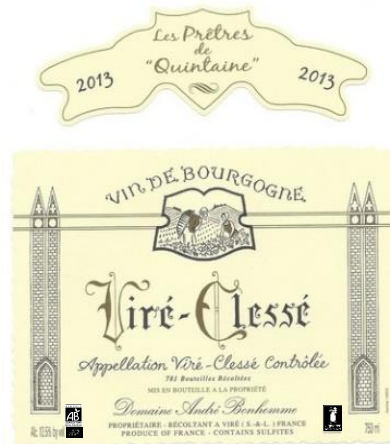


Domaine André Bonhomme / ドメーヌ アンドレ・ボノーム

Viré-Clessé « Les Prêtres de “Quintaine” »

ヴィレ・クレッセ “レ・プレートル・ド・キャンテーヌ”



ラベルは1950年代のドメーヌで最初に使っていたデザインを復刻した特別なものです。Viré村の最北の畑がチュリセ、最南がキャンテーヌです。標高や畑の向きはほぼ同じですが、土壌は全く違い、Thurisseyが比較的深い白い粘土質で、Quintaineは白泥土/岩/小石質。この白泥(石灰質の泥)はワインに丸みと厚みを与えます。ワインのスタイルとしてはThurisseyはフィネスとエレガンスでQuintaineはふくよかでリッチなのがそれぞれのキャラクターです。つまり前者は海の幸、後者は白身の肉とあわせると良いです。マコンでは、キャンテーヌのワインは地鶏や子牛のクリームソースなどとあわせることが多いです。有名なアペラシオンでスタイルをイメージするなら、ViréのワインはChassagneやPuligny Montrachetで、QuintaineのワインはMeursaultに近いです。先ほどLes Hauts de Ménardsでもムルソーの言葉が出てきたが、Quintaineと比べるとメナールにはパワフルかつきりっとした爽やかさがあり、口に含むと緊張感があります。

< Viré-Clessé “Les Prêtres de Quintaine” > <1st Vintage 2008>

品種:シャルドネ 平均年産:2,200本,リュ・デ・イ名:Les Prêtres,面積:0.50 ha
畑向き:南向き,土壌:石灰白粘土・白泥土,標高:260m,樹齢:95年,ギョウ式剪定法,密植度:8,600本/ha,収量:45hl/ha,手摘収穫,BIO認証有,除梗無
発酵タンク:オーク樽,低温浸漬無,マシ発酵有,発酵期間:4~8週間
発酵温度:18°C,天然酵母,熟成時新樽比:25%,熟成期間:24ヵ月(樽熟12ヵ月+ステンレス12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:10年以上