

Borovitza ブルガリア ボロヴィッツァ

東欧ブルガリアのテロワールを表現 安定品質のナチュラルワイン

ブルガリア北西部、バルカン山脈の麓にあるセルビアとの国境近くに位置するボロヴィッツァ村にこじんまりとしたワイナリーがあります。オーナーのOgnyan Tzetanov (2016年に逝去)は共産主義時代以降、ブルガリアのワイン界の浮き沈みを経験してきました。共産主義時代には微生物学者として働いていたOgnyanオグニャンですが、1980年ゴルバチョフ書記長による改革「アルコール禁止令」でブドウ樹の伐採やワインの廃棄が行われてきたのを目の当たりにしました。ブルガリアでは1989年東欧革命の流れを受け民主化への動きが高まり、1990年旧ソビエト連邦の衛星国であったブルガリア人民共和国からブルガリア共和国へと改称しました。

Ognyanは生き残った古いブドウ樹を見つけクオリティーの高いワインを造ることを使命に1960年代に設立されたボロヴィッツァ村の小さなワイナリーを2004年に購入し復活させたのでした。現在はパートナーのAdrianaアドリアナが彼の意思を受け継ぎワイン造りを行っています。

近隣には巨大な奇岩群で知られるペログラトチク村があります。ここは大昔海底だったと言われる場所で、海底の砂が溜まり岩になり酸化鉄により赤く染まりました。その後、海底が上昇し岩が浸食を繰り返した結果、不思議な形となった岩山が連なる神秘的なペログラトチク岩と呼ばれ、ブルガリアでは観光地として知られています。

畑は二か所にあり、ボロヴィッツァ村は2,400万年前のペログラトチク岩と同種の赤い砂岩に7.5ヘクタール、もう一つはボロヴィッツァ村から北に60キロに位置するGradetz村近くに2.2haと高樹齢のルカツィテリが植わる1.6haの畑があります。ブドウは地場品種のギャムザや旧ソビエト連邦時代に多く栽培されていたルカツィテリ、シャルドネ、メルロ、ピノワールなどがあり約20種のワインを造っています。

ブルガリアの中でもこの特別なテロワールを表現するワインを造ることを目標に掲げ、オーガニック認証は取得していませんが、除草剤はもちろんのこと農薬も使用していませんし、酸化防止剤も最低限の使用に抑えています。醸造ではブルガリア産の樅樽をサイズ違いで使用するなどこだわりを見せています。

ディオニー初となるブルガリアワイン、新しい発見がいろいろとあり、今後にも期待が高まります。独特のテロワールを表現したこれらのワインを片手にブルガリアへ思いを馳せてみるのはいかがでしょうか？ブルガリアにショートトリップした気分になれるかもしれません。



