ドモマン24

呼称	Banyuls バニユルス			
参考小売	¥8,000			
規格/タイプ	750ml×12 / 甘味果実酒 (VdNヴァン・ド・ナンチュレル)			
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	収量	
	シスト	100m・南	25hl/ha	
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40年)			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	木製解放桶で醸し、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、 ブルゴーニュ古樽で熟成/無濾過・無清澄		
	SO ₂	発酵が止まった時:40mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	16.5%			
特徴	お母さんのためのキュヴェでマモン (お母さん) と掛けモマンと名付けました。グルナッシュ 3 種とカリニャンを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、古樽で熟成しました。			



【44159】Tomeu トミュ 22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥12,000		
規格/タイプ	500ml×6 / 赤・やや甘口		
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	収量
	シスト	200m・南	25hl/ha
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主体カリニャン (手摘み/ 50 ~ 60年) (ヴァンダンジュタルディヴでパスリヤージュ)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	木樽で1ヶ月間醸し	
	熟成	木樽で8ヶ月間熟成 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	14.5%		
特徴	カタランに住むブルノの息子バルトロメ (→バルトミュ→トミュ) のニックネームを冠したヴァンダンジュタルディヴです。パスリヤージュしたグルナッシュとカリニャンを木樽で 1ヶ月醸し後、8ヶ月熟成し SO ₂ 無添加で瓶詰めした自然の甘さそのままの味わいです。		





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)