

DAVID BIENFAIT

— ダヴィド ビアンフェ —



ダヴィド ビアンフェ（2025VTの仕込み中の一枚）



「厳しい畑仕事をして、素晴らしい葡萄が得られている。
だから醸造で何も加えたくないし、その必要もない」

ダヴィドはマコンのダヴァイエにある醸造学校を卒業した後、2009年に自身のドメーヌを設立、栽培、醸造ともにほとんどの作業をひとりで行っています。現在、シャルネイ、ダヴァイエ、ヴェルジッソンに合計で約 6.75ha（マコン ヴィラージュ、マコン ビュシエールに 3.2ha、サン ヴェランに 0.45ha、プイイ フュイッセに 2.5ha、プイイ フュイッセ プルミエ クリュに 0.6ha）の葡萄畑を所有しています。優れた品質の葡萄を手に入れるため、きめ細かな畑仕事に力を入れています。環境を守り、土地の特徴を最大限に表現するために、畑をよく観察し、理にかなった方法で畑の管理を行っています。畑の畝の間には草を生やし、土を耕し、土中の微生物の活動が活性化するように努めています。また、畑に使う農薬は最小限に留めています。

- ・ほとんどの作業をひとりで行う
プイイ フュイッセの個人生産者
- ・醸造所も自分で建設
- ・野生酵母でテロワールを表現
- ・SO2 添加は最小限
- ・暑い 2022VT でも酸とミネラルが
際立つ素晴らしい味わい
- ・ヴェルジッソンの奇岩がもたらす
ミネラルが特徴
- ・プルミエ クリュ “レ クレイ”
- ・アシェットで高評価を獲得
- ・今まさに注目したい生産者

完熟した状態で葡萄を収穫した後、丁寧に葡萄を圧搾します。アルコール発酵はタンクと樽で行います。発酵期間は長く取ります。温度は 16 度～18 度にコントロールし、葡萄の持つアロマとフィネスを保つようにしています。熟成期間中は、ヴィンテージに応じて、定期的なバトナージュを行い、ワインにリッチさとボリュウムを与えています。完成したワインはタンク、または樽でブレンドし、軽くフィルターをかけてからボトルリングします。「テロワールそのものを表現したいので、アルコール発酵、マロラクティック発酵、どちらも何も添加しない。何も加えず、自然に発酵が起きるようにしている。厳しい畑仕事をして、素晴らしい葡萄が得られている。だから醸造で何かを加えたくないし、その必要もない」とダヴィドは話していました。

ダヴィドのワインは、フランスワインの評価本「ル ギド アシェット デ ヴァン」に 2015 年版～2020 年版まで 6 年連続で掲載されています。また、過去に「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」でも、プイイ フュイッセ レ クレイ、サン ヴェラン クロ デ ポンセ ティの 2 アイテムが高い評価を得ており、フランス現地で彼のワインが認められていることがうかがえます。

ダヴィドは実は INABA の恩人!?
詳細は現地視察レポートにてご確認ください➡





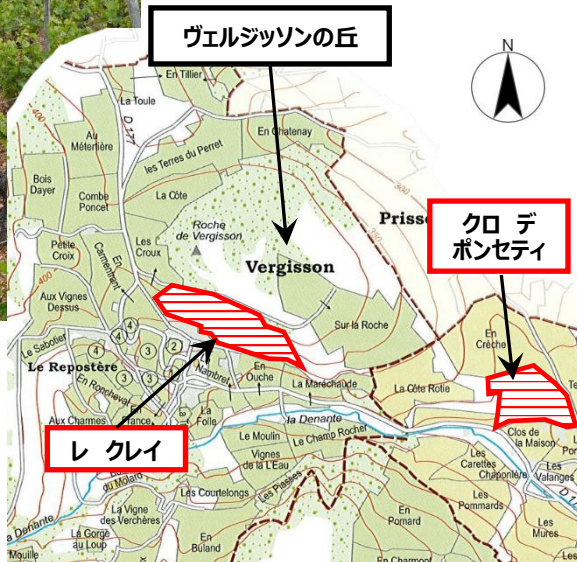
ワイナリーの建物のかなりの部分を、ダヴィドが自ら建設したそうです。「外観の美しさよりも実用性を重視した」とダヴィドは話します。収穫した葡萄の受け入れとプレスは屋外スペースで行い、その後セラーに移します。まさに個人生産者のワイナリーといった趣で、少量の樽やタンクが室内に詰め込まれています。2 階のテイスティングルームには壁がなく、美しい景色を眺めることができます。

アルコール発酵には野生酵母を使用しており、マロラクティック発酵の際にも何も添加せず、自然に発生するのを待ちます。ダヴィドはその理由を、「テロワールそのものを表現したいから」と説明してくれました。また、SO₂はマロラクティック発酵の後と、ボトリング時に少量のみ使用しています。

