

# Xavier Durand

## グザヴィエ・デュラン



" J'ai un grand respect envers le terroir et le matériel végétal "  
「テロワールと植物資源に大いなる敬意を抱く」

コンブランシアン村に1950年代より続く栽培家で、ニュイ・サン・ジョルジュの「ドメヌ・レシュノー」やソーテルヌの「シャトー・ディケム」などで修行した3代目グザヴィエが2009年に継承して自社ビン詰めを開始しました。ニュイ・サン・ジョルジュ、コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ、ラドワ、アロース・コルトン、コルトン・グラン・クリュ等、コート・ドール中部エリアに合計7ヘクタールの畑を所有しています。創業直後よりリュット・レゾネ栽培を開始して土壌の改良を進め、9年後の2018年にビオロジック栽培に移行しました。

気は優しくてはにかみ屋だが仕事においては一切の妥協を許さない、職人の中の職人。  
「表面的には見えない部分に、真実があります。すべての細部において本質は何かを考え、最善を突き詰め、実行するようにしています」。

醸造はオーラが漂うほど清潔で整然としたカーヴで、原理的かつナチュラルに行っています。  
「ぶどうは大自然の結晶です。大自然に対して人間ができることはありませんので、ぶどうが自分自身の力でワインに生まれ変わるための環境を整えることに主眼を置いています。地球生態系の考え方に基づくエネルギーの循環システムや、太陰暦、生物力学などを学び、環境構築に活かしています」。

相対的にマイナーなアペラシオンが多いにも関わらず、中部エリアの新たなスターとして世界中の注目を集めるグザヴィエですが、販売に関しても地に足をつけた考え方を貫いています。

「世界中の方に私のワインを飲んでいただくことは醸造家冥利に尽きる大変な喜びですが、ドメヌにお越しくださって私と一緒に試飲し、飲まれる環境や料理などについて対話しながら個人で飲まれる分を買ってくださるお客様を大切にしたいと考えています。その対話の中にも多くの学びがあります」。

若い頃はラグビーに熱中していたというグザヴィエ。当時のチームメイトであるレシュノー兄弟（「ドメヌ・レシュノー」）、ブルーノ・クラヴリエ（「ドメヌ・ブルーノ・クラヴリエ」）、ドミニク・ル・グエン（「ドメヌ・ユドロ・パイエ」）達とは今も親交が深く、現在は醸造家仲間として、様々な情報を交換しながら腕を磨き合っています。

所在村	Comblanchien
所有畑面積	7ha
醸造家	Xavier Durand
趣味	ラグビー、ロードサイクリング、ランニング
継承年	2009年
栽培	2018年よりビオロジック栽培（認証制度には関心がない）。一部バイオダイナミの手法を实践
醸造	赤は除梗100%、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。細部まで妥協なき醸造
販売先	フランス国内80%（個人のワイン愛好家を大切にしている）、輸出20%（EU各国、イギリス、韓国等）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Bourgogne Aujourd'hui」等



### Bourgogne Le Poirier au Loup Rouge

ブルゴーニュル・ポワリエ・オー・ルー・ルージュ

コルゴロアン村のリウ・ディ「ル・ポワリエ・オー・ルー」に0.4ha。平均樹齢15年。収量は45hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの1~3回使用樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



### Bourgogne Le Poirier au Loup Blanc

ブルゴーニュル・ポワリエ・オー・ルー・ブラン

コルゴロアン村のリウ・ディ「ル・ポワリエ・オー・ルー」に0.3ha。樹齢約10年。収量は55hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽（新樽率30%）でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



## Côte de Nuits-Villages VI Rouge

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ シスルージュ

コンブランシアン村に0.33ha。樹齢約75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、228リットルの樽（新樽率40%）でマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成。キュヴェ名の「VI」は昔彼が熱心に取り組んでいたラグビーの背番号が「6」だったことに由来しており、超古樹から生み出されるこの作品に対する彼の思い入れの強さを表しています。



## Ladoix La Rangie Rouge

ラドワラ・ランジールージュ

西側のリウ・ディ「ラ・ランジー」に0.4ha。平均樹齢55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、228リットルの樽（新樽率40%）でマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成。



## Ladoix La Rangie Blanc

ラドワラ・ランジープラン

西側のリウ・ディ「ラ・ランジー」に0.22ha。樹齢約15年。収量は50hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽（新樽率40%）でマロラクティック発酵&15ヶ月間熟成。



## Ladoix Les Briquettes Rouge

ラドワレ・ブリコットルージュ

西側のリウ・ディ「レ・ブリコット」に0.45ha。平均樹齢55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、228リットルの樽（新樽率40%）でマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成。



## Aloxe-Corton Les Boutières Rouge

アロース・コルトンレ・ブティエールルージュ

最南端のリウ・ディ「レ・ブティエール」に0.3ha。樹齢70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、228リットルの新樽100%でマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成。



## Aloxe-Corton Les Chaillots Rouge

アロース・コルトンレ・シャイヨルージュ

東側のリウ・ディ「レ・シャイヨ」に0.25ha。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、228リットルの新樽100%でマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成。



## Corton Rognet Grand Cru

コルトンロニエグラン・クリュ

0.3ha。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、228リットルの新樽100%でマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成。