

André Bonhomme / アンドレ・ボノーム

Viré Clessé « LES FORETILLES »

ヴィレ・クレッセ “レ・フォレティュー”



Clessé(クレッセ)村のLes Forétillesというリュードィの0.8ヘクタールの区画。以前ここには教会や家を建てる為に使った石切り場があったところで、岩や石からの石灰質の土壌。Les Pierres Blanches(レ・ピエール・ブランシュ)と同じエスプリを持ちますが、Forétillesはさらに引き締まって強いミネラル感があり、爽やかでフルーティで張りがある印象です。

クレッセ村ではこの区画が270-300m辺りの最も高い場所。この30-40年前に植えられたこの畑の特徴は植木密度が高いということ。1ヘクタールあたり1万本で、コート・ドールとほぼ同じ。(マコンの平均植木密度は8600本) 密度が高いということは根と根の競争が激しく、より多くの栄養部を吸い上げる為、よりクオリティの高い葡萄ができます。ボノームのキュヴェレンジの中でこのような植木密度の高いキュヴェはこのフォレティューのみです。

以前はV.Vにブレンドしていましたが、特筆すべき特徴があることから、一つの独立したキュヴェを造りたいと思うようになり、2017年産をファーストヴィンテージでリリース。唯一のClesse村区画。オレリアンの弟ヨアンが借りている畑なのでドメヌ表記はありません。このセクターで強調したいのはフルーティとミネラルなので、ステンレス・タンクで醸造。8~10年位は熟成させることができます。

このキュヴェは以前、日本名ではVielles Vignes(仏名Cuvée Spéciale)のキュヴェにブレンド。2017&2018年産はリリース。2019年は霜と猛暑の被害により、ほとんど収穫がなかったので、このキュヴェの生産はなく、その葡萄は以前のようにViré Clessé “Vielles Vignes” 2019にブレンドされました。

< Viré Clessé “LES FORETILLES” > <1st Vintage 2017>

品種:シャルドネ 平均年産:4,500本、リュードィ名:Les Forétilles (Clessé 村)
 栽培面積:0.80 ha、畑向き:東向き、土壌:褐石質粘土&石灰質、標高:260~280m
 樹齢:30~40年、キュヴェ式剪定法、密植度:10,000本/ha、収量:50hl/ha、手摘収穫、BIO
 除梗無、発酵タンク:ステンスタンク、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:18~20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:8~10年