

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へ転向予定。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し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いると、今後の更なるクオリティの向上を期待できます。ナント地区の土壤の特徴として、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壤と、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、プラジナイトの土壤の2種類があり、同ワインは後者の土壤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。



[36482]Muscadet Les Bonnets Blancs ミュスカデ レボネプラン23

呼称	Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セブル・エ・メーヌ	
参考小売	¥2,800	
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	
テロワール	土壤	面積・収量
	緑岩	4.7ha・40hl/ha
品種	ミュスカデ100%	
(収穫/樹齢)	(手摘み/平均30年)	
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)
	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
	SO ₂	アルコール発酵後:30mg/L 瓶詰時:20mg/L トータル:52mg/L
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ェ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。	



Diony