



フランソワ デュム
François Dhumes

★注目のオーベルニュ地方新人★



Auvergne 地方コスモジュンのセレクションでは Pierre Beauger 氏、Vincent Tricot 氏に続く、久しぶりに大型新人で、去年彼のワインを3種類日本に輸入しましたので、記憶に残っていらっしゃると思います。この地はご存知 AOC は存在しておりません。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の地域です。

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・デュム氏をご紹介します。1979 年生まれ 33 歳、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ベルニュに戻り、ナチュラルワインと出会い、自ら作るなら！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、ほとんど醸造した量は少なく、本当に1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。

そして 2009 年からお蔭様でやっと日本への輸出が可能になったのです。待ちましたね~、前から彼の評判は聞いてはおりましたが、幻のワインでしたから（笑）

あまりくどくど説明しません。ワインが語ります。まずは召し上がって下さい。

そして彼の可愛らしい home page を見て下さいね。彼の人柄が解ると思います。

francois-dhumes.fr

Gamay は 1.2ha で 25~30hl/ha しか収量はありません。Chardonnay は 0.45ha でもっと少ない 15hl/ha~20hl/ha だけです。自ずと生産量が計算できますね。そんな夢を追いかけるワイナリーなので当然生活は成り立ちません。今でも Vincent Tricot 氏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、自分のワイン作りを行うのです。そのエネルギーを瓶に詰めました。

(2012.2.17 第3回目訪問)



ヴァン ド フランス ブラン ペティアン テット ド ビュル
Vin de France Blanc Petillant Tete de Bulle 2011



やっとやっと購入出来ました♪このワイナリーとお付き合いを始めて3年目なのですが、いっつもいっつも無くなってしまふのがこのペティアンです。2008年から始めたのですが、あまりに人気の商品で、今だに日本には1本も入って来なかったのです。

今年は Get 出来ました。訪問して真っ先に飲んで、真っ先に本数をお願いしました。

それでも、それでも 1000 本しか作っていないのでたった **300本だけ**分けて貰えたのです。でも彼は怒るでしょうね。300本も分けたのですよ！って（笑）

シャルドネ 100%、収穫後すぐにプレスしてタンクで軽く発酵させ、1月を越えてから瓶詰めしたペティアンです。天然アルコール度数、10.94%。

決して重たいワインではありません。軽いのですがやけにクリーミー。が、酸はしっかり、でも目立ちたがりません。キリッと冷やして召し上がって頂きたいのですが、実は最初はこの低い温度で飲むとこのワインの良さが 100%表現出来ません。少し低めの温度で飲んで、その後、温度があがったら再度楽しんで下さい。その時に甘〜い甘〜い風味が立ちあがります。面白いです。葡萄の品の良さがはっきりと解るので…。

ヴァン ド フランス ロゼ ペティアン テット ド ビュル
Vin de France Rose Petillant Tete de Bulle 2011



2011年から0.4haの樹齢50年のGamayを借りる事が出来ました。収量が少ない生産者ですが、ほんのちょっとだけ増え増した。そのGamayで作ったペティアンです。が、その畑は2011年からbioになりまだ日が浅いです。そして酸も高いピンテージでした。

出来あがったペティアンはまるで「ナチュラル・梅酒ソーダ」やけに美味しいです。

意外や意外、最初はDry感でフレッシュなのですが、時間が経てば経つ程甘い風味が立ち上げ、コクすらも感じます。その頃、気をつけないとグラスにはなくなっているのですが（トホホ…）天然アルコール度数は9.61度しかありません。でも一切補糖はしません。だからバランスが良いんでしょうね。たった **240本だけ**です。