

# 2025年9月から発売開始

## Bruno Duchene 2024

2024年はご存じのとおりフランスはあまり良い年とは言えませんでした。

3月と7月に大雨で病気が畠の被害を受け、葡萄の栽培方法で葡萄の出来がはっきりと別れました。

(収量を抑えている畠の被害は少ない状況)

ブルゴーニュも大変でしたが、ブルノの畠は大丈夫でした。

醸造方法は基本的に同じですが、葡萄の品種配合は毎年、若干変わります。

### **La Luna Blanc 2024, Vin de Pays Côte Vermeille Blanc : ラ・ルナ・ブラン**

Cru Banyulsの4つの畠のGrenacheの白とグリ（樹齢10年が3/4、樹齢50年が1/4）

この畠はChenillardという小さな機械が入れるのが半分、残り半分は手で草を刈ります。

その葡萄を90%とVermentino10%を直ぐにプレス、ステンレスタンクで発酵。

生産量5500本、アルコール度数12.36%

### **La Luna Rosé 2024, Vin de Pays Côte Vermeille Rosé : ラ・ルナ・ロゼ**

Cru Banyulsの1つの畠の(樹齢20年) Syrah 35%、Mourvèdre 15%とles Albèresの畠の Cinsault 50%（樹齢100年）をブレンド。

収穫後直ぐにプレス、その後コンクリートタンクで発酵させ、ステンレスタンク3/4と古い樽1/4で熟成。

生産量4000本、アルコール度数11.13%

### **La Luna Rouge 2024, Vin de Pays Côte Vermeille Rouge: ラ・ルナ・ルージュ**

12もの様々な畠（5ha）のブレンド、自社畠1/3・買葡萄1/3。

葡萄品種は3種類のGrenacheが90%, Carignan 10%（平均樹齢50年）

ステンレスタンクと木の解放桶で葡萄をそのまま漬込み、プレス後半分は同じイノックスタンク、半分はブルゴーニュの古い樽で熟成。

生産量14000本、アルコール度数12.88%

### **Odin 2024, Vin de France Rouge : オダン**

スペインのヴェガ・アイシャーラの Tempranillo 1/3 Carignan 1/3 Grenache 1/3（樹齢20年） 1/3を除梗せずそのまま醸し、1/3は除梗して醸し、1/3は直ぐにプレス。アンフォラと古いブルゴーニュの樽、ステンレスタンクで熟成。

生産量3000本、アルコール度数14.5%

### **Inès 2024, Vin de France Rosé : イネス**

Grenache Gris 75%、Mourvèdre 25%を15日間アンフォラでそのままマセラシオン、プレス後もアンフォラで熟成。

生産量600本、アルコール度12.99%

### **Corpo Maltesse Blanc 2024 Vin de France Blanc : マルテス・ブラン**

Côte Chalonnaiseで収穫した粘土石灰質の畑（樹齢30年）のChardonnayを直ぐにプレス、半分を木樽半分をステンレスタンクで発酵・熟成した彼の原点の白ワイン。

生産量600本、アルコール度11.47%

### **Corpo Maltesse Rouge 2024, Vin de France Rouge : マルテス・ルージュ**

Côte Chalonnaiseで収穫した畑（樹齢30年）のPinot Noirをそのまま木のタンクで醸し、プレス後、半分を木樽半分をステンレスタンクで熟成した彼の原点の赤ワイン。

生産量300本、アルコール度11.49%

### **La PascoleDine 2024, Collioure Rouge : ラ・パスコルディン**

これは初めて誕生したワインです。いつもPascoleになる畑L'Anodineになる畑がイノシシの被害の為、生産量は大変少なかったのです。どちらも素晴らしいブルノのお気に入りの畑だったので大ショック(涙)どうしようか？と考え、それならブレンドしてどんな味になるのか？初めての試みです。

2つの小さな畑からなるPascoleは草刈りも耕すのも全て手で行います。

3つのGrenache 90%、Carignan 10%、平均樹齢60年。

1の畑Anodineも全て手作業、同じく3つのGrenacheが90%、Carignanが10%。

エグラッペしないでそのまま木の解放桶に仕込み、プレス後はブルゴーニュの樽で熟成。

生産量900本、アルコール度数13.36%

### **Chouette 2024, Vin de France Blanc :ショウエット**

樹齢の30年のXarel-Lo（チェレッロ）を直ぐにプレス、約1ヶ月後瓶詰めし、補糖無しの瓶内二次発酵で作った白ペティヤン。

生産量700本、アルコール度数10.45%

### **Chignette 2024, Vin de France Blanc :シニエット**

今年初めて作った白ペティヤン。樹齢の40年のSavoie のJacquère（ジャケール）を直ぐにプレス、約1ヶ月後瓶詰めし、補糖無しの瓶内二次発酵。この品種の特徴の華やかさが泡と共に立ち上がります。

生産量1200本、アルコール度数9.55%

### **Le Puit de Laurie 2024, Banyuls Rimage : ル・ピュイ・ド・ローリー**

彼の畑でも一番草刈りが大変な樹齢30年の1区画のGrenache noirを木のタンクで醸し、比較的早い段階でアルコールを添加、ブルゴーニュの樽で熟成。

生産量1700本のみ、去年より発酵が進みアルコール度数21.50%

### **Tomeu 2024, Vin de France Rouge : トミュ**

Banyulsの畑(樹齢50年)の3つのGrenache90%、Carignan 10%を遅い収穫で糖度を乗せ、feuilletteという114リットルの小さな木樽で熟成したデザートワイン。

生産量200本、アルコール度数16.80%、500mlの瓶です。

### **Sauvage de Kokopelle 2024, VdF Orange: ソヴァージュ・ド・ココペル**

ブルノが作ったGrenache 100%ランシオ。2002年のグルナッシュを樽に入れ、そのまま一切ウイヤージュというワインを加える作業をしないでそのままにしました。

ワイン蒸発により自然の酸化が始まり、Cave 9が出来た時に樽のまま太陽の当たる上のテラスに移しました。そして樽の100Lを取り、新しい5グルナッシュのジュースを100L入れ、そのまま発酵を促します。2~3年に一度同じように半分取り、新しい半分を入れてを続けました。白・ロゼ・赤と色んなワインを入れてるので、ブルノ風Vin Doux Naturelsは色の関係でオレンジワインと呼びます。常に樽の中は2002年の澱があり、一切SO2は添加しておりません。

遊び感覚で飲んで貰いたい野性的(Sauvage)なワイン、お値段が少し高めですが、2002年からの歴史を楽しめて下さい。

生産量250本のみ、アルコール度数15.11%、500mlの瓶です。

## 価格表

白	IGP Côtes Vermeille 2024	La Luna Blanc	5,500円
ロゼ	IGP Côtes Vermeille 2024	La Luna Rosé	5,000円
赤	IGP Côtes Vermeille 2024	La Luna Rouge	5,500円
赤	VdF Odin Rouge 2024		6,000円
ロゼ	VdF Inès Rosé 2024		6,800円
白	VdF Corpo Maltesse Blanc 2024		7,000円
赤	VdF Corpo Maltesse Rouge 2024		7,000円
赤	Collioure La PascoleDine Rouge 2024		12,000円
白	VdF Chouette Petillant Blanc 2024		6,000円
白	VdF Chignette Petillant Blanc 2024		6,000円
赤	Banyuls Le Puit de Laurie 2024		7,500円
赤	VdF Tomeu rouge 2024	500ml	16,000円
オレンジ	VdF sauvage de kokopelli Orange 500ml 2024	500ml	14,000円