ほとんどすべてのワインは一部を樽で熟成させています。新樽比率は、プイイ フュイッセとプイイ フュイッセ プルミエ クリュは 20%、マコン ビュシエールは 10%、サン ヴェランは 5%と様々です。また、1 年樽、3 年樽、4 年樽、7 年樽というようにそれぞれ年代が異なる樽のワインをブレンドしているのも特徴的です。例えば、プルミエ クリュのレ クレイの場合、新樽 20%、1 年樽 20%、2 年樽 20%で、残りの 40%が 3~5 年樽となっています。熟成後、軽くフィルターを通してからボトリングします。



プルミエ クリュ レ クレイで一枚



プイイ フュイッセ プルミエ クリュ レ クレイ (Les Crays)

「ヴェルジッソンの奇岩」の下、急斜面に位置する畑です（上写真左）。この地域において最も景観の良い場所としても知られており、天気の良いればモンブランを眺めることができるそうです。粘土の他に、ヴェルジッソンの奇岩に由来する石灰岩が豊富に含まれる土壌で、標高は約 380m、南向きの素晴らしい区画です。実際に見学すると、寒いくらいに風が強く吹いており、「畑仕事が大変」というダヴィドの言葉にも納得できました。植え替えを行なっているため、樹齢は 10 年や 50 年と様々です。また、向かいに見える畑（上写真右）はプイイ フュイッセ ヴィエイク ヴィーニュの畑で、上部に見えるのはソリュトレの奇岩です。プイイ フュイッセでは 2020VT から 22 のプルミエ クリュが認定されていますが、この畑を見ると、なぜ今までプルミエ クリュが無かったのかと不思議になるほどでした。これほどの厳しい環境で育まれた葡萄が、ただの白ワインになるはずはない、そう確信する現地視察になりました。

「2022VT は暖かい年でしたが、葉を残して日照を防ぎ、フレッシュな酸をキープすることができました」

ヴェルジッソンの奇岩に由来する石灰岩のミネラルと 樹齢 80 年を超える葡萄が持つ深みが際立つ逸品です

プイイ フュイッセ プルミエ クリュ レ クレイ 2022

Pouilly Fuissé Premier Cru Les Crays

ヴェルジッソン村に所有する 0.68ha の区画「レ クレイ」は非常に素晴らしい畑で、抜きでた品質のワインが出来ます。この区画はたいへん日当たりのよい南向きの急斜面にあり、葡萄は 1940 年に植えられ、80 年を超える樹齢です。下層土は灰色マールと石灰岩、表土は粘土石灰質の土壌で、石が多く見られます。この畑からは常に実が小さく、非常に良く熟した葡萄が出来ます。凝縮した風味で、美しい酸とミネラルがしっかりと感じられるワインです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。除梗せずゆっくりと優しく全房圧搾します。アルコール発酵は 16~18 度に温度コントロールしながら 2~3 ヶ月かけてゆっくりと行います。熟成は樽で 12 ヶ月行います。翌年の 11 月にボトリングを行います。

※参考：2023VT が、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2026」1 星の評価を得ています。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ

A.O.C.プイイ フュイッセ プルミエ クリュ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽で 12 ヶ月

品番：FD-093/JAN：4935919960939/容量：750ml

¥10,340(本体価格¥9,400)

斜面の中腹、南向き、みごとな景観をもつヴェルジッソンの岩壁のふもとという立地は、これ以上望みようがない。

——ジャスパー モリス MW 著『ブルゴーニュワイン大全』より



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。

サン ヴェランの銘醸畑“クロ デ ポンセティ (Clos des Poncetys)”

こちらはクロ デ ポンセティの畑です。2019 年に植樹した若い区画で、土壌は粘土と石灰岩質、南西向きで日当たりが良く、すべてオーガニックで栽培されています。プイイ フェイッセ プルミエ クリュ レ クレイがあるヴェルジッソン村から近い場所にあります。ヴェルジッソン村ではなくダヴァイエ村にあり、アペラシオンはサン ヴェランとなります。ダヴィド ビアンフェが所有する畑の中でも最も小さく、この区画はわずか 0.16ha しかありません。



「クロ デ ポンセティ」に所有する 0.16ha の小区画からのワイン
エレガントでバランスが良く、熟した果実の味わいも楽しめます

サン ヴェラン クロ デ ポンセティ 2022

Saint Veran Clos des Poncetys

ダヴァイエ村に位置する「クロ デ ポンセティ」は所有する畑の中でも最も小さくわずか 0.16ha です。畑は南西向きの斜面に位置し、土壌は粘土石灰質です。畑の畝に草を生やし、定期的に耕し、土中の微生物の活動を活性化させています。この区画からは常に熟した集約のある葡萄が出来ます。パイナップルやレモンを思わせる風味があり、マコンよりも熟した印象で、酸とミネラルとのバランスがとれています。葡萄が完全に熟した状態で摘み取り、全体の 60%はオーク樽で発酵させています。アルコール発酵は 1~2 ヶ月です。全体の 60%を樽で 7 ヶ月熟成させます。翌年の 4 月頃にボトリングを行います。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ

