

Chateau de La Bonneliere

ロワール地方
シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール

歴史あるシャトーの南向き畑から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・ブルゾーは、1998年から有機栽培を実践し、2002年にはエコセール認証を取得、現在はバイオダイナミ栽培で用いるプレパレーショ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ル・ブルゾーです。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。



【34773】Chinon Rive Gauche シノン リーヴ ゴッシュ 19			
呼称	Chinon シノン		
参考小売	¥ 2,100	JAN:4582138361049	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂利	10m・南	4ha・45hl/ha
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	
	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	
	熟成	そのまま6ヶ月熟成	
	SO ₂	醸し前、発酵後、瓶詰め時:30mg/L トータル:20mg/L	
アルコール度	14%未満		
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拡がります。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。		

新着



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diony