

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ブレパレーション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。



【36423】Les Devants Sauvignon レドヴァンソーヴィニオン23	
呼称	IGP Val de Loire ヴァル・ド・ロワール
参考小売	¥2,700 JAN:4582138361025
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
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
	粘土石灰 80m・平地 3.1ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニオンブラン100% (手摘み/平均15年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	9月6日収穫/ステンレスタンクで5日間醸し、空気圧式圧搾120hlのステンレスタンクで発酵
熟成	60hlのステンレスタンクで熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2024年5月14日
SO ₂	熟成中:40mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:87mg/L
アルコール度	14%未満
特徴	1989年設立の歴史あるドメヌが造るロワールのオーガニックワインのロングセラーです。粘土石灰土壌で育つソーヴィニオンブランを醸し後プレスし、温度管理しながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなライトイエロー色、青りんごやアップルミントのフレッシュな香り、爽快感とミネラリーな味わい、口中に広がるフルーツ感と綺麗な酸が印象的です。

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