



# 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

【43592】Petillant Suzette ペティアンシュゼット19				【43593】Rosé Petillant Louisette ロゼペティアンルイゼット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	¥4,500			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・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
	粘土石灰	200m・南	35hl/ha		片麻岩	Coming Soon	30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュブラン70% ヴェルメンティーノ30%(手摘み / 10~15年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 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	直接圧搾後、ステンレスタンクで1ヶ月間発酵			発酵	直接圧搾後、発酵		
熟成	糖が残った状態で瓶詰め 3ヶ月瓶内発酵・熟成後、デゴルジュマン 無濾過・無清澄			熟成	糖が残った状態で瓶詰め 3ヶ月瓶内発酵・熟成後、デゴルジュマン 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満			SO <sub>2</sub>	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	11.5%		
特徴	Chラ・パロンヌの盟友ジャンのお母様の訃報を聞き彼のブドウで お母様の名前を冠したペティアンナチュラルを造ったのが始まりで す。1ヶ月発酵、糖が残った状態で瓶詰めし、3ヶ月瓶内発酵・熟成 しました。クリーミーな泡で輝きあるゴールドイエロー色、二十世紀 梨や黄色リンゴの爽やかな香り、バランスの良いアタックにドライ ですが完熟した果実の甘さと上質なジュシーさを感じます。			特徴	ルーションのラトゥールフランスのトリプルから購入した片麻岩 で育ったグルナッシュを直接圧搾し発酵、3ヶ月瓶内発酵・熟成後 デゴルジュマンしました。細かい微発泡、淡いサーモンピンク色、摘 みたて苺やレモングラス、ミントやクランベリーのアロマ、甘酸っぱ いアタックに豊かなミネラル、フレッシュさもあり複雑味が増すア フターでは綺麗な余韻が続きます。		
【43788】La Luna Blanc ラルナブラン21				【43619】Vol À Gré Sur Mer ヴォルアグレシュールメール20			
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	¥4,500			参考小売	¥5,000		
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 / -		
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
	粘土石灰	150m・東	2ha・20hl/ha		シスト	Coming Soon	15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	チャレロ60% ヴェルメンティーノ30%シャルドネ10%(手摘み / 平均51年)			品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン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	収穫後、空気圧式圧搾 10hlのステンレスタンクで15日間発酵 (そのままマロラクティック発酵)			発酵	直接圧搾 ステンレスタンクで3ヶ月発酵		
熟成	古樽で8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄			熟成	228Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	ブルノが醸造を手掛ける白キュヴェでジョアキムを含むバニユルスの 友人から購入したチャレロ(Toni Carbo)、ヴェルメンティーノ (Joachim Roque)、シャルドネ(Jean Vinéglà)3品種をプレスし、ス テンレスタンクで発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。			特徴	モンルイのベルトランから購入した樹齢20年の粘土石灰土壌に植 わるシュナンブランを直接圧搾しステンレスタンクで3ヶ月発酵し 木樽で熟成しました。さらりとした粘性のグリーンイエロー色、ライ ムや二十世紀梨、乾いた小石に白胡椒の香りを感じます。バランス の良いアタック、ジュシーで完熟みかんの果実感と中程度の余韻 がアフターを彩ります。		
【43615】Corpo Maltesse Blanc コルポマルテスブラン20				【43882】Vall Pompo ヴァルポンポ21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Collioureコリウール		
参考小売	¥5,000			参考小売	¥6,800		
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・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	300m・東	0.3ha・14hl/ha		シスト	300m・東	0.3ha・14hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み / 平均20年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュブラン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	直接圧搾			発酵	空気圧式圧搾		
熟成	ステンレスタンクで発酵後、 古樽で発酵・マロラクティック発酵・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 <sub>2</sub>	無添加 トータル:15mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:17mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
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シスト 土壌に植わる樹齢20年のシャルドネを直接圧搾し木樽で発酵・熟 成しました。輝きのある濃いグリーンイエロー色、スウィーティや袖 子、ティル、コリアンダー、火打石の香りを感じます。しっかりと香 りが広がるアタックに、ポリフェノールでエキスがたっぷり詰まった存 在感のあるアフターを楽しめます。			特徴	地中海を望むヴァルポンポ山の畑で自ら植樹したグルナッシュブラン をプレスし、ステンレスタンクで発酵後、ブルゴーニュ樽へ移し発 酵・熟成しSO <sub>2</sub> 無添加でバイオダイナミカルエンダー花の日に瓶詰めし 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*



