

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

2023年6月、創立50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3代目当主オリヴィエ・ボンヴィルとともに4代目フェルディナンド、醸造や営業もすべて彼らでケアしています。

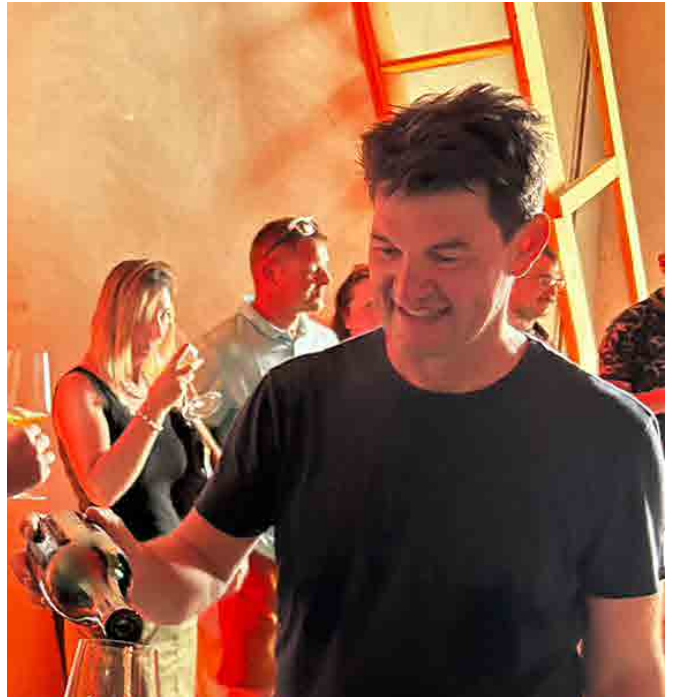
シャンパーニュの中心から程近いアヴィズに本拠を置くフランク・ボンヴィルは、1973年創業の家族経営のシャンパンメゾン(レコルタン・マニピュラン=RM)です。シャルドネに精緻なミネラルをもたらすコート・デ・ブランのグランクリュは、最高品質のブラン・ド・ブランができるエリアとして知られています。ボンヴィル家の畑はエペルネを中心とした名高い斜面に広がり、グランクリュ畑は19ヘクタール所有。アヴィズ、オジェを中心に、クラマン、メニールの村に点在します。ブリュット・セレクションにはアヴィズとオジェのシャルドネを2対1の割合で使っています。(シャンパーニュ 366のクリュのうち、グランクリュはわずか17箇所です。)

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。幾度目かの訪問となる2013年の彼の畑は、以前にも増して雑草が一杯で地面がフカフカに、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がボンヴィルの真骨頂です。

2010年、レコルタンマニピュラン(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、年々世界的評価が高い生産者です。



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

【53002】Brut Selection ブリュット・セレクションNV				【36254】Demi Sec ドゥミセックNV			
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	¥7,500			参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・やや甘口(残糖140.4g/L)		
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
	白亜の石灰	151m・東	15ha・57hl/ha		白亜の石灰	151m・東	15ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (Coming Soon) 【2020年・2021年】		
醸造・発酵・熟成	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、翌年1月にテイasting 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:2021年4月/ 16 ~ 18 ヶ月瓶内二次発酵・熟成 ドザーージュ:8.33g/L / デゴルジュマン:2022年10月~12月			醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで発酵 ティラーージュ後、瓶内二次発酵・熟成 ドザーージュ:50g/L デゴルジュマン:2023年8月		
SO ₂	プレス時:5mg/L デゴルジュマン時:27mg/L			SO ₂	プレス時・デゴルジュマン時:少量添加 トータル:100mg/L		
ガス圧	Coming Soon			ガス圧	6.8気圧		
アルコール度	14%未満			アルコール度	12.5%		
特徴	エベ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・ブ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。クリアなグリーンイエローの外観、青りんごやシトラス、グレープフルーツの香り、シャープなアタックでスッキリした清涼感ある仕上がりです。			特徴	フランク・ボンヴィルは4代続くメゾンで、特級畑アヴィズ、オジェとル・メニル・シュル・オジェのシャルドネをステンレスタンクで発酵、ティラーージュ後、瓶内二次発酵・熟成しドザーージュ 50g/Lで甘口に仕上げました。洋梨や赤色リンゴ、カリンジャムの香り、甘すぎないドゥミセックの味わいが綺麗に溶け込んだ味わいで、火を入れた洋梨のような味わいに仕上がっています。		

