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ール

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おります。

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

【44624】Tête de Bulle Rosé テット ド ブル ロゼ23

SOLD OUT

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥5,900		
規格/タイプ	750ml×12 ／ロゼ微泡・辛口		
栽培／認証	ビオロジック／ -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	玄武岩 粘土石灰	360 ～ 450m・南東	1.1ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ドーヴェルニュ 50%シャルドネ50%（手摘み／ 25 ～ 63年）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	直接圧搾（水平式圧搾機） 10hlのグラスファイバータンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内熟成 無濾過・無清澄		
醸造 SO_2	無添加　トータル：5mg/L未満		
アルコール度	13.5%		
特徴	樹齢25 ～ 63年のガメイドーヴェルニュとシャルドネをプレス後グラスファイバータンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内熟成しました。泡立ち大人しく、オレンジピンク色、ラズベリーや白イチゴ、イチヂク、トマトの葉のアロマを感じます。クリーミーでやわらかい泡、リンゴの皮のようなほろ苦さとフレッシュに感じられる果実味、喉越し良くシャープな味わいです。		

【44625】Nuit Blanche ニュイ ブランシュ 23

SOLD OUT

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 ／白・辛口		
栽培／認証	ビオロジック／ -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土石灰 玄武岩	450m・南	0.9ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ66% シャルドネ・ミュスカテ（Chardonnay muscaté）34% （手摘み／平均25年）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	シャルドネは直接圧搾 シャルドネ・ミュスカテは8日間醸し後、 228Lの古樽で12 ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
醸造 SO_2	無添加		
アルコール度	15%		
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。シャルドネは直接圧搾、シャルドネ・ミュスカテは8日間醸し後、木樽で1年間熟成しました。濃い黄金色、とろりとした粘性、ナッツ、キャラメル、ハチミツのアロマ、たっぷりと詰まったエキス感、コクがあり中盤にはアプリコットや桃の香りがしりっかりと拡がり、長めの余韻が印象的です。		

【44628】Amor Invictus アモール インヴィクトゥス24

SOLD OUT

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥5,000		
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	面積
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100%（手摘み／ ComingSoon）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	8月30日収穫 グラスファイバータンクで11日間マセラシオンカルボニック 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		
醸造 SO_2	無添加		
アルコール度	13%		
特徴	南アルデッシュ Jean Benoit Plagnolから購入したガメイを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・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い色調のルビー色、白イチゴやイチヂク、トマトの葉のアロマを感じます。上品なアタックでじわりと拡がるエキスと柔らかいタンニンに心地の良い酸味が溶け込み奥行きのある味わいでアフターにはアメリカンチェリーの果実感が感じられます。		

【44629】La Verticalité des Larmes ラ ヴェルティカリテ デ ラルム24

SOLD OUT

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥5,000		
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	面積
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100%（手摘み／ ComingSoon）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	9月15日収穫 16日間マセラシオンカルボニック 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：2025年2月		
醸造 SO_2	無添加		
アルコール度	12.5%		
特徴	ボージョレのDomaine Romain Jambonから購入したガメイを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、サンスフルで仕上げました。透明感ある輝く綺麗なルビー色、クランベリーやアメリカンチェリー、フルーツトマトやミントのアロマを感じます。上品なアタックにたっぷりの果実味と完熟ベリーの甘み、バランスよくエキスがあり美味で余韻も綺麗に残ります。		

【44630】Zohra ゾーラ24

SOLD OUT

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥5,000		
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	面積
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ドーヴェルニュ 100%（手摘み／ ComingSoon）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	10月1日～ 2日収穫 除梗後、28日間醸し 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：2025年2月		
醸造 SO_2	無添加		
アルコール度	11.5%		
特徴	オーヴェルニュのDomaine Gergovieから購入したガメイ・ドーヴェルニュを除梗後28日間醸し、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瓶詰めしました。濁りのある紫ルビー色、クランベリーやレッドチェリー、火打石や穀物のアロマを感じます。柔らかなアタックで、摘みたてベリーのような酸味に穏やかなタンニンが溶け込んだミディアムボディ、後口はドライな逸品です。		