【43789】La Luna Rose ラルナ ロゼ21				【44041】La Luna ラルナ22			
呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ			呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口			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			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	いろいろ(3パーセル)	5ha		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 シラー ムールヴェードル1/3ずつ (手摘み/平均36年) ※ジョアキムとトルステンのプロウ			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ/ワール、グルナッシュグリ、グルナッシュブラン80% カリニャン15% ムールヴェードル5%(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			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	馬耕/収穫後、アッサンプラージュし直接圧搾 10hl・20hl・30hlのステンレスタンクで発酵 (マロラクティック発酵あり) 古樽で9ヶ月間熟成/無濾過・無清澄			発酵 熟成	馬耕/収穫後、全房のプロウをタンク底に、除梗したものを上に乗せ 10日間・15日間・20日間醸し後、空気圧式圧搾 10hl・20hl・30hlのステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり) 古樽で9ヶ月熟成/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12%			アルコール度	13.5%		
特徴	パニユルスの仲間ジョアキムとトルステンが育てた標高の異なる3 パーセルのグルナッシュ、シラー、ムールヴェードルをアッサンプ ラージュし直接圧搾後ステンレスタンクで発酵、古樽で9ヶ月熟成 しました。			特徴	ルナは14年間に過ぎた愛犬の名前です。12パーセル5品種を アッサンプラージュし、全房のプロウをタンク底に、除梗したものを 上に乗せ10日・15日・20日の醸し後プレス、3サイズのステンレス タンクで発酵し古樽で9ヶ月熟成しました。		
【43886】Cabrito カブリート21				【44149】Odin オダン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	¥6,000			参考小売	¥6,000		
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/エコセール			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
	シスト	ComingSoon	ComingSoon		llicorellaという粘板岩	900m・南	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	いろいろ(手摘み/平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	テンプラニーリョ、カリニャン、シラー 1/3ずつ (手摘み/平均20年) カタルーニャ/ヴェガ・アイシャラからの買いプロウ		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	一部除梗し、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	すべてをアッサンプラージュし、1/3は直接圧搾、 1/3は全房、1/3は除梗しステンレスタンクで醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで15日間発酵(マロラクティック発酵あり) 半分は古樽、半分はアンフォラで熟成/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加			SO <sub>2</sub>	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	複数区画の色々なプロウを一部除梗し醸し後プレスし、アンフォラ で発酵・熟成しました。			特徴	ヴェガ・アイシャラから購入した3品種を全房1/3と除梗1/3は 醸し後プレス、残り1/3は直接圧搾ステンレスタンクで発酵、半分 は古樽・半分はアンフォラで熟成し果実の日に瓶詰めしました。		
【43887】Alba sur Mer アルバシュール メール21				【43884】La Pascole ラパスコール21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Collioureコリウール(リュエディ「ラパスコール」「レエスクーム」)		
参考小売	¥6,000			参考小売	¥6,800		
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	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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon		シスト	50m・南	1ha・8hl/ha
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/ワール、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 熟成	プレス後、古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵	全房で醸し後、空気圧式圧搾 木製開放桶で発酵		
SO <sub>2</sub>	無添加			熟成	ブルゴーニュ古樽で熟成/無濾過・無清澄		
アルコール度	13%			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
特徴	樹齢70年のグルナッシュをプレス後、古樽で発酵・熟成しました。			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種とカリニャンをアッサンプラージュし全 房で醸しプレス後、開放桶で発酵、古樽で熟成し果実の日に瓶詰め 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)

【43885】L'Anodine Magnum ラノディン マグナム21				【43888】Le Puit de Laurie ルピュイドローリー 21			
呼称	Collioureコリウール			呼称	Banyuls バニユルス		
参考小売	¥23,000			参考小売	¥6,200		
規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 甘味果実酒 (VdN)		
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/-		
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
	シスト	300m・東	0.3ha・20hl/ha		シスト	100m・南	25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュノワール、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 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	全房で、木製開放桶でスミマセラシオンカルボニック 空気圧式压榨/木製開放桶で発酵			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	
	熟成	ブルゴーニュ古樽で熟成/無濾過・無清澄			SO <sub>2</sub>	発酵が止まった時:40mg/L	
	SO <sub>2</sub>	無添加			アルコール度	16.5%	
アルコール度	14%			特徴	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、古樽で熟成しました。		
特徴	このキュヴェの醸造哲学は「友情」です。手で耕した区画のグルナッシュ3種とカリニャンをアッサンブラージュし全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、木製開放桶で発酵、古樽で熟成しました。						
【43889】Le Banyuls de Moman ルバニユルス ドモマン21				【43890】Le Banyuls de Moman En Amphoreルバニユルス ドモマン オンナンフォル21			
呼称	Banyuls バニユルス			呼称	Banyuls バニユルス		
参考小売	¥7,200			参考小売	¥7,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 甘味果実酒 (VdN)			規格/タイプ	750ml×12 / 甘味果実酒 (VdN)		
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	100m・南	25hl/ha		シスト	100m・南	25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュノワール、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)	グルナッシュノワール、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		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・ 熟成	アンフォラで醸し、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、 アンフォラで熟成/無濾過・無清澄	
	SO <sub>2</sub>	発酵が止まった時:40mg/L トータル:10mg/L未満			SO <sub>2</sub>	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%			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。			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、アンフォラで熟成しました。		

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)