

Bonnet Huteau

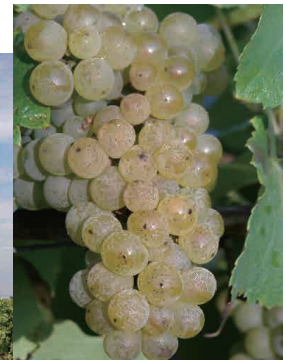
ロワール地方
ボネ・ユトー

果実の凝縮感 × たっぷりミネラル 無農薬栽培の正統派ミュスカデ

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ヘ転向予定。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、プ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。



【34816】Muscadet Les Bonnets Blancs ミュスカデ レボネブラン19		【34170】Muscadet Les Gautronnieres ミュスカデレ・ゴートロニエール17	
呼称	Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ	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	参考小売	¥1,900
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	ビオロジック/エコセール	栽培/認証	ビオディナミ/エコセール SOLD OUT
テロワール	土壌 緑岩	面積・収量	面積・収量 4.7ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ミュスカデ100% (手摘み/平均30年)	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	醸造	酵母 自生酵母
	発酵 セメントタンクで15日間発酵 (マロラクティック発酵あり)		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ヶ月間シュールリー熟成 瓶詰時に濾過あり		熟成 セメントタンクで16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:60mg/L		SO ₂ アルコール発酵後:30mg/L 瓶詰時:20mg/L トータル:51mg/L
アルコール度	12.5%	アルコール度	12%
特徴	ミュスカデで絶え間ない進化を続ける家族経営のドメーヌであるボネ・ユトー、エコセール認証を取得した区画タルシエールのキュヴェ名を変更し新たな装いでお目見えです。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。淡いクリーム色、レモンライムなどの柑橘の香り、キレのある酸とふっくらとした果実感がボディを構成し塩気がアフターのアクセントとして彩ります。	特徴	無農薬栽培を基本にビオディナミを取り入れ進化を続けるボネ・ユトーの区画名を冠したキュヴェです。セメントタンク発酵後そのまま6ヶ月熟成しました。淡いイエローの外観からメロンや時間と共に南国系果実の甘い香りが広がります。アタックにしっかりとした酸を感じますが、柔らかな果実と共に流れ出す酸は丸みを帯び土壌由来のミネラルとほろ苦さがバランスの良さを演出してくれます。



Diony