

Franck Bonville

シャンパーニュ地方
フランク・ボンヴィル

RM初！ノーベル賞晩餐会シャンパーニュ コート・デ・ブランを代表するグランクリュ「アヴィズ」と「オジェ」 白亜質の石灰岩から生まれる極上ブランド・ブラン



2013年6月、創立40周年パーティーに、世界各国のインポーターがお祝いに駆けつけました。満面に笑みを浮かべ心からのおもてなしをする現当主オリヴィエ・ボンヴィルとその家族と共に緑豊かなブドウ畑の中、至福のひとつときを過ごしました。

シャンパーニュの中心から程近いアヴィズに本拠を置くフランク・ボンヴィルは、1973年創業の家族経営のシャンパンメゾン(レコルトマン・マニピュラン=RM)です。シャルドネに精緻なミネラルをもたらすコート・デ・ブランのグランクリュは、最高品質のブランド・ブランができるエリアとして知られています。ボンヴィル家の畑はエペルネを中心とした名高い斜面に広がり、グランクリュ畑を19ヘクタール所有。アヴィズ、オジェを中心に、クラマン、メニルの村に点在します。ブリュット・セレクションにはアヴィズとオジェのシャルドネを2対1の割合で使っています。(シャンパーニュ 366のクリュのうち、グランクリュはわずか17箇所です。)

8億年前は海底であったコート・デ・ブランは石灰質を含んだ海の堆積物で構成され、表面に現れたチョーク(石灰)の上に成り立っています。チョークは土中の水分を調整してくれ、東や南東に面した畑では最良の日照時間を得ることができブドウの熟度を高めてくれるのです。ブランド・ブランの最高峰をつくり出すジャック・セロスの畑も同じエリア(アヴィズ)にあり、メゾンはフランク・ボンヴィルの斜め前に位置しています。

3代目となるオリヴィエ・ボンヴィルは祖父の時代から伝わる伝統を受け継ぎ、石灰質とコート・デ・ブランのシャルドネの特徴を最大限に生かしテロワールを尊重した栽培と醸造を心がけ、良質なブランド・ブランに仕上げます。幾度目かの訪問となる2013年の彼の畑は、以前にも増して雑草が一杯で地面がフカフカに、自然の摂理を尊重し除草剤・殺虫剤の使用は一切ストップしました。

コート・デ・ブランの伝統に則り、健全に収穫したシャルドネを厳密な温度管理の下マロラクティック発酵後、瓶内二次発酵を行います。テロワールとミレジム毎の個性を尊重しつつ、安定した品質を届け続けることこそがボンヴィルの真骨頂です。

2010年、レコルトマンマニピュラン(RM)としては初となるストックホルムでのノーベル賞晩餐会シャンパーニュに選ばれるなど、年々世界的評価が高まる、今後益々目が離せない注目の生産者です。

【31157】Brut Selection ブリュット・セレクションNV (375ml)							
呼称	シャンパーニュ(グランクリュ)						
参考小売	¥3,400 JAN:4582138367041						
規格/タイプ	375ml×12 / 白泡・辛口						
栽培/認証	- / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積</th> </tr> <tr> <td>白亜の石灰</td> <td>100 ~ 250m・南、南西</td> <td>15ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積	白亜の石灰	100 ~ 250m・南、南西	15ha
土壌	標高・向き	面積					
白亜の石灰	100 ~ 250m・南、南西	15ha					
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均40年) 【アッサンブラージュ 2009年5%・2011と2012年55%・2013年40%】						
醸造	<table border="1"> <tr> <th>発酵・熟成</th> <td>収穫後、水圧搾機を使用し平均0.8気圧で5回に分け果汁を絞るステンレスタンクで7日間[18℃]発酵し、1ヶ月[20℃]マロラクティック発酵 ティラージュ:2014年1月 2ヶ月[11℃]瓶内二次発酵、30ヶ月[11℃]熟成 デゴルジュマン:2015年6月 ドザーージュ:5.83g/L</td> </tr> <tr> <th>SO₂</th> <td>プレス時・デゴルジュマン時:15mg/Lずつ トータル:58mg/L</td> </tr> </table>	発酵・熟成	収穫後、水圧搾機を使用し平均0.8気圧で5回に分け果汁を絞るステンレスタンクで7日間[18℃]発酵し、1ヶ月[20℃]マロラクティック発酵 ティラージュ:2014年1月 2ヶ月[11℃]瓶内二次発酵、30ヶ月[11℃]熟成 デゴルジュマン:2015年6月 ドザーージュ:5.83g/L	SO ₂	プレス時・デゴルジュマン時:15mg/Lずつ トータル:58mg/L		
発酵・熟成	収穫後、水圧搾機を使用し平均0.8気圧で5回に分け果汁を絞るステンレスタンクで7日間[18℃]発酵し、1ヶ月[20℃]マロラクティック発酵 ティラージュ:2014年1月 2ヶ月[11℃]瓶内二次発酵、30ヶ月[11℃]熟成 デゴルジュマン:2015年6月 ドザーージュ:5.83g/L						
SO ₂	プレス時・デゴルジュマン時:15mg/Lずつ トータル:58mg/L						
ガス圧	6.6気圧						
アルコール度	12.5%						
特徴	エペルネワインコンテスト金賞等数々の受賞歴を持つハーフサイズです。コート・デ・ブランの特級畑アヴィズとオジェのシャルドネをステンレスタンクで1ヶ月発酵、瓶内二次発酵後30ヶ月間熟成しました。クリアな少し濃い黄色に、柑橘系の香りやナッツやドライフルーツのニュアンスがあり、クリーミーな泡にキレのある酸と熟成感のある果実味が全体に滑らかさと厚みを与えています。						



Dionyがシャンパーニュ愛飲家の皆様に新たな感動をお届けします。

Diony

【53002】Brut Selection ブリュット・セレクションNV (750ml)				【53356】Brut Rose ブリュット・ロゼNV			
呼称	シャンパーニュ(グランクリュ)			呼称	シャンパーニュ(グランクリュ)		
参考小売	¥5,500	JAN:4582138361407		参考小売	¥6,200	JAN:4582138364309	
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌		
	白亜の石灰	100 ~ 250m・南、南西	15ha		白亜の石灰		
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均40年) 【アッサンブラージュ 2009年5%・2011と2012年55%・2013年40%】			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ90% ピノワール(アンボネ)10%(手摘み/平均40年) 【アッサンブラージュ 2006年20%・2007年30%・2008年50%】		
醸造・発酵・熟成	収穫後、水圧搾機を使用し平均0.8気圧で5回に分け果汁を絞る ステンレスタンクで7日間[18℃]発酵し、 1ヶ月[20℃]マロラクティック発酵 ティラーージュ:2014年1月 2ヶ月[11℃]瓶内二次発酵、30ヶ月[11℃]熟成 デゴルジュマン:2015年6月 ドザージュ:5.83g/L			醸造・発酵・熟成	シャルドネはステンレスタンクで7日間発酵後、 約1ヶ月マロラクティック発酵 アンボネのピノワールとアッサンブラージュ 後、瓶内二次発酵/30ヶ月[12℃]熟成 デゴルジュマン:2010年10月 ドザージュ:7.5g/L		
SO ₂	プレス時・デゴルジュマン時:15mg/Lずつ トータル:58mg/L			SO ₂	プレス時・デゴルジュマン時:15mg/Lずつ		
ガス圧	6.6気圧			ガス圧	7.4気圧		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	エベルネワインコンテスト金賞等数々の受賞歴を持つロングセラーです。コート・デ・ブランの特級畑アヴィズとオジェのシャルドネをステンレスタンクで1ヶ月発酵、瓶内二次発酵後30ヶ月間熟成しました。輝くゴールドの色調にシトラス等柑橘系の爽やかな香りや僅かにマンゴーやナッツやニュアンスがあり、高めのスッキリとした酸とクリーミーな泡が滑らか且つ清涼感ある仕上がりです。			特徴	コート・デ・ブランの希少なロゼシャンパーニュは特級畑アヴィズのシャルドネとアンボネのピノワールから造られます。ステンレスタンクで1ヶ月間発酵後、瓶内二次発酵を経て30ヶ月間熟成しました。ベビーピンクに輝くクリーミーな泡、繊細なストロベリーやラズベリー、ブラックカラントの香りが上品に広がり、軽快な酸がフレッシュさを感じさせるフルーティーでドライな味わいです。		
【53505】Extra Brut エクストラ・ブリュットNV				【53003】Brut Millesime ブリュット・ミレジム12			
呼称	シャンパーニュ(グランクリュ・アヴィズ)			呼称	シャンパーニュ(グランクリュ)		
参考小売	¥6,400	JAN:4582138365788		参考小売	¥6,500	JAN:4571455209042	
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌			テロワール	土壌		
	白亜の石灰				白亜の石灰		
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均55~65年) 【アッサンブラージュ 2007年100%】			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均40年)		
醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで7~10日間[18℃]発酵し、 1~1.5ヶ月マロラクティック発酵 瓶内二次発酵後66ヶ月[12℃]熟成 デゴルジュマン:2012年7月 ドザージュ:2.5g/L			醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで8日間[18℃]発酵 ステンレスタンクで1~2ヶ月マロラクティック発酵 ティラーージュ(瓶詰め):2013年2月 瓶内二次発酵後48ヶ月[12℃]熟成 デゴルジュマン:2017年1月 ドザージュ:6.67g/L		
