

Bonnet Huteau

ロワール地方
ボネ・ユトー

ビオロジック栽培の正統派ミュスカデ
アンフィボリットの土壌が生み出す凝縮感たっぷりのミネラル
素晴らしいアロマとバランスの良い味は現地で高評価！



1883年創立の歴史あるドメーヌで2007年に有機認証を取得しました。今後48ヘクタールすべての畑をビオへ転向予定。ミュスカデの伝統を重んじつつ、「安くて軽いワイン」というイメージを払拭するため、繊細で旨みのあるミュスカデづくりに日々勤しむトラディショナルとモダンが融合する生産者です。息ぴったりの兄弟での取り組みを見ていると、今後の更なるクオリティの向上を期待できます。ナント地区の土壌の特徴として、片麻岩、シスト、雲母片岩、花崗岩で構成される酸性岩で鉱物種が少ない土壌と、マグネシウム、鉄を主成分に含む鉱物が豊富な斑れい岩、アンフィボリット、ブラジナイトの土壌の2種類があり、同ワインは後者の土壌で育ったミュスカデ種からつくられています。アンフィボリットは水はけが十分で水分を保つことができるので、ぶどうの根は地中深く伸び、ミネラルを吸収しながらゆっくり成熟していきます。

【33961】Muscadet La Tarcière ミュスカデラ タルシエール16	
呼称	Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ
参考小売	¥1,900 JAN:4571455207741
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	- / -
テロワール	土壌 面積・収量 緑岩 4.7ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ミュスカデ100% (手摘み/平均30年)
醸造	酵母 自生酵母
発酵	セメントタンクで15日発酵 (マロラクティック発酵あり)
熟成	セメントタンクで6～10ヶ月シュールリー熟成 瓶詰時に濾過あり
SO ₂	アルコール発酵後:30mg/L 瓶詰時:20mg/L トータル:54mg/L
アルコール度	12%
特徴	ビオダイナミを取り入れるなど進化を続けるボネ・ユトーの現在転換中の区画の名を冠した新キュヴェです。地下のセメントタンクで発酵後そのまま6～10ヶ月熟成しました。淡いイエローの外観、メロンや柑橘の香りが広がります。アタックの滲刺とした酸といきいきと瑞々しい柑橘の果実によって丈夫な骨格が形成しアフターのパニラのニュアンスが丸みのある拡がりを感じさせてくれます。



Diony