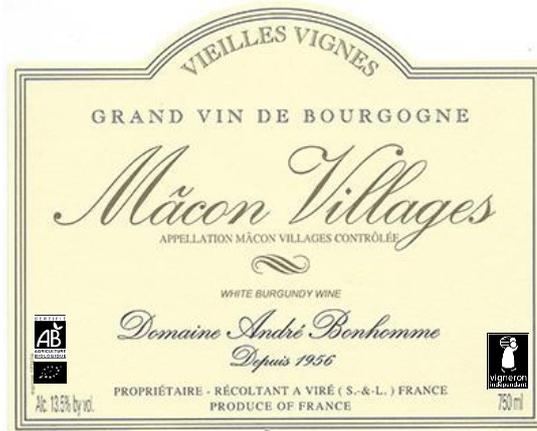


**Domaine André Bonhomme / ドメーヌ アンドレ・ボノーム**

**Mâcon Villages « VIEILLES VIGNES »**

マコン・ヴィラージュ “ヴィエイユ・ヴィーニュ”



マコン・ヴィラージュはマコンの中でも一番大きなアペラシオンです。ボノームのマコン・ヴィラージュの畑は、ヴィレ村の最南のViré-Clesséの畑 Les Chailloux(レ・シャヨール)と En Long Champ(アン・ロン・シャン)の間に一区画、もう一つは L'Elit(レリト)に隣接した南側にもう一画あり、その二区画をブレンドします。南の方の区画は優れた Quintaine(キャンテーヌ)にも隣接し、かつ標高もこのアペラシオンの中では高めの斜面にあり、広いアペラシオンの中でも特に優れた場所に位置します。ボノームのMâcon Villagesの畑はすべてヴィレ村にあります。

南の方の区画は土壌の質が少し違うことから、法令上Mâcon Villagesとされていますが、日照条件やシチュエーションはすべて区画を挟んでいるViré Clesséの畑と同じです。土壌は白/褐色粘土質で、多くの葡萄をつけることのできる土壌質ではありますが、ボノームでは収穫量を55-60hl/haに抑えています(通常、他のマコン・ヴィラージュの収穫量は70hl/ha)Quintaine(キャンテーヌ)のチャペル付近に植えられている樹は平均樹齢が50-60年と高く、いつも安定した量の果実味の高い凝縮した葡萄が穫れます。フルーツやお花の爽やかな要素を強調するため、Viré Clessé Les Pierres Blanches(レ・ピエール・ブランシュ)と同じく100%ステンレス・タンクで醸造しています。

この二つのワインは“複雑さ”を求めるのではなく、“気軽さ”でアペリティフやレストランであればグランワインなどに向いているキュヴェです。食事の始めから、海の幸やヤギのチーズなどシンプルな料理と合わせやすく、シーフードの揚げ物などにも合います。Les Pierres Blanchesに比べると、Mâcon Villagesは、滑らかでフローラルでフルーティ。対してLes Pierres Blanchesはより酸味が引き立ち、引き締まっていて、肉付きも良いのが特徴です。

**< Mâcon Villages “VIEILLES VIGNES” >**

品種: シャルドネ 平均年産: 4,500本  
 リューティ名: Vire村のみ(L'Elit, Le Saugey, chailloux, pommerate), 畑向き: 東向き  
 土壌: 白粘土, 標高: 230~250m, 樹齢: 40~60年, 剪定: ギュイヨ式剪定法  
 密植度: 8,600本/ha, 収量: 60hl/ha 手摘収穫, BIO認証有, 除梗無  
 発酵タンク: ステンスタック, 低温浸漬無, 二次発酵有, 発酵期間: 4~8週間  
 発酵温度: 18°C, 天然酵母, 新樽無, 熟成期間: 10~12ヶ月  
 瓶詰時フィルター: 極軽く, コラージュ(清澄): ベントナイト/粘土, 熟成可能年数: 5~6年