

Clos de la Bonnette

クロ・ド・ラ・ボネット/コート・デュ・ローヌ



▲印象的なエチケットはローヌ出身のアーティストによるもの。



▲モンタボネファミリー。背後に段々畑が見えます。



▲崖に張り付くように作られたヴィオニエの畑。厳しい急斜面！

厳しくも好条件な畑を復活 高貴なコンドリュウ

耕作放棄された畑を復活

コンドリュウの中で、あまりにも急斜面のコート・ボネット。第一次世界大戦後は農業革命の効率化によって耕作放棄され森になっていました。当主アンリ・グイエ・モンタボネは、この区画がかつて葡萄畑だったことを知り、1992年に手作業で葡萄畑を復活させました。セメントは使わず、天然の石を積み上げて石垣を修復。様々なクローンを植樹し、2009年に10年以上かけてやっとの思いでワイン造りを開始しました。急斜面にある段々畑は横幅が狭く、葡萄樹を1列か2列植えるのがやっと。効率は悪いですが、そこには独特のテロワールがあるんです。

ヴィオニエの理想郷

彼らが所有する畑は、南西向き急斜面。向い側は同じく急斜面の森になっており、この谷間をローヌ川の支流、アルビュエル川が流れています。上流から冷たい風が常に流れ込むことで、夏でも葡萄樹を冷やし、乾かしてくれます。ヴィオニエは十分な日照が必要ながら、糖度が上がりすぎるとフラットな味わいになってしまう難しい品種。彼らのヴィオニエは、暑いコンドリュウの中でも冷たい風の影響で果実の生育がゆっくりと進みます。そのため複雑な要素を蓄えつつ、酸も十分に確保できます。気候や土壌の影響を受けやすい気難しいヴィオニエにとって、まさに理想的な環境が揃っているのがこのコート・ボネット。

2種類のコンドリュウ

斜面の微妙な向きや位置で葡萄の熟度が異なるので、収穫は数回に分けて行います。タイミングは糖度以上に酸度とフェノール類の成熟を重要視し、より深みのある多層的なワインを目指します。収穫後はすぐにドライアイスを使って温度を下げ、フレッシュで繊細なヴィオニエの香味成分を丁寧にモストに移していきます。妖艶さ、高貴さが現れるヴィオニエの表情は、コンドリュウだけの特別な個性です。彼らが造るコンドリュウは2種類。ダルビュエルは若い樹から、レジェンド・ボネッタは古い樹から造られます。

シラーの原種で造る官能的コート・ロティ

コート・ロティには、シャトー・ダンピユイの南、コート・デュ・テュバンに残るシラーの原種、スリーヌを使用します。元々はジャン・ミッシェル・ステファンに貸していた畑で、2016年に息子アントワヌが醸造を始めました。官能的な表情にしっかりした骨格。熟成のポテンシャルを十分に感じます。そして、シラー100%で造っていたシスランドの2023年はグルナッシュを30%ブレンド。これはアントワヌがずっとトライしたかったことのひとつ。グルナッシュを栽培していないため、ローヌ南部の有機栽培農家から購入した葡萄を使用しています。収穫も手伝い、醸造はコンドリュウのセラーで行われました。スモーキーで官能的なコート・ロティに比べて、フレッシュさとテンポの良いキャラクターのシスランド、グルナッシュが入った2023年はハーブのニュアンスも加わり、より進化しています！

【ご注文は】

受注専用メール： t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから
登録は簡単！1分で完了！
特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！
新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です
スマホで見やすい価格表もLINEでチェック



商品一覧

《白》

Collines Rhodaniennes Viognier "l'Archette" 2020

参考上代: **5,600** 円

在庫数: **35** 本

コリンヌ・ローダニエンヌ・ヴィオニエ・ラルシェット
品種: Viognier100%

若樹のみを使ったキュヴェ。カテゴリは IGP であるが、畑は 1 万本/ha の密植にしている収量は僅か 40hl/ha。手作業で収穫後、228L の古樽に入れて野生酵母のみで発酵。発酵終了後、古オーク樽で 12 ヶ月間熟成。澱に近い部分だけ軽くろ過してボトリング。ワインを安定させるために瓶詰め時に少量のみ亜硫酸添加する。

