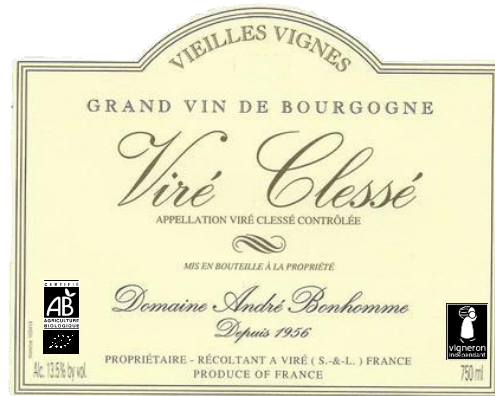




**Domaine André Bonhomme / ドメーヌ アンドレ・ボノーム**

## **Viré Clessé «VIEILLES VIGNES»**

ヴィレ・クレッセ “ヴィエイユ・ヴィーニュ”



Viré Clessé “Vieilles Vignes”/Viré Clessé “Hors Classe”は基本的には樹齢の違いです。 Vieilles Vignes は40-75年(1960年代に植木)、Hors Classeは 75-95年(1930年代に植木)

樹齢が高くなればなるほど、収穫量は低くなりますが、逆に凝縮度が増します。祖父アンドレは「樹齢が高ければ高いほど良い葡萄をつける」と言っていました。古木をととても大事にしていたのでドメーヌ設立以来、葡萄の木を抜き、植え替えたという事はこれまでも聞いた事がないので恐らく 当時植えられた木は、そのまま今も生き続けていると思っています。

Vieilles Vignesはステンレス・タンク発酵が30%、樽発酵は70%(樽は1-10年もの、新樽無)です。Hors Classeはすべて樽発酵に新樽が20%どちらのキュヴェも問題なく10年以上長熟しますが、Hors Classeは更に木のニュアンス、スモーキー、スーボワのニュアンスがあり、VVはフルーティさが残る感覚です。VVは食事に合わせるのに特に適しており、Hors Classeは熟成させて飲むとさらに良くなります。Hors Classeは後述のパーセレール(区画名毎)キュヴェと同じ方法で醸造しています。

日本のViré Clessé “Vieilles Vignes” はフランス名では“Cuvée Spéciale”としてリリースされ、日本のViré Clessé “Hors Classe” は フランス名 “Vieilles Vignes” と、それぞれが異なる名称でリリースしていますが中身は全く同じものです。

**< Viré Clessé “VIEILLES VIGNES” >** フランスでのキュヴェ名 **Cuvée Spéciale**  
品種:シャルドネ 平均年産:25,000本,畑向き:東/南東向き,土壌:粘土石灰  
標高:250m樹齢:40~75年,ギョム式剪定法,密植度:8,600本/ha,収量:50h/ha  
手摘収穫,BIO認証有,除梗無,発酵タンク:30%ステンスタック+70%古樽,低温浸漬無  
マロ発酵有,発酵期間:4~8週間,発酵温度:18°C,天然酵母,熟成時新樽無  
熟成期間:16~18ヵ月,瓶詰時フィルター:極軽く,コラージュ(清澄):ペントナイト/粘土  
熟成可能年数:8~10年