

Franck Bonville

シャンパーニュ地方
フランク・ボンヴィル

ノーベル賞晩餐会で選ばれたグランクリュ「アヴィズ」のブランドブラン

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19ha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ヶ所です。)

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。彼の畑は、雑草が一杯で地面がフカフカ、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、レコルトンマニピュラン(RM)としては初となるストックフォ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、世界的評価の高い生産者です。



【35394】Les Belles Voyes レ・ベール・ヴォア14	
呼称	Champagne Grand Cru Ogerシャンパーニュグランクリュオジェ
参考小売	¥13,000
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口
栽培/認証	- / HVEレベル3
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 白亜の石灰 151m・東 0.8ha・57hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均44年) 【2014年100%】
醸造・発酵・熟成	225Lの木樽で6ヶ月間発酵 (マロラクティック発酵含む) ティラージュ:2015年3月 発酵中のワインを添加し、81ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 ドザージュ:2.5g/L / デゴルジュマン:2022年1月
SO ₂	プレス時:5mg/L デゴルジュマン時:27mg/L トータル:31mg/L
ガス圧	6.6気圧
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特級畑オジェのレ・ベール・ヴォアで育つ最高樹齢のシャルドネを木樽で6ヶ月発酵し、同区画の発酵中ワインを樽出しで添加し81ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。緑の残る淡いゴールドイエロー色、リンゴタルトや洋梨ジャムの香り、丸みあるアタックで綺麗な果実味が上品に拡がり、興行きのある味わいで温度が上がると柑橘の香りが増します。

新着



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