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）

Diony

【44080】Vénus ヴェニュス22

SOLD OUT

呼称		VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売		￥5,500		
規格/タイプ		750ml×12 ／赤・ミディアム		
栽培／認証		ビオロジック／ -		
テロワール		土壌	標高・向き	面積
		粘土石灰 シルト 玄武岩	410m・東	0.39ha
品種(収穫/樹齢)		ガメイ・ドーヴェルニュ 100%（手摘み／平均100年）		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	除梗後、4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		
	SO_2	無添加　トータル：5mg/L未満		
アルコール度		12%		
特徴		愛の力と美の象徴Vénusをキュヴェ名にしました。「La Roche Blanche」で育つ高樹齢のガメイドーヴェルニュを除梗後4週間醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。鮮やかな明るい紫ルビー色、やさしい香り立ちでフランボワーズやレッドプラム、湿った土のアロマを感じます。柔らかなアタックに丸みのある味わいで心地よいバランス、果実味とタンニンが調和する上品な舌触りです。		

【44627】Sarment Pepper サルモン ペッペール23

SOLD OUT

呼称		VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売		￥6,000		
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	面積
		粘土石灰	479m・南	0.25ha
品種(収穫/樹齢)		ピノノワール100%（手摘み／平均25年）		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	9月10日収穫 除梗し、10hlのグラスファイバータンクで8日間醸し 水平式圧搾 10hlのグラスダイバータンク発酵・熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2024年4月25日		
	SO_2	無添加		
アルコール度		13%		
特徴		非常に暑い年でした。ビートルズの曲Sergent pepperを文字ったキュヴェ名で、粘土石灰で育つ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・熟成しました。黒色調の紫を帯びたルビー色、フランボワーズやイチゴジャム、カシス、カカオが少し香る湿った土や落ち葉のアロマ、口中にしっかりとした香りが拡がり、心地の良いタンニンと酸、バランスがとれた味わいでじわじわとエキス感が拡がります。		

【44626】Minette ミネット23

SOLD OUT

呼称		VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売		￥6,000		
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	面積
		玄武岩 粘土石灰	360m・南～東	0.5ha
品種(収穫/樹齢)		ガメイ・ドーヴェルニュ 100%（手摘み／ 50 ～ 63年）		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	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		
	熟成	225Lの古樽で12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
	SO_2	無添加		
アルコール度		13.5%		
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。2区画で育つガメイドーヴェルニュを除梗し醸し後、グラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。黒色調の多い紫を帯びた濃いルビー色、カシスやマッシュルーム、イチヂク、ドライフルーツ、湿った土のアロマを感じます。しっかりとしたアタックでタンニンじんわりと染みわたり、ブラックベリーの果実味が溢れ出し、後口もしっかりと残ります。		

【44634】L'étincelle Ratafia レタンセル ラタフィア24

SOLD OUT

呼称		VdL ヴァン・ド・リキュール		
参考小売		￥8,400		
規格/タイプ		500ml×12 ／ -・甘味果実酒		
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
		ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)		シャルドネ100%（手摘み／ ComingSoon）		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	22年の赤ワインをもとに24年に造ったオー・ド・ヴィーに リンドウの根10kgを浸漬したものを、 発酵前のシャルドネのブドウジュースに添加 残糖：145.5g/L		
	SO_2	無添加		
アルコール度		17%		
特徴		22年の赤ワインをもとに24年に造ったオー・ド・ヴィーにリンドウの根10kgを浸漬したものを、発酵前のシャルドネのブドウジュースに添加しラタフィアにしました。琥珀色に近い黄金色の外観、アプリコットやオレンジピール、くるみ、ゴボウ、木材のアロマを感じます。まろやかな口あたりにオレンジピールのようなほろ苦さがしっかりと感じられます。		