

ナバラで唯一無二のブラン・ド・ノワール



生産者について



ミCHEル・イバニェス氏（真ん中）

バソンドアは、ナバラのトリュフで有名な「ヴァルドルバ渓谷」で、1908年にイベリア半島で初めてブラン・ド・ノワールを造ったイバニェス家が、115年に渡り受け継いできたナバラで唯一無二のブラン・ド・ノワールです。

20世紀はじめ、若きホセ・マリア・イバニェスは、シャンパーニュでスパークリングワイン造りの技術やプロセスを学ぶため、ナバラの機関から奨学金を獲得します。1908年以降、地ぶどうのガルナッチャ・ティンタへのイバニェスのこだわりは、ナバラ州政府主催の祝宴の料理メニューにも採用されるなど、地元や輸出マーケットで高く評価されました。ルフィーノ・イバニェスは、父の跡を継いでシャンパーニュの知識を深め、その後、数十年に渡り、いわゆるナバラを代表するシャンパーニュ製法のスパークリングワインを醸造し、兄弟のアントニオとともに、20世紀後半のユニークなスパークリングワインの造り手となり、バソンドアの産みの親である、ミCHEル・イバニェスにそのノウハウを伝える中心的存在となりました。

1908年にイバニェス家が、イベリア半島で初めてブラン・ド・ノワールを造ってから115年が経ち、ミCHEルが揺るぐことなく、卓越性の徹底的な追求と新たなニュアンスに重点を置いたため、その職人技はこの洗練された、バソンドア・ブルット・ナトゥレに集約され、そのすべての香りの複雑さは、本質的に1908年と同質と言えるでしょう。



畑について

信頼関係のある有機栽培を行っている農家から私たちが十分な品質と思えるぶどうを厳選。エンリエ・リザラガ（右写真）もわたしたちが最も信頼しているぶどう栽培農家のひとり。

2016年ヴィンテージに使用しているガルナッチャ・ティンタは、標高475メートル、粘土質泥灰土に石灰質が混ざった土壌で有機栽培された樹齢25年のぶどう。

何十年も前にナバラ地方に根付き、この地に適応しているガルナッチャ・ティンタ（果皮は黒色、果肉は白色）。樹勢は中程度で、適切な剪定を行うことで、果実の品質、収量ともに担保したぶどうを収穫。発芽は遅く、樹勢と収量は控えめ。果房は中程度の大きさで、形は多様、果実は緩め。ぶどうの大きさは中くらいで、果皮が厚く、果汁が豊富で、還元糖の中に、生き生きとした豊富な酸が特徴。



ワインについて

◆ Basondoa Brut Nature Blanc de Noirs バソンドア・ブルット・ナトゥレ・ブラン・ド・ノワール

<品種>ガルナッチャ・ティンタ 100% <土壌>粘土質泥灰土に石灰質が混ざった土壌 <栽培>ビオロジー（認証あり）

<樹齢>25年 <醸造>48ヶ月瓶内熟成。 <ドザージュ>なし

<生産本数>7,800本

ややピンクがかった色。力強く、熟成感のあるアロマで、瓶内二次発酵の澱とともに長期熟成させることから生じる香りに、ぶどうの果実味を思わせる香りが一体となった香り。フェネルやアニスを感じます。美味しく、生き生きとしていて、よく溶け込んだ泡が、口の中を優しく包み込みます。ワインに溶け込んだ、繊細な泡が特徴。

現代のライフスタイルの中であらゆるシーンで乾杯の際に。冷やしてお召し上がりください。

【2016VT : Tim Atkin MW 93Points】

