

Domaine Bruno Duchene

ルーション地方 ドメーヌ・ブルノ・デュシェン
バニユルスの偉人・奇人 海と太陽とブドウ畠ラベルのナチュール

私の周りにはワイン馬鹿がたくさんおりますが、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タイルワインを作り始めたのであります。

3haの畠を購入し、その畠は何と300mも高さが有り、段々畠で上から海が見渡せる絶好のパノラマです。でも畠は全て傾斜し、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が出来るのです。

周りの皆(醸造家)が大反対、こんな所に畠を買ったらおまえは一生牢屋だぞって！

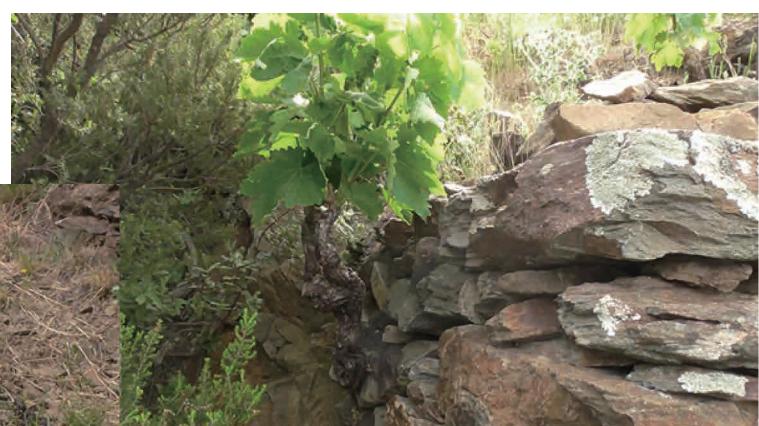
私だって同じ気持ちです。ただでさえ、BIOの生産者はほとんど畠なのです。朝から晩まで真っ黒になって…。この畠を見た時にビックリしました。でもブルノは明るく、「太陽の有る所に住みたかったんだ、海は見えるし最高だよ」って！

TASTINGをさせて頂き、涙が出そうでした。あまりに美味しい、そしてそれを作る為に、どんな風に1年畠を守ったか、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。ブルノの畠で雑草を食べて貰う為に今年から飼い始めたのです。何て可愛らしいのでしょうか？ 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。



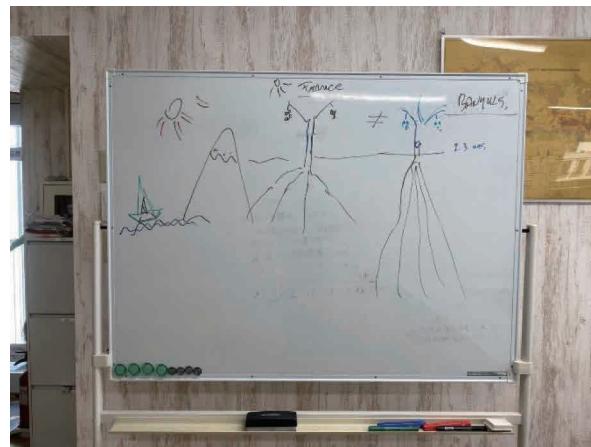
(新井順子)



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、右がバニュルスの根で深くまで伸びている

ルーションのシスト土壤の特徴は、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っこ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ュ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年にビ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。

自社畠は4ha・友人からの買いブドウの畠は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。ブルノの友人の畠は収量を15hl/haで一定に安定させているため、畠が疲れないためです。

9caveのきっかけについて改めて質問をしてみました。

当時、売りに出ていた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。

[44583]Mussol ムソル24					[44582]Ines イネス24				
呼称	VdF ヴアン・ド・フランス				呼称	VdF ヴアン・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	土壤	標高・向き	面積・収量		テロワール	土壤	標高・向き	収量	
	石灰	300m・南	ComingSoon			シスト	150m・南	ComingSoon	
品種(収穫/樹齢)	チャレッコ100% (手摘み/平均60年)				品種(収穫/樹齢)	グルナッシュグリ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・熟成	全房で5日間醸し後プレス アンフォラで発酵・熟成 無濾過・無清澄				発酵・熟成	破碎後、全房でアンフォラで15日間醸し、プレス 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	11.5%				アルコール度	13%			
特徴	ブルノのネゴシ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、石灰土壤の畠で育つ樹齢約60年のチャレッコを全房の状態でアンフォラで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	グルナッシュグリ75%とムールヴェードル25%をアンフォラで15日間醸し後プレスし、アンフォラで発酵・熟成したオレンジワインです。		

