

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、メニー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。



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

【31157】Brut Selection ブリュット・セレクションNV (375ml)				【53002】Brut Selection ブリュット・セレクションNV (750ml)			
呼称	Champagne Grand Cruシャンパーニュ グランクリュ			呼称	Champagne Grand Cruシャンパーニュ グランクリュ		
参考小売	¥3,400 JAN:4582138367041			参考小売	¥5,500 JAN:4582138361407		
規格/タイプ	375ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	- / HVEレベル3			栽培/認証	- / HVEレベル3		
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
	白亜の石灰	151m・東	15ha・57hl/ha		白亜の石灰	151m・東	15ha・57hl/ha
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 2018年70%・2017年5%・2015年25%】			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 2018年70%・2017年5%・2015年25%】		
醸造 発酵・熟成	18VTGは収穫後、水平式プレス機で平均0.8気圧で5回に分けプレス2ヶ月間ステンレスタンクで発酵し、2019年1月にテイस्टィングステンレスタンクで発酵・熟成させている各VTGのワインとアッサンブラージュし3ヶ月寝かせる ティラーージュ:2019年4月/16~18ヶ月瓶内二次発酵・熟成 デゴルジュマン:2020年10月~12月/ドザーージュ:8.33g/L			醸造 発酵・熟成	18VTGは収穫後、水平式プレス機で平均0.8気圧で5回に分けプレス2ヶ月間ステンレスタンクで発酵し、2019年1月にテイस्टィングステンレスタンクで発酵・熟成させている各VTGのワインとアッサンブラージュし3ヶ月寝かせる ティラーージュ:2019年4月/16~18ヶ月瓶内二次発酵・熟成 デゴルジュマン:2020年10月~12月/ドザーージュ:8.33g/L		
SO ₂	プレス時:5mg/L デゴルジュマン時:27mg/L トータル:58mg/L			SO ₂	プレス時:5mg/L デゴルジュマン時:27mg/L トータル:58mg/L		
ガス圧	6.6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	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・プ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、アッサンブラージュし瓶内二次発酵・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	エペ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・プ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、アッサンブラージュし瓶内二次発酵・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。		
【53505】Extra Brut エクストラ・ブリュットNV				【34644】Brut Millesime ブリュット・ミレジム13			
呼称	Champagne Grand Cruシャンパーニュ グランクリュ			呼称	Champagne Grand Cru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		
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	- / HVEレベル3			栽培/認証	- / HVEレベル3		
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
	白亜の石灰	151m・東	15ha・57hl/ha		白亜の石灰		
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均40年) 【2013年100%】			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均40年)【2013年100%】		
醸造 発酵・熟成	ステンレスタンクで2週間【20℃】発酵(マロラクティック発酵あり) 78ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 ティラーージュ:2014年2月 デゴルジュマン:2020年8月 ドザーージュ: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5ヶ月マロラクティック発酵 ティラーージュ(瓶詰め):2014年2月/ドザーージュ:5.83g/L 瓶内二次発酵後48ヶ月【12℃】熟成 デゴルジュマン:2018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:56mg/L			SO ₂	プレス時・デゴルジュマン時:15mg/Lずつ トータル:54mg/L		
ガス圧	6.0気圧			ガス圧	6.7気圧		
アルコール度	12.5%			アルコール度	15%未満		
特徴	白いエチケットのエクストラブリュット、ドザーージュが極小の為ブドウ本来の味わいを感じ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、78ヶ月間瓶内二次発酵・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に高評価を得たヴィンテージシャンパーニュでコート・デ・プランの特級畑アヴィズのシャルドネをステンレスタンクで5ヶ月発酵、ドザーージュ5.83g/Lでティラーージュし48ヶ月瓶内二次発酵熟成しました。ライトイエローの外観から白い花や柑橘のコンポートの香り、ミネラルのたたく口あたりに穀物のニュアンスとしっかりとした酸が骨格を形成しています。		
【34509】Les Belles Voyes レ・ベール・ヴォア12				【53311】Brut Selection ブリュット・セレクションNV (1500ml)			
呼称	Champagne Grand Cru Ogerシャンパーニュ グランクリュ オジェ			呼称	Champagne Grand Cruシャンパーニュ グランクリュ		
参考小売	¥12,000			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	- / HVEレベル3			栽培/認証	- / HVEレベル3		
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
	白亜の石灰	151m・東	15ha・57hl/ha		白亜の石灰	151m・東	15ha・57hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均43年) 【2012年100%】			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 2018年70%・2017年5%・2015年25%】		
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) 84ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 ティラーージュ:2013年3月 デゴルジュマン:2020年4月 ドザーージュ:2.5g/L			醸造 発酵・熟成	18VTGは収穫後、水平式プレス機で平均0.8気圧で5回に分けプレス2ヶ月間ステンレスタンクで発酵し、2019年1月にテイस्टィングステンレスタンクで発酵・熟成させている各VTGのワインとアッサンブラージュし3ヶ月寝かせる ティラーージュ:2019年4月/16~18ヶ月瓶内二次発酵・熟成 デゴルジュマン:2020年10月~12月/ドザーージュ:8.33g/L		
SO ₂	プレス時:5mg/L デゴルジュマン時:27mg/L トータル:60mg/L			SO ₂	プレス時:5mg/L デゴルジュマン時:27mg/L トータル:58mg/L		
ガス圧	6.1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6ヶ月発酵し、84ヶ月瓶内二次発酵・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。小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	エペ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・プ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、アッサンブラージュし瓶内二次発酵・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。		

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