Borovitsa ボロヴィッツァ村



Diony

| 【33894】White Cuvee ホワイトキュヴェ 16 | | | | 【33897】Sauvignon Gris ソーヴィニヨン グリ15 | | | |
|--|---|----------|-------------|------------------------------------|---|------------|---------------|
| 呼称 | Bulgaria ブルガリア | | | 呼称 | Bulgaria ブルガリア | | |
| 参考小売 | ¥1,900 | | | 参考小売 | ¥2,100 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | | 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | |
| 栽培/認証 | バイオロジック / - | | | 栽培/認証 | バイオロジック / - | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 | テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | 砂質 | 210m・南・東 | 17ha・4hl/ha | | 石灰 | 150m・南 | 1.2ha・30hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | ルカツイテリ80% シャルドネ20% (手摘み/平均50年) | | | 品種 (収穫/樹齢) | ソーヴィニヨングリ100% (手摘み/平均10年) | | |
| 醸造 発酵 | ステンレスタンクで20日発酵 | | | 醸造 発酵 | プレス後、果汁のみをステンレスタンクで15日間発酵 | | |
| 熟成 | 木樽で9ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄 | | | 熟成 | 古樽で12~18ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄 瓶詰め:2017年5月25日 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:25mg/L トータル:56mg/L | | | SO ₂ | 瓶詰め時:25mg/L トータル:94mg/L | | |
| アルコール度 | 13% | | | アルコール度 | 13.5% | | |
| 特徴 | ブルガリア北西部、バルカン山脈の麓にあるセルビアとの国境近くの村ボロヴィツァから。ジョージアの土着品種で旧ソビエト連邦で多く栽培されていたルカツイテリとシャルドネをステンレスタンクで発酵し木樽で熟成しました。淡いイエローの色調、爽やかなハーブやカレー香が上ります。爽快さを持ち備えた液体は酸と塩味が溶け合い、中盤から穀物系のほっこりした穏やかさを感じます。 | | | 特徴 | ブルガリア北西部、バルカン山脈の麓にあるセルビアとの国境近くの村ボロヴィツァからの新キュヴェです。ソーヴィニヨングリをステンレスタンクで発酵、古樽で12~18ヶ月熟成しました。淡いイエローの外観から、リンゴや柑橘の香り、カラフルで濃厚な果実にアフターまで詰まるミネラル感、しっかりとしたアルコール感がありますが爽やかな装いに軽やかな樽のかけ方が心地良い逸品です。 | | |
| 【33895】Cuvee Americano キュヴェ アメリカーノ15 | | | | 【33898】MRV15 | | | |
| 呼称 | Bulgaria ブルガリア | | | 呼称 | Bulgaria ブルガリア | | |
| 参考小売 | ¥2,300 | | | 参考小売 | ¥2,400 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | | 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | |
| 栽培/認証 | バイオロジック / - | | | 栽培/認証 | バイオロジック / - | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 | テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | 砂質石灰 | 270m・南・東 | 12ha・4hl/ha | | 砂質粘土 | 250~350m・南 | 3.2ha・25hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | ルカツイテリ100% (手摘み/平均50年) | | | 品種 (収穫/樹齢) | マルサンヌ40% ルーサンヌ40% ヴィオニエ20%(手摘み/平均10年) | | |
| 醸造 発酵 | ステンレスタンクで20日発酵 | | | 醸造 発酵 | プレス後、果汁のみをステンレスタンクで15日間発酵 | | |
| 熟成 | 木樽で12ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄 瓶詰め:2017年7月 | | | 熟成 | 古樽で15~18ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄 瓶詰め:2017年5月25日 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:25mg/L トータル:102mg/L | | | SO ₂ | 瓶詰め時:25mg/L トータル:94mg/L | | |
| アルコール度 | 13% | | | アルコール度 | 13.5% | | |
| 特徴 | ブルガリア北西部、バルカン山脈の麓にあるセルビアとの国境近くの村ボロヴィツァから。ブルガリア人ソムリエが「アメリカのシャルドネのようだ」と発言した事から名付けられました。ジョージアの土着品種のルカツイテリをステンレスタンクで発酵し、木樽で12ヶ月熟成しました。色調は濃いめのイエロー、木樽由来のバターの味わいが花を添え、濃いエキスはアフターまで長く続きます。 | | | 特徴 | ブルガリア北西部、バルカン山脈の麓にあるセルビアとの国境近くの村ボロヴィツァからの新キュヴェは、マルサンヌ、ルーサンヌ、ヴィオニエの頭文字を冠しました。3品種をプレス後、ステンレスタンクで発酵、古樽で15~18ヶ月熟成しました。粘性のある淡いイエローの外観、火打石の香り、果実とミネラル、酸すべてのエッセンスが濃厚で樽が上品にかかったコスパの高い味わいです。 | | |
| 【33902】Rikat&Chardonnay リカット & シャルドネ16 | | | | | | | |
| 呼称 | Bulgaria ブルガリア | | | | | | |
| 参考小売 | ¥2,400 | | | | | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | | | | | |
| 栽培/認証 | バイオロジック / - | | | | | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積 | | | | |
| | 砂質 | 240m・南 | 4ha | | | | |
| 品種 (収穫/樹齢) | リカット(ルカツイテリ)80% シャルドネ20% (手摘み/平均6年) | | | | | | |
| 醸造 発酵 | ステンレスタンクで25日間発酵[14~16°C] (醸しなし、マロラクティック発酵なし) | | | | | | |
| 熟成 | 古樽で12~14ヶ月間熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2017年7月21日 | | | | | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:20~25mg/L トータル:74mg/L | | | | | | |
| アルコール度 | 13% | | | | | | |
| 特徴 | ブルガリア北西部、バルカン山脈の麓にあるセルビアとの国境近くの村ボロヴィツァからの新入荷です。ルカツイテリとシャルドネをアッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵後、木樽で熟成しました。ライトイエローの色調、ワイルドハーブやミネラル香を感じます。喉越し良く、果実に溶け込むレモンの酸が爽やかに軽やかな印象を与える逸品で低めの温度で供することを勧めます。 | | | | | | |

