



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

## **Viré Clessé « LES PIERRES BLANCHES »**

ヴィレ・クレッセ “レ・ピエール・ブランシュ”



LES PIERRES BLANCHESは白い石の意。ボノームの畑はコミューンViré村のBois de la Montagne(ボワ・ド・ラ・モンターニュ)にあるLa Plaine(ラ・プレーン)という区画にあります。土壌は岩を葡萄の木を植える為に砕いた岩の白い石灰質です。葡萄の房は多くはつきませんが、小さな実にフレッシュさとミネラルが凝縮された葡萄が穫れます。平均樹齢は30年。50-55hl/ha。畑地図に記載の畑名La Plaineというのは平原を意味します。ただViré Clesséの中では最も高い380mに位置しているのに、その名前は矛盾しているので、ボノームではそこをla Montagne(山)と呼ぶことにしています。Mâcon Villagesのイメージは白い果実：洋ナシ、白桃、白い花、デリケート。

Les Pierres Blancsのイメージは黄色い果実。桃、黄桃、アプリコットです。祖父アンドレの時代はViré ClesséやViré Clessé Traditionというキュヴェ名でした。それをオレリアンはテロワールを強調したかったのでLes Pierres Blancs(白い石)という名前を加えましたが、出来るワインの内容的にはアンドレの時から全く変わっていません。

### < Viré Clessé “LES PIERRES BLANCHES” >

品種:シャルドネ 平均年産:15,000本,リュティ名:la Plaine(La Montagne)  
畑向き:東/南東向き,土壌:石灰石・小石,標高:300m,樹齢:15~40年  
グユヨ式剪定法,密植度:8,600本/ha,収量:55hl/ha,手摘収穫,BIO認証有  
除梗無,発酵タンク:ステンレスタンク,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:10~12ヵ月  
瓶詰時フィルター:極軽く,コーージュ(清澄):ベントナイト粘土,熟成可能年数:5~6年