

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」のブランドプラン

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。

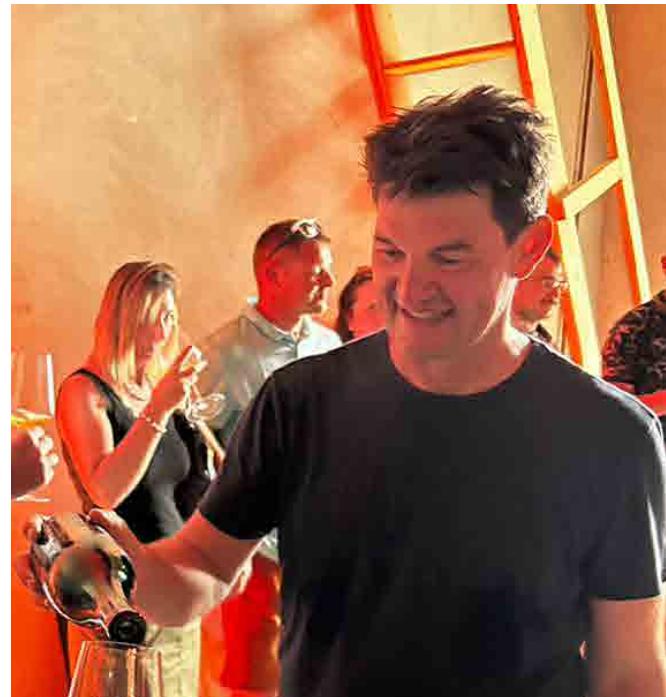
シャンパーニュの中心から程近いアヴィズに本拠を置くフランク・ボンヴィルは、1973年創業の家族経営のシャンパンメゾン(レコルタン・マニピュラン=RM)です。シャルドネに精緻なミネラルをもたらすコート・デ・プランのグランクリュは、最高品質のブラン・ド・ブランができるエリアとして知られています。ボンヴィル家の畠はエペルネを中心とした名高い斜面に広がり、グランクリュ畠を19ヘクタール所有。アヴィズ、オジエを中心に、クラマン、メニルの村に点在します。ブリュット・セレクションにはアヴィズとオジエのシャルドネを2対1の割合で使っています。(シャンパーニュ 366のクリュのうち、グランクリュはわずか17箇所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

8億年前は海底であったコート・デ・プ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、東や南東に面した畠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・セロスの畠も同じエリア(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・プ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年の彼の畠は、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・プランの伝統に則り、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。



【36854】Brut Millesime ブリュット・ミレジム16

| | |
|-----------------|--|
| 呼称 | Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ |
| 参考小売 | ¥9,500 |
| 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 白亜の石灰 |
| 品種(収穫/樹齢) | シャルドネ100% (手摘み/平均40年)【2016年100%】 |
| 醸造 | 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 ティラージュ(瓶詰め):2017年2月 瓶内二次発酵後85ヶ月熟成 ドザージュ:2.5g/L / デゴルジュマン:2024年3月 |
| SO ₂ | プレス時・デゴルジュマン時:15mg/L / トータル:29mg/L |
| ガス圧 | 6.7気圧 |
| アルコール度 | 12.5% |
| 特徴 | 16年は異例の年でコート・デ・プランのシャルドネはピノノワールよりも後の収穫になりました。特級畠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、ティラージュ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、青りんごや黄リンゴ、トーストのアロマ、口中にしっかりと拡がる旨味、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。 |

新着



【36855】Les Belles Voyes レベル・ヴォア17

| | |
|-----------------|---|
| 呼称 | Champagne Grand Cru Oger シャンパーニュ グランクリュ オジエ |
| 参考小売 | ¥16,000 |
| 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 白亜の石灰 |
| 標高・向き | 151m・東 |
| 面積・収量 | 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%】 |
| 醸造 | 9月収穫 / 225Lの木樽で発酵 ティラージュ:2018年4月 / 瓶内二次発酵・熟成 ドザージュ:2.5g/L デゴルジュマン:2025年4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 |
| ガス圧 | 6.7気圧 |
| アルコール度 | 13% |
| 特徴 | フランク・ボンヴィルが誇るトップキュヴェで特級畠オジエのレ・ベル・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、カブチーノの泡、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。 |

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