[44577]Vall Pompö ヴァルポンボ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	土壤	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%カリニヤンブラン20% (手摘み/平均20年)			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	空気圧式圧搾 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ボ山の畠で自ら植樹した樹齢約20年のグルナッシュブラン80%とカリニヤンブラン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

[44578]La Luna ラ ルナ24

呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		
参考小売	¥5,100		
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/エコセール		
テロワール	土壤	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		
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%		
特徴	ルナは14年間共に過ごした愛犬の名前です。バ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品種をアップサンブラーージュし、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。		



[44579]Odin オダン24

[44579]Odin オダン24

呼称	VdF ヴアン・ド・フランス		
参考小売	¥5,500		
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/-		
テロワール	土壤	標高・向き	面積・収量
	Illicorellaという粘板岩	900m・南	ComingSoon
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・アイシャーラからの買いブドウ		
醸造	酵母	自生酵母	
発酵	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		
熟成	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		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14.4%		
特徴	ヴェガ・アイシャーラ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 SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壤	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	バスコールとラノディンのアップサンブラーージュで、 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、バスコールとラノディンをアップサンブラーージュしました。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

呼称	VdF ヴアン・ド・フランス		
参考小売	¥17,000		
規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック/-		
テロワール	土壤	標高・向き	面積
	ComigSoon	ComigSoon	ComigSoon
品種	グルナッシュ 50%		
(収穫/樹齢)	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	
発酵	グルナッシュ 50%とフェル・セルヴァドゥ 50%を 発酵・熟成 無濾過・無清澄		
熟成			
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
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。		



[44581]Le Maximus de La Pascole ル マキシムス ド ラ パスコール24MAG

呼称	VdF ヴアン・ド・フランス		
参考小売	¥17,000		
規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック/-		
テロワール	土壤	標高・向き	面積
	ComigSoon	ComigSoon	ComigSoon
品種	グルナッシュ 50%		
(収穫/樹齢)	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	
発酵	グルナッシュ 50%とフェル・セルヴァドゥ 50%を 発酵・熟成 無濾過・無清澄		
熟成			
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
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。		



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				[44586]L'Ambré ランブレ15			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	呼称	Banyuls バニユルス				
参考小売	¥13,000	参考小売	¥15,000				
規格/タイプ	500ml×12／白・辛口	規格/タイプ	500ml×12／甘味果実酒(VdNヴァン・ド・ヌーチュレル)				
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	土壤 標高・向き 面積・収量	テロワール	土壤 標高・向き 面積・収量				
	シスト - -		石灰 300m・南 ComingSoon				
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ・カリニャン(手摘み／-)	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	醸造	酵母 自生酵母				
発酵・熟成	2002年の濾上で熟成させたイネス16を中心のランシオ 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	発酵・熟成	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				
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	SO ₂	ComingSoon トータル:10mg/L未満				
アルコール度	14.5%	アルコール度	16.5%				
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。ネイティヴァメリカン、ホピ族の豊穣の神「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。	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				[44159]Tomeu トミュ 22			
呼称	Banyuls バニユルス	呼称	VdF ヴァン・ド・フランス				
参考小売	¥8,000	参考小売	¥12,000				
規格/タイプ	750ml×12／甘味果実酒(VdNヴァン・ド・ヌーチュレル)	規格/タイプ	500ml×6／赤・やや甘口				
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	土壤 標高・向き 収量	テロワール	土壤 標高・向き 収量				
	シスト 100m・南 25hl/ha		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90% カリニャン10%(手摘み／平均40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・パシリヤージュ)				
醸造	酵母 自生酵母	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、ブルゴーニュ古樽で熟成／無濾過・無清澄	発酵	木樽で1ヶ月間醸し				
SO ₂	発酵が止まった時:40mg/L トータル:10mg/L未満	熟成	木樽で8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄				
アルコール度	16.5%	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満				
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。	アルコール度	14.5%				
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)				特徴 カタランに住むブルノの息子バルトロメ(→バルトミュー→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。パシ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。			



SOLD OUT



SOLD OUT



SOLD OUT



SOLD OUT