[33899] Cabernet Sauvignon カベルネソーヴィニオン15

| | | | |
|-----------------|--|--------|-------------|
| 呼称 | Bulgaria ブルガリア | | |
| 参考小売 | ¥1,900 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・ミディアム | | |
| 栽培/認証 | バイオロジック / - | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | 堆積土 | 150m・南 | 6ha・25hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | カベルネソーヴィニオン100% (手摘み / 平均52年) | | |
| 醸造 発酵 | 10～15日間醸しプレス、ステンレスタンクで 15日間発酵(マロラクティック発酵あり) | | |
| 熟成 | 木樽で15～18ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2017年5月25日 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:25mg/L トータル:21mg/L | | |
| アルコール度 | 13.5% | | |
| 特徴 | ブルガリア北西部、バルカン山脈の麓にあるセルビアとの国境近くの村ボロヴィツァからの新キュヴェです。ブドウを醸しプレス、ステンレスタンクで発酵後、古樽で15～18ヶ月熟成しました。濃いルーージュの外観、レッドカレントや紅茶の香りを感じます。つるりとしたテクスチャーにミルキーなニュアンス、バランスよく整ったボディにほんの少しのタンニンがアクセントとなっています。 | | |



[33735] Merlot メルロー 13

| | | | |
|-----------------|--|-------------------|-------------|
| 呼称 | Bulgaria ブルガリア | | |
| 参考小売 | ¥1,900 | JAN:4571455204009 | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・ミディアム | | |
| 栽培/認証 | バイオロジック / - | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | 砂質 石灰 | 250m・南、東 | 15ha・4hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | メルロー 100% (手摘み / 平均50年) | | |
| 醸造 発酵 | 15日間醸し後、ステンレスタンクで5～8日間発酵 (マロラクティック発酵5～7日間) | | |
| 熟成 | 木樽で12～18日間熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:25mg/L トータル:138mg/L | | |
| アルコール度 | 12.5% | | |
| 特徴 | ブルガリア北西部、バルカン山脈の麓にあるセルビアとの国境近くの村ボロヴィツァからの新入荷です。標高250mの砂質・石灰土壌で育ったメルローをステンレスタンクで発酵し、木樽で熟成しました。ルビー色の外観にチェリーやブルー、牛蒡の香りを感じます。マイルドな果実にタンニンとミネラルが絶妙に絡み合い一本筋の通った酸が甘酸っぱさを演出する、今までにない味わいです。 | | |



[33736] Gamza ギャムザ13

| | | | |
|-----------------|---|-------------------|-------------|
| 呼称 | Bulgaria ブルガリア | | |
| 参考小売 | ¥2,300 | JAN:4571455204412 | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・ミディアム | | |
| 栽培/認証 | バイオロジック / - | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | 砂質 | 250m・南、東 | 12ha・3hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | ギャムザ100% (手摘み / 平均50年) | | |
| 醸造 発酵 | 木樽で7～10日間発酵 (マロラクティック発酵5～7日間) | | |
| 熟成 | 木樽で6～12ヶ月熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:20mg/L トータル:51mg/L | | |
| アルコール度 | 12% | | |
| 特徴 | ブルガリア北西部、バルカン山脈の麓にあるセルビアとの国境近くの村ボロヴィツァからの新入荷です。標高250mの砂質土壌で育った地ブドウのギャムザを木樽で発酵・熟成しました。外観はほんのり茶を帯びたルビー、木いちごやワイルドドラベンダーの香りが広がります。甘やかな果実に穏やかな酸が溶け込み、プールサルを連想するピュアで染み渡る軽やかなテクスチャーが印象的です。 | | |