A.O.C.サン ヴェラン 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：全体の 60%を樽で 7 ヶ月

品番：FD-091/JAN：4935919960915/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

ヴェルジッソンの岩盤の下にある小さな畑で、正面の道を左に進むとダヴァイエ農業高校がある。ジャン＝マリー・ギュファンはこの畑をダヴァイエのシュヴァリエ＝モンラシェと称している。

——ジャスパー モリス MW 著『ブルゴーニュワイン大全』より



ダヴィド ビアンフェの本拠地“ビュシエール”の畑

こちらの畑の葡萄は 1990 年に植えられており、樹齢は 34 年です。土壌は粘土石灰岩質で、貝の化石も見受けられます。急斜面に位置していて、雨が多いことから、土壌流出を防ぐために一列おきに草を生やしていました。



ビュシエール村の急斜面に位置する樹齢 34 年の葡萄を使用
貝殻の化石を含む石灰岩が見受けられる畑からできる
しっかりとしたミネラルと充実したボディを備えたワイン

マコン ビュシエール 2022

Macon Bussieres

ヴェルジッソン村の北隣に位置するビュシエール村の単一畑からのワインです。ビュシエールは、アペラシオン名のマコンの後にコミューン名を付記することが認められているエリアです。ビュシエール村は、マコネ南部の最初の有名な丘として知られており、西側ではマコン ピエールクロとマコン ミリー ラマルティエヌの最初の区画と接しています。フランスにおける近代抒情詩の祖といわれるアルフォンス ド ラマルティエヌは、1830 年に発表した誌「Milly ou la terre natale (ミリー、あるいは我が故郷)」において、ミリーの高台からビュシエール村のモンサールを見下ろした際の厳しい景色を眺めています。ダヴィド ビアンフェが所有する畑はまさに厳しい斜面に広がっており、葡萄は 1990 年に植樹されました。貝の化石を含む石灰岩が見受けられる土壌で、ワインはフレッシュかつ豊かでふくよかな味わいで、充実したボディが感じられます。全体の 60%をオーク樽で熟成させます。

※参考：2023VT が、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2026」2 星 & Coup de Coeur の評価を得ています。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ

A.O.C.マコン ビュシエール

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：全体の 60%を樽で熟成

品番：FD-090/JAN:4935919960908/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。



ダヴィド ビアンフェのフラッグシップとして知られる 1 本
ヴェルジッソン村の様々な区画の葡萄を使用し、
味わい深く凝縮した風味のワインに仕上げています

プイイ フェイッセ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022
Pouilly Fuissé Vieilles Vignes



ブルミエ クリュのレ クレイから見下ろした先、ソリュトレの奇岩の下斜面に広がる、ヴェルジッソン村にある様々な区画の樹齢の古い葡萄で造ります。収穫量は 60hL/ha です。下層土は石灰岩の小石で覆われた泥灰土からなり、表土は粘土石灰質土壌です。常に実が小さく、非常に良く熟した葡萄が出来ます。集約した厚みのある味わいで、樽由来の風味も感じられますが、とてもエレガントで美しい酸とミネラルが楽しめます。畑で選別しながら手摘みを行います。除梗せずゆっくりと優しく全房圧搾します。アルコール発酵は 16~18 度に温度コントロールしながら 2~3 ヶ月かけてゆっくりと行います。全体の 60%をオーク樽で 11 ヶ月熟成させます。翌年の 11 月にボトリングを行います。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ

A.O.C.プイイ フェイッセ 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽で 11 ヶ月

品番：FD-092/JAN：4935919960922/容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)

ダヴィド ビアンフェを知るならまずはこのワイン！
エントリーキュヴェながら素晴らしい品質に驚かされます



マコン ヴィラージュ 2022
Macon Villages

このキュヴェはシャルネイ村に位置する 1.09ha の東向き斜面の畑の葡萄から造られています。ステンレスタンク 100%で醸造しており、ワインは非常にフルーティかつフレッシュなスタイルに仕上げられています。粘土を含むローム質土壌です。畑の畝に草を生やし、定期的に耕し、土中の微生物の活動を活性化させています。葡萄が完熟した状態で収穫し、12~15 度の低温にコントロールされたステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵と熟成は同じステンレスタンクで約 7 ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ

A.O.C.マコン ヴィラージュ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで約 7 ヶ月

品番：FD-089/JAN：4935919960892/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

