



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ラル

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あります。

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しました。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

【44303】Tête de Bulle Rosé テット ドブル ロゼ22				【44304】Foin Foin フォワン フォワン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	¥5,600			参考小売	¥5,800		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・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
	玄武岩 粘土石灰	360~450m・南東	1.1ha・15hl/ha		粘土石灰	450m・南	0.25ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ド・ヴェルニュ 50% シャルドネ 50% (手摘み / 25~62年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ 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	10月上旬収穫 / 直接圧搾 (水平式圧搾機)			発酵	9月15日収穫		
熟成	10hlのグラスファイバータンクで1ヶ月間発酵 糖が残った状態で11月20日瓶詰め 4ヶ月間瓶内熟成 (ルミアージュ5回) 無濾過・無清澄			熟成	2週間マセラシオンカルボニック / 水平式圧搾 15hlのグラスファイバータンクで9ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:5mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:5mg/L未満		
アルコール度	12%			アルコール度	13%		
特徴	高温で収量良好の年でした。樹齢25~62年のガメイ・ド・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、ルミアージュしながら4ヶ月瓶内熟成しました。			特徴	「自分の人生を共有するのは彼女だ」というラブメッセージのキュヴェ名です。粘土石灰土壌のシャルドネを2週間マセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで9ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。		
【44305】Nuit Blanche ニュイブランシュ 22				【44306】Jus de Vilain ジュドヴィラン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	¥6,000			参考小売	¥5,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・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 / -			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
	粘土石灰 玄武岩	450m・南	0.9ha・12hl/ha		粘土石灰	479m・南	0.5ha・12hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ 100% (手摘み / 平均25年)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ド・ボージョレ 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	9月10日収穫 / 水平式圧搾 グラスファイバータンクで1ヶ月間発酵			発酵	9月中旬収穫 / 50%全房・50%除梗 グラスファイバータンクで10日間スミマセラシオンカルボニック 水平式圧搾		
熟成	228Lの古樽で12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄			熟成	10hlの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			SO ₂	無添加 トータル:5mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	14.5%		
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。粘土石灰・玄武岩土壌で育つシャルドネをグラスファイバータンクで発酵、古樽で熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。			特徴	遊びはいつも喧嘩で終わることから泣きを見るよと戒めることわざの一部をキュヴェ名にしました。粘土石灰土壌のガメイ・ボージョレを50%全房・50%除梗しスミマセラシオンカルボニック後プレス、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。		
【44307】Minette ミネット 22				【44309】Vénus ヴェニユス 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	¥5,900			参考小売	¥5,900		
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 / -			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
	玄武岩	360m・南~東	0.5ha・10hl/ha		Coming Soon	410m・東	0.39ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ド・ヴェルニュ 100% (手摘み / 平均65年)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ド・ヴェルニュ 100% (手摘み / 90~100年)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵	9月中旬収穫 / 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 (ピジャージュ 3回・ルモンタージュ 2回)			発酵	9月中旬収穫		
熟成	225Lの古樽で12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄			熟成	除梗後、グラスファイバータンクで3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			SO ₂	無添加 トータル:5mg/L未満		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
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。斜面の区画の玄武岩土壌で育つガメイ・ド・ヴェルニュを除梗し醸し後、グラスファイバータンクでピジャージュ・ルモンタージュを施しながら発酵、古樽で熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。			特徴	愛の力と美の象徴Vénusをキュヴェ名にしました。高樹齢のガメイ・ド・ヴェルニュを除梗後3週間醸しプレス、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。		

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