Condrieu "Roches d'Arbuel" 2023 **【新入港】**

参考上代: **12,200** 円

在庫数: **60** 本

コンドリュウ・ロッシュ・ダルビュエル
品種: Viognier100%

コート・ボネットの比較的樹齢が若い樹で造られるキュヴェ。平均樹齢 15 年。土壌は黒色ミグマタイトを含む花崗岩質。畑は 1 万本/ha の密植で、収量は非常に少なく 30~35hl/ha。手作業で収穫後、228L の古樽に入れて野生酵母のみで発酵。発酵終了後、古オーク樽で 12 ヶ月間熟成。澱に近い部分だけ軽くろ過してボトリング。ワインを安定させるために瓶詰め時に少量のみ亜硫酸添加する。

Condrieu "Legende Bonnetta" 2023 **【新入港】**

参考上代: **13,600** 円

在庫数: **240** 本

コンドリュウ・レジェンド・ボネッタ
品種: Viognier100%

コート・ボネットの比較的樹齢が古い樹で造られるキュヴェ。平均樹齢 28 年。土壌は黒色ミグマタイトを含む花崗岩質。畑は 1 万本/ha の密植で、収量は非常に少なく 35hl/ha。手作業で収穫後、228L の古樽に入れて野生酵母のみで発酵。発酵終了後、古オーク樽で 12 ヶ月間熟成。澱に近い部分だけ軽くろ過してボトリング。ワインを安定させるために瓶詰め時に少量のみ亜硫酸添加する。

《赤》

Syrah "Cisselande" 2021

参考上代: **4,300** 円

在庫数: **43** 本

シラー・シスランド
品種: Syrah100%

樹齢 30 年の粘土質とシストに育つシラー 100%。手作業で収穫し、10%は全房、90%除梗して野生酵母のみで発酵。強い重いシラーではなく、抽出の優しいフレッシュなシラーを目指しているのでマセラシオンは短めで、ルモンタージュも必要最低限。果皮を出来るだけ刺激しないようにする。発酵終了後、移し変えをして古樽で 6 ヶ月熟成。ノン・フィルター。

Syrah "Cisselande" 2023 **【新入港】**

参考上代: **5,200** 円

在庫数: **120** 本

シラー・シスランド
品種: Syrah70%, Grenache30%

シラー 70%、グルナッシュ 30%。ビオロジックで管理された畑で、平均樹齢は 50 年と古い。手作業で収穫した後、ステンレスタンクで野生酵母のみで発酵。発酵は 3 週間続く。その後、移し変えをして古樽で 6 ヶ月間熟成。澱に近い部分だけ軽くろ過してボトリング。ワインを安定させるために瓶詰め時に少量のみ亜硫酸添加する。

Cote Rotie "Prenelle" 2020

参考上代: **12,000** 円

在庫数: **6** 本

コート・ロティ・プルネル
品種: Syrah100%

Cote Rotie "Prenelle" 2022 **【新入港】**

参考上代: **14,700** 円

在庫数: **60** 本

コート・ロティ・プルネル
品種: Syrah100%

テュパンの南側、急斜面の上部にある条件の良い古い畑。元々はジャン・ミッシェル・ステファンに貸していたが 2016 年から自分達で醸造を開始。典型的な花崗岩。手作業で収穫した後、ステンレスタンクで野生酵母のみで発酵。発酵は 3 週間続く。その後、移し変えをして古いオーク樽で 24 ヶ月間熟成。澱に近い部分だけ軽くろ過してボトリング。ワインを安定させるために瓶詰め時に少量のみ亜硫酸添加する。

【ご注文は】

受注専用メール: t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちら

登録は簡単! 1分で完了!

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ!



SNSもフォローお願いします!

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック