

# Chateau de La Bonneliere

ロワール地方  
シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール

1846年創業 ロワールの歴史あるシャトー  
南向きの良質な畑で育つブドウのクオリティー  
フレッシュな果実味のロングセラー



2008年2月、ロワール河流域に広がる銘醸地の中心都市トゥールから南西方面へ車を走らせました。

シャトー・ド・ラ・ボンヌリエールはロワール地方のシノンで1846年創業の歴史ある生産者です。4代目にあたる現当主マルク・プルゾーは、1998年から有機栽培を実践し、2002年にはエコセル認証を取得、現在はバイオダイナミ栽培で用いるプレパラシオンを畑に散布するなど自然に調和するワイン造りを行っています。

真南向きの砂質土壌からは質の良いカベルネフラン、粘土石灰質と石灰質で構成する土壌からは膨らみのある香り高きソーヴィニオンブランが健全に育っています。丁寧に手摘み収穫したブドウは自生酵母で自然な醸造を行います。

兄はロワールの自然派生産者として名を馳せるドメヌ・ド・ラ・ギャルリエールのパスカール・プルゾーです。兄弟ともに自然なワイン造りに長けた才能を持ち、故郷ロワールの風土・テロワールと生産者の情熱をワインに表現しています。

「土壌が自然にブドウに与えるフレーバー、白ならパッションフルーツ、赤ならエキゾチックなニュアンス、の香りを感じさせるワイン造りを目指している」とマルクは熱く語ってくれました。

2005年の日本初紹介から、コストパフォーマンス溢れる品質で人気のロングセラーオーガニックワインです。

[34094] Touraine Sauvignon トゥーレーヌ ソーヴィニオン17				[33802] Chinon Rive Gauche シノン リーヴ ゴッシュ 16			
呼称	トゥーレーヌ			呼称	Chinon シノン		
参考小売	¥2,100	JAN:4582138361025		参考小売	¥2,100	JAN:4582138361049	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセル			栽培/認証	ビオロジック/エコセル		
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
	粘土	50m・南	3.5ha・30hl/ha		砂利	10m・南	4ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニオンブラン100% (手摘み/平均35年)			品種 (収穫/樹齢)	カベルネフラン100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	マセラシオン・ベニキュレール(果皮を少し破いて醸す)で6時間漬け込み、デキュヴァージュ 直接空気圧搾し、温度管理をしながら70hlのステンレスタンクで21日間発酵 6ヶ月シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め:2018年2月			発酵	120hlのステンレスタンクで4週間醸し後、15日間発酵 70hlのセメントタンクで1ヶ月マロラクティック発酵		
SO <sub>2</sub>	発酵後:25mg/L 瓶詰め時:25mg/L トータル:46mg/L			熟成	そのまま6ヶ月熟成 瓶詰め:2017年3月1日		
アルコール度	14%			SO <sub>2</sub>	醸し前、発酵後、瓶詰め時:30mg/L トータル:43mg/L		
特徴	1989年設立の歴史あるドメヌが造るロワールのオーガニックワインのロングセラーです。果皮を少し破いて醸すマセラシオン・ベニキュレールを6時間行った後、デキュヴァージュし空気圧搾した果汁を温度管理しながらステンレスタンクで発酵、シュールリーで熟成しました。淡いイエローの外観からフレッシュバジルやレモンの香りを感じます。爽やかかつ美しい酸、安定感はずがです。			アルコール度	14%		
				特徴	教会で隣に座った男性が描いた素敵な落書きをエチケットデザインにしたシノンのロングセラーです。ロワール川左岸で育つカベルネフランを4週間醸し発酵、セメントタンクでマロと熟成を行いました。紫帯びたルビー色から赤果実やお花の香りが広がります。青くさいフランを微塵も感じさせないストレートでピュアな果実に、少しのタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。		



Diony