

# 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。

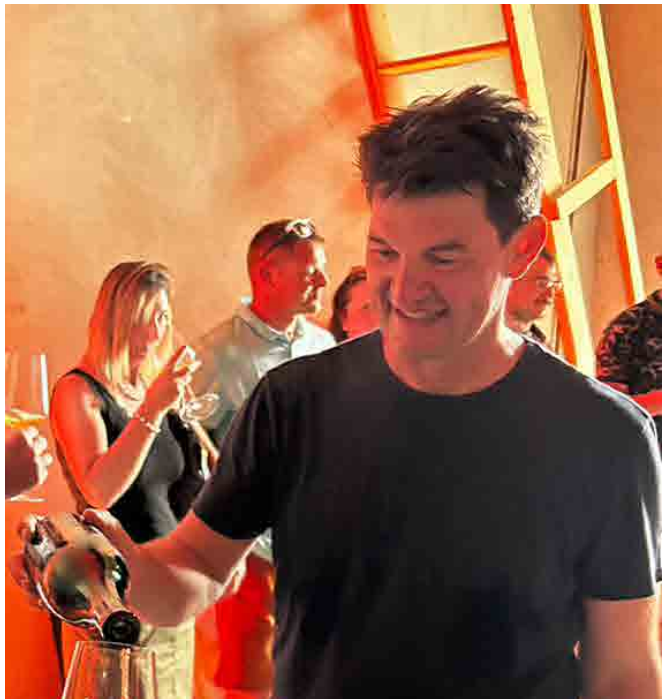
シャンパーニュの中心から程近いアヴィズに本拠を置くフランク・ボンヴィルは、1973年創業の家族経営のシャンパンメゾン（レコルト・マニピュラン＝RM）です。シャルドネに精緻なミネラルをもたらすコート・デ・ブランのグランクリュは、最高品質のブラン・ド・ブランができるエリアとして知られています。ボンヴィル家の畑はエペルネを中心とした名高い斜面に広がり、グランクリュ畑を19ヘクタール所有。アヴィズ、オジェを中心に、クラマン、メニールの村に点在します。ブリュット・セレクションにはアヴィズとオジェのシャルドネを2対1の割合で使っています。（シャンパーニュ 366のクリュのうち、グランクリュはわずか17箇所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

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こそがボンヴィルの真骨頂です。

2010年、レコルト・マニピュラン（RM）としては初となるストックホ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 |   |  |  | 【36855】Les Belles Voyes レ・ベール ヴォア17 |  |        |               |
|------------------------------------|---|--|--|-------------------------------------|--|--------|---------------|
| 呼称                                 | Champagne Grand Cruシャンパーニュ グランクリュ   |  |  | 呼称                                  | Champagne Grand Cru Ogerシャンパーニュ グランクリュ オジェ   |        |               |
| 参考小売                               | ¥ 9,500   |  |  | 参考小売                                | ¥ 16,000   |        |               |
| 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<br>白亜の石灰   |  |  | テロワール                               | 土壌   | 標高・向き  | 面積・収量         |
|                                    |   |  |  |                                     | 白亜の石灰  | 151m・東 | 0.8ha・51hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢)                          | シャルドネ100%<br>(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／平均50年)<br>【2017年100%】   |        |               |
| 醸造・発酵・熟成                           | ステンレスタンクで8日間発酵<br>ステンレスタンクで5ヶ月マロラクティック発酵<br>ティラージュ(瓶詰め):2017年2月<br>瓶内二次発酵後85ヶ月熟成<br>ドザージュ:2.5g/L / デゴルジュマン:2024年3月<br>SO <sub>2</sub> プレス時・デゴルジュマン時:15mg/Lずつ トータル:29mg/L                        |  |  | 醸造・発酵・熟成                            | 9月収穫 / 225Lの木樽で発酵<br>ティラージュ:2018年4月 / 瓶内二次発酵・熟成<br>ドザージュ:2.5g/L<br>デゴルジュマン:2025年4月<br>SO <sub>2</sub> 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   |  |  | ガス圧                                 | 6.7気圧  |        |               |
| アルコール度                             | 12.5%   |  |  | アルコール度                              | 13%  |        |               |
| 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                                  | 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。 |        |               |

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