[33896] Gamza ギャムザ15

| | | | |
|-----------------|--|----------|-------------|
| 呼称 | Bulgaria ブルガリア | | |
| 参考小売 | ¥2,300 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・ミディアム | | |
| 栽培/認証 | バイオロジック / - | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | 砂質 | 250m・南、東 | 12ha・3hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | ギャムザ100% (手摘み / 平均50年) | | |
| 醸造 発酵 | 木樽で7～10日間発酵 (マロラクティック発酵5～7日間) | | |
| 熟成 | 木樽で6～12ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:20mg/L トータル:32mg/L | | |
| アルコール度 | 12.5% | | |
| 特徴 | ブルガリア北西部、バルカン山脈の麓にあるセルビアとの国境近くの村ボロヴィツァから、標高250mの砂質土壌で育つ地ブドウのギャムザを木樽で発酵・熟成しました。透明感のあるガーネットの外観からブルーやドライフルーツのアロマが広がります。軽やかなアタック、ピュアなエキスをほんのりとした酸はジュラやロワールに繋がる透明感で、アフターに少々甘やかな印象が残ります。 | | |



[33900] Pinot Noir ピノノワール 15

| | | | |
|-----------------|--|--------|---------------|
| 呼称 | Bulgaria ブルガリア | | |
| 参考小売 | ¥2,400 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・ミディアム | | |
| 栽培/認証 | バイオロジック / - | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | 砂質 | 150m・南 | 1.1ha・25hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | ピノノワール100% (手摘み / 平均10年) | | |
| 醸造 発酵 | プレス後、スキンコンタクトで10～15日間醸し、 ステンレスタンクで15日間発酵(マロラクティック発酵あり) | | |
| 熟成 | 古樽で15～18ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2017年5月25日 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時: mg/L トータル:53mg/L | | |
| アルコール度 | 12.5% | | |
| 特徴 | ブルガリア北西部、バルカン山脈の麓にあるセルビアとの国境近くの村ボロヴィツァからの新キュヴェです。ピノノワールをスキンコンタクトで10～15日醸した後、ステンレスタンクで発酵、古樽で15～18ヶ月熟成しました。濃いめのルーージュ色、香りから海苔やインキーなニュアンスを感じます。ピュアな果実はふくよかで濃厚な旨みに溢れ、ピノというよりサンジョベーゼの風格です。 | | |



[33901] Pinot Noir & Gammay ピノノワール&ガメイ15

| | | | |
|-----------------|---|--------|---------------|
| 呼称 | Bulgaria ブルガリア | | |
| 参考小売 | ¥2,500 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・ミディアム | | |
| 栽培/認証 | バイオロジック / - | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | 粘土砂質 | 350m・南 | 1.7ha・30hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | ガメイ60% ピノノワール40% (手摘み / 平均10年) | | |
| 醸造 発酵 | プレス後、スキンコンタクトで10～15日間醸し、 木樽で15日間発酵(マロラクティック発酵あり) | | |
| 熟成 | 新樽で3ヶ月熟成後、12～14ヶ月古樽で熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2017年5月22日 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:25mg/L トータル:13mg/L | | |
| アルコール度 | 12.5% | | |
| 特徴 | ブルガリア北西部、バルカン山脈の麓にあるセルビアとの国境近くの村ボロヴィツァからの新キュヴェです。ブドウをプレスし、スキンコンタクトで醸し、樽で15日発酵した後、新樽で3ヶ月熟成、古樽で12～14ヶ月熟成しました。濃いめの赤紫の外観からベリーやカカオの奥から岩海苔の香りを感じます。まだクローズですが美しい酸とエキスの豊かさからポテンシャルの高さを伺えます。 | | |

