

# Jean-François Diconne

ジャン・フランソワ・ディコンヌ



" Renoncer à devenir meilleur  
c'est déjà cesser d'être bon "

「より良くなることをあきらめることは、今良い状態を放棄することである」

ディコンヌ家は、シャサーニュ・モンラッシェ村に南接するルミニエー村に1852年から続くぶどう栽培家です。1982年に自社ビン詰めを開始し、2010年より5代目となるクリストフとヤン（写真）の兄弟が運営しています。

「祖父母や両親たちも含めて、私たちの家族全員がナチュラルで繊細な味わいのワインが好きなので、造るワインもおのずと私たち自身が飲んで美味しいと思うスタイルになります。シャサーニュ・モンラッシェ・ブランの生産者の多くは、ぶどうを早めに収穫して酸を多く残し、補糖をした後バトナーージュによってコクを出すという考え方でワインを造っていますが、私たちはぶどうを完熟させることにこだわっており、この辺りでは最も遅く収穫を開始するドメヌーのひとつです。ぶどうを完熟させた方が、酸と糖の自然なバランスを得ることができますし、ぶどう本来の果実味による豊かなコクを引き出すことができます。また、料理に合わせる際の鍵となる、たっぷりとしたミネラルも失われません。赤ワインについてもぶどうを完熟させることはもちろん、ピジャージュを行わずルモンターージュだけで醸すことで、ぶどう本来の美味しさや滋味を自然に引き出すようにしています。このようなスタイルのワインは女性に好まれるのか、私たちのお客様のほとんどが女性です。」

「長らく愛飲していただいているお客様の分だけでもワインが足りていないところに、ワインメディアに掲載されてしまうとそのワインだけが即完売してしまうので、ガイド等には一切出品しないことになっております」という彼らに最初にコンタクトをした際、「日本からご連絡をいただいて本当に嬉しく思いますが、私たちのことをどうやって知ったのですか？（笑）というか、オークセイ・デュレス村にあるもう一つの「ドメヌー・ディコンヌ」とお間違えじゃないですか？」と真剣に聞き返されたほどの、真に知られざる一流生産者。極少量になりますが、満を持してご紹介します。

尚、印象的なラベルの絵は、彼らの友人のアーティストが彼らのために描いてくれたものです。

所在村	Remigny
所有畑面積	11ha
醸造家	Christophe & Yann Diconne
趣味	ランニング、サイクリング、卓球、FCバルセロナの試合観戦、音楽鑑賞
継承年	2010年
栽培	2010年よりユット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤は原則として一切使用しない）
醸造	赤は100%除梗、白は除梗しない。原則として天然酵母のみで発酵。ピジャージュは行わない。清澄はせず、軽くフィルターをかけてビン詰め。クレマンのドザーージュはMCR（濃縮果汁）を使用
販売先	フランス国内90%（レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出10%（EU各国）
掲載実績	「メディアに掲載されてしまうとそのワインだけが即完売してしまうので、出品しないことになっております」
Web	<a href="http://diconne.free.fr/domaine/apresentation.htm">http://diconne.free.fr/domaine/apresentation.htm</a>



## Crémant de Bourgogne Brut

クレマン・ド・ブルゴーニュ ブリュット

アリゴテ70%、ピノ・ノワール30%のブレンド。地元ルミニエー村と東隣のシャニー村に合計0.75ha。平均樹齢40年のVV。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで醸造。18ヶ月間以上のビン熟成。MCR（濃縮果汁）によるドザーージュは7g/l。



## Crémant de Bourgogne Rosé Demi-Sec

クレマン・ド・ブルゴーニュ ロゼドミ・セック

アリゴテ70%、ピノ・ノワール30%のブレンド。地元ルミニエー村と東隣のシャニー村に合計0.75ha。直接圧搾法によるスパークリング・ロゼワインです。平均樹齢40年のVV。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで醸造。18ヶ月間以上のビン熟成。MCR（濃縮果汁）によるドザーージュは35g/l。



## Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes

ブルゴーニュ アリゴテ ヴィエイユ・ヴィーニュ

ルミニー村内の区画より。0.57ha。樹齢は100年以上 (!)。収量は20hl (!)。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。新樽率は30%。



## Bourgogne Blanc Les Grandes Terres

ブルゴーニュ ブランレ・グランド・テール

AOPシャサーニュ・モンラッシェの畑から200mのところにある地元ルミニー村のリウ・ディより。0.25ha。平均樹齢35年のVV。収量は45hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽率は25%。



## Bourgogne Rouge Sous Montot

ブルゴーニュ ルージュ・スー・モント

ルミニー村に南接するシャセイ・ル・カンブ村のリウ・ディより。0.5ha。平均樹齢50年のVV。収量は40hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。新樽率は15%。



## Chassagne-Montrachet Champ Morgeot Blanc

シャサーニュ・モンラッシェ シャン・モルジョ ブラン

シャサーニュ・モンラッシェ最南部のリウ・ディより。0.15ha。平均樹齢60年のVV。収量は35hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽率は3分の1。



## Santenay Rouge En Charron

サントネイ ルージュ・アン・シャロン

1.96ha。樹齢55年以上のVV。収量は40hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。新樽率は30%。