

Domaine D'ici là

ドメヌ・ディシ・ラ



" Vins de relief, dans le Bugey "
「ビュジェの安らぎのワイン」

「ビュジェ」南部、クリュ「モンタニュー」中心部に位置するグロスレ・サン・ブノワ村にて、長年ビオロジック栽培を実践しながら素晴らしいワインを造っていたパトリック・シャルランは、引退に際し、彼の意志を継いでくれる若者に畑を譲りたいと考えていました。そして2017年、各所で修行を重ねた後自身の自然派ワイン造りを志向していたアドリアン・バリオルとフロリー・ブリュネのカップルとの幸福な邂逅が訪れ、ここに、6ヘクタールもの宝石のような畑を擁する自然派ドメヌ「ディシ・ラ（現在から未来まで）」が誕生しました。

「パトリックも私たちも、ぶどう栽培やワイン造りといったこと以前に、すべてのおおもとは「生物多様性」にあると考えていましたので、すぐに意気投合することができました。私たちは、この地の大自然の結晶のようなぶどうの美味しさをそのままワインにするためヴァン・ナチュールへと進化させることを提案し、パトリックも大いに喜んでくれました。

急勾配をものともせず毎日畑仕事に精魂傾ける二人の献身、情熱、そしてセンスによって、彼らの作品は5年と待たずにビュジェを代表するヴァン・ナチュールと言われるようになりました。フランス国内はもちろん多数の欧米諸国のナチュラルファンやソムリエたちが、新ヴィンテージのリリースを毎年心待ちにしています。

※ こちらの生産者の作品は極めて少量でのご案内になります。

所在村	Groslee Saint-Benoît
所有畑面積	6ha
醸造家	Adrien Bariol & Florie Brunet
趣味	ビュジェの美しい石灰岩の崖でのロッククライミング、家庭菜園、果樹園の手入れ
継承年	2018年
栽培	2018年よりビオロジック栽培（2021年に「Certipaq Bio」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2は作品によって不使用～ビン詰め時にもみ極少量使用
販売先	フランス国内70%（レストラン、ワインショップ、個人のヴァン・ナチュール愛好家）、輸出30%（EU各国、アメリカ）
掲載実績	「Glou Guide」、「Rando-vin en France」、「La Revue des Vins de France」、「180 °C spécial vin s」、「Le Monde」、「Regain」等
Web	https://domainedicila.fr/



Brut Nature

ブリュット・ナチュール

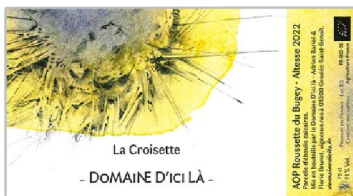
AOC Bugey。モンドゥーズ、アルテス、シャルドネが3分の1ずつのブレンド。（年によってジャケールやピノ・ノワールも使用）。シャンパーニュ方式によるスパークリング白ワインです。モンタニュー村に0.3ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。収量40hl/ha。除梗100%。ステンレスタンクで醸造。12ヶ月間以上のビン熟成。ドザージュはゼロ。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ビン詰め時にもみ極少量のSO2を使用。



Lithos

リトス

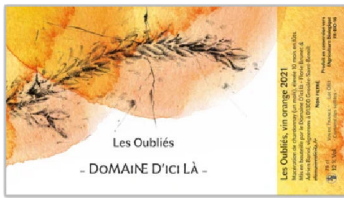
AOC Bugey。シャルドネ100%。リュイ村に1ha。白色粘土質土壌。平均樹齢40年のVV。収量40hl/ha。除梗しない。ステンレスタンクで発酵後、7ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ビン詰め時にもみ極少量のSO2を使用。作品名の「リトス」はギリシャ語で「石」という意味で、この畑に化石が多く見られることからの命名です。



Altesse

アルテス

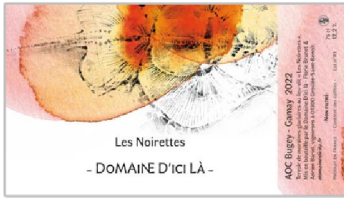
AOC Roussette du Bugey。アルテス100%。グロスレ・サン・ブノワ村に0.75ha。石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。収量40hl/ha。除梗100%。ステンレスタンクで発酵後、粘土製のアンフォラ、Demi-Muid（500リットルの樽）、228リットルの樽で8ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ビン詰め時にもみ極少量のSO2を使用。



Les Oubliés

レ・ズブリエ

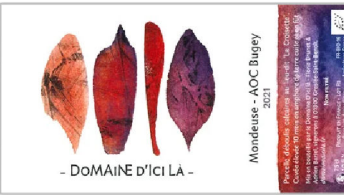
Vin de France。シャルドネ100%。グロスレ・サン・ブノワ村のリウ・ディ「グロス・ピエール」に0.15ha。石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。収量25hl/ha。除梗しない。ステンレスタンクで1ヶ月間マセラシオンしたオレンジワインです。その後228リットルの樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2は不使用。



Les Noirettes

レ・ノワレット

AOC Bugey。ガメイ100%。リュイ村のリウ・ディ「レ・ノワレット」に1ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。収量40hl/ha。除梗しない（全房発酵）。コンクリート製タンクで発酵後、6ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ビン詰め時にもみ極少量のSO2を使用。



Mondeuse

モンドゥーズ

AOC Bugey。モンドゥーズ100%。グロスレ・サン・ブノワ村のリウ・ディ「ラ・クロワゼット」より。石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。収量40hl/ha。除梗50%。粘土製のアンフォラで発酵後、9~10ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ビン詰め時にもみ極少量のSO2を使用。