

FRANCE / CHAMPAGNE / BOUZY

繊細にして力強いガストロノミック・シャンパーニュ



生産者について

当主マリー・テレーズ・ボネール氏
の夫ジャン・ルイ・ボネール氏

素晴らしいピノ・ノワールが育まれるグラン・クリュ、ブジー村に1991年、現当主であるマリー・テレーズ・ボネールによって、ブジーに設立された小さなドメーヌです。

もともとは姉と二人で「アンドレ・クルエ」という、彼女達の父の名前を冠したドメーヌを運営していましたが、1991年に畑を姉妹で分割しました。「ポール・クルエ」は大好きだった彼女のおじいさんの名前です。

マリーは、クラマンの大きなRM「ボネール」当主のジャン・ルイ・ボネール氏と結婚。彼の協力、助言を仰ぎながら6haの畑を強力に再発展させ、醸造はご主人と2人の息子が担当し、現在ではゴー・ミヨ、ギド・アシェット、メイユール・ヴァン・ド・フランス等のワインガイド誌で、高い評価を受け、フランス各地のコンクールで受賞するドメーヌへと大躍進しています。

「特にキュヴェ・グラン・クリュには素晴らしく熟したぶどうを使用したことがわかる。また、クルエのロゼは、まるで本物のさくらんぼをかじったようなアロマに満ち溢れている。」
(LA REVUE DU VIN DE FRANCE 2010)

また19世紀に建てられた美しいクルエ家の建物は、こちらもマリーによってアンティークの調度品など再整備され、現在ではミシュランガイドに連続で掲載されるような、シャンブル・ドット（高級民宿）として運営されています。

ブジーの名家であるクルエ家を再発展させたマリー。そんな彼女の造るシャンパーニュはしなやかでエレガントな味わいと、力強い意志を感じるようなキャラクターを持ち合わせており、そして非常に「ガストロノミーなシャンパーニュ」（ゴー・ミヨ）になっています。

「特級ブジーのピノ・ノワールの個性を高らかに表現した『ガストロノミック・シャンパーニュ』」(Gault Millau Les meilleurs vins de France 2009)

小規模ドメーヌのため、残念ながら生産量のほとんどは昔からの個人客とレストラン、そしてご自身のシャンブル・ドットで完売してしまいます。輸入可能な量には限りがありますが、一度は試していただきたい貴重なシャンパーニュです。



畑について

合計約6haの畑を所有しており、内4haはグラン・クリュ（ブジーにピノ・ノワールの畑3.2ha、シュイイにシャルドネの畑1.8ha）で、残り2haはオーブにピノ・ムニエの畑を持っています。リュット・レゾネで丁寧に栽培。



ワインについて

◆ NV SÉLECTION Grande Réserve セレクション・グラン・レゼルヴ

<品種>ピノ・ノワール50% シャルドネ30% ピノ・ムニエ20% <平均樹齢>25年 <栽培>リュット・レゾネ
<熟成>ステンレスタンクで発酵後、マロラクティック発酵。最低30か月シュール・リー。 <ドザージュ>7g/L
メゾンの代表作ともいえる、フレッシュで調和のとれたワイン。貴重なリザーブワインを巧みにアッサンブラージュすることにより、若々しさの中にも絶妙な複雑性と熟成感を感じられる味わいに。

◆ MV Brut Grand Cru ブリュット・グラン・クリュ

<品種>ピノ・ノワール100% <平均樹齢>25年 <栽培>リュット・レゾネ
<熟成>ステンレスタンクで発酵後、マロラクティック発酵。最低5年シュール・リー。 <ドザージュ>6g/L
メゾンの豊富なリザーブワインを複数アッサンブラージュしたMV（マルチ・ヴィンテージ）。個性とフィネスに溢れた、ブジーならではのリッチでフレッシュなワイン。肉厚で力強いピノ・ノワールを生むこの村のテロワールが、余すところなく表現されています。

◆ **NV Brut Rosé ブリュット・ロゼ**

<品種>シャルドネ60%、ピノ・ノワール40%（内ブジー産コトー・シャンプノワ12%） <平均樹齢>25年

<栽培>リュット・レゾネ

<熟成>ステンレスタンクで発酵後、マロラクティック発酵。最低36か月シュール・リー。コトー・シャンプノワをアッサンブラージュ <ドザージュ>6g/L

フルーツの美味しさが詰まった、柔らかくきめ細かい口当たりのシャンパーニュ。幅広いお料理に合わせやすく、余韻も楽しめます。

「ピノ・ノワール100%にすると重たいだけのロゼシャンパーニュになってしまう。シャルドネを加えることにより、複雑さ、繊細さが増す。」

◆ **NV Brut Grand Cru Cuvée Prestige ブリュット・グラン・クリュ・キュヴェ・プレスティージュ**

<品種>ピノ・ノワール100% <区画>Les Hauts Chemins（ブジー） <平均樹齢>25年 <栽培>リュット・レゾネ

<熟成>ステンレスタンクで発酵後、マロラクティック発酵。最低10年シュール・リー。 <ドザージュ>5g/L

香ばしい香りと、厚みのある果実の風味。なめらかな酸。後味に熟成感。余韻も長め。大振りのグラス、気持ち高めの温度で、メインの肉料理と楽しみたいワインです。

◆ **Brut Millésime ブリュット・ミレジム**

<品種>ピノ・ノワール100% <栽培>リュット・レゾネ

<熟成>ステンレスタンクで発酵後、マロラクティック発酵。最低5年シュール・リー。 <ドザージュ>7g/L

アプリコット、白い花、オレンジピールや煎ったアーモンドの香り。円熟した果実味とはつらつとした酸がきれいに液体に溶け込んでいる。ブジーを象徴するような力強さがあります。

◆ **Bouzy Vintage Blanc de Noirs Grand Cru ブジー・ヴィンテージ・ブラン・ド・ノワール・グラン・クリュ**

<品種>ピノ・ノワール100% <区画>ブジー村南向き斜面 <栽培>リュット・レゾネ

<熟成>225Lのオーク樽での一次発酵・熟成を経て、最低でも72ヶ月（約6年）以上の長期瓶内熟成（シュール・リー）が行われます。 <ドザージュ>2.5g/L

芳醇な力強さと、精緻な気品が共存する、究極のブラン・ド・ノワール。特級ブジー村らしい「ピノ・ノワールの力強い骨格」がありながら、熟成による「シルクのような滑らかさと繊細さ」が一体となっています。