



VILLA PONCIAGO  
FLEURIE - FRANCE

# VILLA PONCIAGO FLEURIE

<ヴィラ ポンシアゴ>

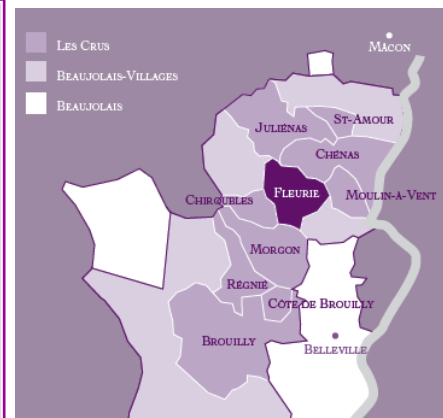
fwinest  
株式会社ファインズ

ーアンリオ家が所有し、ブシャールの醸造責任者が手がける歴史あるボジョレー

## ■概要

1949年にはクリュニー修道院が所有し、既にワインが高い評価を受ける。(1000年以上のワイン生産の歴史があるという点は非常に珍しい)1900年代にブシャール家が当時所有していたクロ・ヴジヨの畑を全て売却し、その売却益でこのドメーヌを買い取り、一時期所有者となった歴史がある。1929年のワインがブシャールに現存。1870年に出されたボジョレーのワインの格付本であるVermorel & Danguyではグランクリュのカテゴリーにあり、中でも最高のプルミエールクラス(1級)に格付けされていた。

アンリオ家はかつてコートドールに匹敵する評価だったこの地区のワインを再びその位置に振り返らせるために2008年に取得。2009がファーストヴィンテージ。



醸造責任者(ブシャールP&Fと兼任)  
フレデリック・ヴェベール氏

## フルーリー ラレゼルヴ

フルーリー地区の標高の高い丘に畑を持つドメーヌの様々な畑のブドウをブレンド。



ボジョレーの伝統に従い全て手摘み。さらに13kgの小型の収穫かごを使用しブドウの腐敗を防ぐ。

所有地のうち約60haを生物多様性のある環境を作るため、自然の森や草むらとして保存している。

区画ごとにタンク(45hl)を分けて醸造。全房のブドウと除梗したブドウものを一緒に8-12日のコールドマセラシオンによりアロマを引き出す。20%を1-4年使用のオーク樽で熟成させシルキーでヴェルヴェットのようなテクスチャーを引き出し、残りを小さいステンレスタンクに入れることでフレッシュな果実味を残しバランスの良いワインに仕上がる。



畑の管理者(ブシャール創業者の家系)  
ジョゼフ・ブシャール氏





VILLA PONCIAGO  
FLEURIE - FRANCE

# VILLA PONCIAGO FLEURIE

<ヴィラ ポンシアゴ>

fwinest  
株式会社ファインズ

## 高樹齢のブドウを使い、テロワールの個性を表現する上級キュヴェ

### フルーリー レ オー デュ ピイ 2016

#### 余韻長く気品のある味わい

- 畑: 花崗岩土壌 南+南東向き  
フルーリーで最も高い標高400m
- 樹齢: 60-90年 50%  
毎年1haずつ植替えを行う
- 収穫: 手収穫をし13kgの小型の収穫かごを使用
- 醸造・熟成: 区画毎に45hlの小型タンクで発酵。  
全房と30%除梗したブドウを10-15日低温発酵。  
リッチな構成力とフレッシュさを保つため40-60%を樽熟成し(90%を1-4年使用のオーク樽、10%を400Lの新樽使用)残りはステンレスタンク使用。
- 味わい: レッドチェリーのタルトとガーデンローズの香りが気品を与え、紅茶の香りが深みを増す。  
口当たりはしなやかな酸と程よいアルコール感、引き締まったタンニン、スパイスのフレーバーを感じる。



### フルーリー ラ ロッシュ ムリエール 2015

#### 野生的でローヌに近い凝縮感

- 畑: 花崗岩土壌 北東+北向き 標高300m  
急勾配で朝日のみ当たりゆっくり生育する
- 樹齢: 100年以上の古樹を一部使用
- 収穫: 手収穫をし13kgの小型の収穫かごを使用
- 醸造・熟成: 区画毎に45hlの小型タンクで発酵。  
全房と30%除梗したブドウを10-15日低温発酵。  
100%を1-4年使用のオーク樽で熟成。
- 味わい: 野性的でインパクトのある広がりをもせる  
トップアロマ。カシスと黒いバラの印象、芳醇で丸みのある口当たりでコクがあり穏やかな酸味を感じる。  
ムーラン ナヴァンに面した畑で力強く凝縮感のある味わいと構成力をあわせもつ。



フルーリーで最も高い標高400m



ムーラン ナヴァンとの境、急勾配の畑



樹齢100年の古樹

## ■ 畑

ボジョレーではゴブレが一般的だが、雨による泥はねを防ぎより綿密な畑仕事を可能にするため、コートドールと同じコルドンで仕立て2mほどの高さまで伸ばす。

麦や三つ葉、ひなげしなどを畝の間に自生させ、乾燥を防ぐために土を耕すのと同様の効果を得る。

ドメーヌ内で羊やアヒルを飼育し、生物多様性のある環境の中でブドウを栽培している。



ドメーヌで飼育している羊



土の乾燥を防ぐ肥料



他の動植物と共存する畑



ワイナリー内コンクリートタンク



ドメーヌの建物



ブドウの重量計

## ■ 設備

コンクリートタンクで発酵。暑い年はステンレスタンクも併用。一部徐梗も入るが、基本全房発酵させる。

ドメーヌの他の建物は歴史があり修繕が必要な部分もあるが、ブドウの品質向上のために時間と資金を優先している。1800年代からのブドウの重量計を現在も使用。