【36854】Brut Millesime ブリュット・ミレジム16				【36251】Extra Brut エクストラ ブリュット15			
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	¥9,500			参考小売	¥11,000		
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	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	白亜の石灰	151m・東	15ha		白亜の石灰	151m・東	15ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均40年)【2016年100%】			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/ Coming Soon) 【2015年100%】		
醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで8日間発酵 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):2017年2月 瓶内二次発酵後85ヶ月熟成 ドザーージュ:2.5g/L / デゴルジュマン:2024年3月			醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで発酵 ティラーージュ後、瓶内二次発酵・熟成 ドザーージュ:2.5g/L デゴルジュマン:2023年4月		
SO ₂	プレス時・デゴルジュマン時:15mg/L づつ トータル:29mg/L			SO ₂	プレス時・デゴルジュマン時:少量添加 トータル:54mg/L		
ガス圧	6.7気圧			ガス圧	6.4気圧		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	16年は異例の年でコート・デ・ブランのシャルドネはピノワールよりも後の収穫になりました。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、ティラーージュし85ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。淡いゴールドイエロー、クリーミーな泡、白桃やグレープフルーツ、青りんごや黄りんご、トーストのアロマ、口の中にしっかりと広がる旨味、クリーミーな泡もしっかりとありボリュームのある骨格です。			特徴	ドザーージュはエクストラブリュット2.5g/Lと少量でブドウ本来の味わいが感じられる極辛口の繊細なタイプです。特級畑のシャルドネをステンレスタンクで発酵、ティラーージュ後、瓶内二次発酵・熟成し23年4月にデゴルジュマンしました。クリーミーな細かな泡、グリーンを帯びた黄金色、リンゴや洋梨、フレッシュハーブの香り、シャープでレモンの心地の良い酸味がエレガントです。		

【36855】Les Belles Voyes レ ベール ヴォア17				【36253】Rose ロゼNV			
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	¥16,000			参考小売	¥8,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・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
	白亜の石灰	151m・東	0.8ha・51hl/ha		白亜の石灰	151m・東	0.8ha・51hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均50年) 【2017年100%】			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ90% ピノワール10% (手摘み/ Coming Soon)【2020年・2021年】		
醸造・発酵・熟成	9月収穫 / 225Lの木樽で発酵 ティラーージュ:2018年4月 / 瓶内二次発酵・熟成 ドザーージュ:2.5g/L デゴルジュマン:2025年4月			醸造・発酵・熟成	醸し後プレス ステンレスタンクで発酵後、ティラーージュ 瓶内二次発酵・熟成 ドザーージュ:5g/L デゴルジュマン:2023年6月		
SO ₂	プレス時・デゴルジュマン時:少量添加 トータル:36mg/L			SO ₂	プレス時・デゴルジュマン時:少量添加 トータル:75mg/L		
ガス圧	6.7気圧			ガス圧	7.1気圧		
アルコール度	13%			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発酵し、同区画の発酵中ワインを樽出しで添加し瓶内二次発酵・熟成し、デゴルジュマンしました。グリーンを帯びたゴールドイエロー、カプチーノの泡、洋梨やリンゴ、トーストのアロマ、コクと複雑味がアタックにあり、アフターにはミネラリーな味わいとエレガントさが醸し出されます。			特徴	コート・デ・ブラン、20年と21年の特級畑アヴィズ、オジェ、ヴェルズネイのシャルドネとピノワールを醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵後ティラーージュ、瓶内二次発酵・熟成し23年6月にデゴルジュマンしました。淡いサーモンピンクのクリーミーな泡、白イチゴや赤リンゴ、クランベリーの香り、シャープで心地の良い上品な味わいを楽しめます。		

醸造防止剤無添加の商品は取扱いにご注意ください(基本的に18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に新たな感動をお届けします。

Diony