

フランス ジュラ 「ドメーヌ ベルテ・ボンデ」 新発売

ファインワインを輸入販売する(株)ファインズ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長中西 卓也)は、2017年11月よりフランスジュラ地方の「ドメーヌ ベルテ・ボンデ」 5アイテムを発売いたします。

ドメーヌ ベルテ ボンデ Domaine Berthet-Bondet

農学修士所有のベルテ・ボンデ夫妻は1984年にシャトーシャロンに移り住み、1985年初めての収穫を行いました。少しづつ所有畑を買い足していったことから、畑が点在しており安定した品質のワイン造りが可能です。ブルゴーニュ愛好家にも愉しんでもらえるようなクリーンなスタイルで、2010年から有機栽培を開始、2013年エコセールによりAB認証を得ました。

Château-Chalon シャトー シャロン

ジュラ紀前期リアスの泥灰土
平均樹齢:25年

手摘み収穫、除梗後圧搾。ステンレスタンク発酵、ウィヤージュ(補酒)はせず、ワインの表面にできる産膜酵母の膜と共に228Lのオーク樽で最低6年間熟成。よく熟したあんずや黄桃、カレー、胡桃などの見事な複雑味がある香りと、この生産地ならではの美しいミネラル感が偉大。凄まじいボンテシャルを感じさせる。



Les Grandvaux レ グランヴォー

石灰粘土質 平均樹齢:40年

単一畑「グランヴォー」は、2015年に取得、現在有機栽培に転換中。
※2015がファースト ヴィンテージ

手摘み収穫し、除梗せずブドウの房全体を圧搾。約10ヶ月ステンレスタンク熟成。熟成に樽が使われていないため、シャルドネ本来の爽やかな味わいが表現されている。花や黄色い果実のニュアンスで、とてもキレイな酸があり見事なバランスが取れた味わい。

Balanoz バラノズ

ジュラ紀前期リアスの泥灰土 平均樹齢:30年

単一畑「バラノズ」では、一畝おきに雑草を生やし草生栽培を行う。手摘み収穫、除梗せずブドウの房全体を圧搾、樽発酵、約10ヶ月樽熟(5-10%新樽)ウィヤージュとバトナージュを施す。花やアーモンドのフレッシュな香りと、まるみのある樽のニュアンスが楽しめる。十分な厚みとともに上品な余韻があり、ブルゴーニュラバーにも好まれるタイプ。

Trio トリオ

砂礫泥灰土 平均樹齢:15年

一畝おきに雑草を生やし草生栽培を行っている。手摘み収穫、選果後除梗し、短めの発酵(1週間)。約10ヶ月ステンレスタンクで熟成。瑞々しく、さくらんぼやイチゴをかじったときのような非常に爽やかな味わいと、胡椒のようなスパイシーなニュアンス。気持ちのいいフレッシュ感、いくら飲んでも飽きないのはこのワインの魅力。

Savagnier サヴァニエ

青泥灰土 平均樹齢:15年

一畝おきに雑草を生やし草生栽培を行っている。単一畑、手摘み収穫、除梗せずブドウの房全体を圧搾。約10ヶ月ステンレスタンク熟成。リンゴやオレンジピールの上品な香りと僅かな苦味で個性を表している。余韻を支える塩味も含まれていて食欲をそそられる。生魚に合わせても生臭さが出にくいいため、和食とも楽しみたいワイン。

ワイン名	ワイナリー	原語名	VIN	色	格付け	国	容量	入数	参考上代	品種
シャトー シャロン	ドメーヌ ベルテ ボンデ	CHATEAU CHALON	2009	白	シャトー・シャロン	フランス	620ML	12	10,700	サヴァニヤン
コートデュジュラレグランヴォー	ドメーヌ ベルテ ボンデ	COTES DU JURA LES GRANDVAUX	2015	白	コートデュジュラ	フランス	750ML	12	4,380	シャルドネ
コートデュジュラ バラノズ	ドメーヌ ベルテ ボンデ	COTES DU JURA BALANOZ	2015	白	コートデュジュラ	フランス	750ML	12	4,830	シャルドネ
コートデュジュラ サヴァニエ	ドメーヌ ベルテ ボンデ	COTES DU JURA SAVAGNIER	2015	白	コートデュジュラ	フランス	750ML	12	5,300	サヴァニヤン
コートデュジュラ トリオ	ドメーヌ ベルテ ボンデ	COTES DU JURA TRIO	2016	赤	コートデュジュラ	フランス	750ML	12	4,830	ピノノワールブルサル・トルソー