SO ₂	プレス時・デゴルジュマン時:15mg/Lずつ トータル:56mg/L			SO ₂	プレス時・デゴルジュマン時:15mg/Lずつ トータル:62mg/L		
ガス圧	6.0気圧			ガス圧	6.6気圧		
アルコール度	12.5%			アルコール度	15%		
特徴	白いエチケットのエクストラブリュット、ドザージュが極小のブドウ本来の味わいが感じられる極辛口の繊細なタイプです。特級畑アヴィズのシャルドネをステンレスタンクで2ヶ月間発酵、瓶内二次発酵後66ヶ月間熟成しました。クリアな麦わら色に柑橘系のフレッシュなフルーツ香やほのかなトースト香、果実というよりも鉱物的なミネラルの硬さとキレのあるキリッとした酸が特徴です。			特徴	ノーベル賞晩餐会に選ばれ世界的な高評価を得ているヴァンテージシャンパーニュです。コート・デ・ブランの特級畑アヴィズとオジェのシャルドネをステンレスタンクで発酵、瓶内二次発酵後48ヶ月熟成しました。輝くイエローの色調から美しく広がる細かい泡、柑橘や蜜感豊かな果実の香りを感じます。骨のあるストラクチャーに、高めの酸とミネラルが興行きを演出する揺るぎない逸品です。		
【53507】Les Belles Voyes レ・ベール・ヴォアNV				【53311】Brut Selection ブリュット・セレクションNV (1500ml)			
呼称	シャンパーニュ(グランクリュ・オジェ/レ・ベール・ヴォア)			呼称	シャンパーニュ(グランクリュ)		
参考小売	¥12,000	JAN:4582138365795		参考小売	¥11,500	JAN:4582138363883	
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	1500ml×6 / 白泡・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	白亜の石灰	100 ~ 250m・南、南西	15ha		白亜の石灰	100 ~ 250m・南、南西	15ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均40年) 【アッサンブラージュ 2009年92%・2008年8%】			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均40年) 【アッサンブラージュ 2009年・2010年】		
醸造・発酵・熟成	木樽で12ヶ月間発酵 (マロラクティック発酵含む) 瓶内二次発酵後54ヶ月[12℃]熟成 デゴルジュマン:2014年12月 ドザージュ:0g/L			醸造・発酵・熟成	収穫後、水圧搾機を使用し平均0.8気圧で5回に分け果汁を絞る ステンレスタンクで7日間[18℃]発酵し、 1ヶ月[20℃]マロラクティック発酵 ティラーージュ:2010年6月 2ヶ月[11℃]瓶内二次発酵、36ヶ月[11℃]熟成 デゴルジュマン:2014年11月 ドザージュ:5.83g/L		
SO ₂	プレス時・デゴルジュマン時:15mg/Lずつ トータル:55mg/L			SO ₂	プレス時・デゴルジュマン時:15mg/Lずつ トータル:58mg/L		
ガス圧	5.6気圧			ガス圧	6.6気圧		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	フランク・ボンヴィルが誇るトップキュヴェです。特級畑オジェのレ・ベール・ヴォアという特別な区画の高樹齢シャルドネを木樽で12ヶ月発酵し、瓶内二次発酵後54ヶ月間熟成しました。黄金に輝く繊細な泡にパナ、ナッツやカスタードクリームのような香り、厚みのある果実味と芳醇なミネラルがパンチを利かせる味わいです。木樽発酵による上品な熟成感とボリューム感を楽しめます。			特徴	エベルネワインコンテスト金賞等の受賞歴を持つマグナムサイズです。コート・デ・ブランの特級畑アヴィズとオジェのシャルドネをステンレスタンクで1ヶ月発酵、瓶内二次発酵後36ヶ月間熟成しました。クリアなイエローの色調にシトラス等柑橘系の爽やかな香りや僅かにマンゴーやナッツやニュアンスがあり高めのスッキリとした酸とクリーミーな泡が滑らか且つ清涼感ある仕上がりです。		

Dionyがシャンパーニュ愛飲家の皆様へ新たな感動をお届けします。

Diony