

# Domaine Jean-Baptiste Ponsot (Rully)

ドメーヌ・ジャン・バチスト・ポンソ (リュリー)



## 詳細・歴史

1954年に現当主の祖父によって設立された家族経営のドメーヌです。創業以来少しずつ畑を購入し、徐々に栽培面積を増やしており、現当主のジャン・バチスト氏は、2000年に20歳の若さでドメーヌを引き継ぎました。現在ブルゴーニュでは世代交代による若いヴィニキュロンの躍進が話題ですが、間違いなく彼もそのうちの一人です。彼の造るワインは、「まるで彼の人柄を写しているかのようにピュアで凛とした華やかさがあり、優等生のような印象がある」等とヨーロッパの評論家から高い評価を受けており、世界中の人々から愛されている、まさにリュリーの新星です。

## 畑

リュリーの丘の上部にある、最上の区画を8.5ha所有しており、その2/3がブルミエ・クリュです。栽培にはリュット・レゾネを採用し、除草剤は一切使用していません。果実の環境を整えたり収量の調整に不可欠な「剪定」や「摘葉」、「枝ぶりの調整」など畑仕事における全ての作業は家族総出で行われており、そのひとつひとつは実に微に入り際に渡る丁寧なもので、全ては収穫期に良い果実を得るためにコミットされています。

具体的に、「Buttage Debutage」という冬の始まりに株土を寄せ、春にそれを除去する作業や「Intercep Griffage」という畑の畝と畝、株と株の間の耕作作業を行います。また北側の摘葉は、2004年からは開花後のまだ種が出来ない時期に行っていますが、これは熟練した職人が4人がかりで1日1ha終わられるかどうかの忍耐を要する手作業です。しかしこの作業を施すことによってブドウの果皮が厚くなり、それが果実の腐敗を防ぐことになり、農薬を使わずに健康な果実の収穫が可能になるので、収穫の後の選果台での作業を大幅に減らすことができます。

## 醸造

創業以来醸造に必要な機械や道具を少しずつ揃え、2005年には試飲用レセプションルームを備えた新しい醸造設備が完成しました。熟成においては、キュヴェによって新樽を20~30%用い、約1年間樽熟成の後、ステンレスタンクで3~6か月落ち着かせています。

## 評価

『《Guide des Vins》 Bettane + Dessauve 2020 』より

「畑仕事は丁寧に施されており、念入りに耕作された畑は健康で、除草剤は使われておらず、美しいブドウを入手するための努力が見られます。2017年のワインはその努力の結果が大いに実を結んだ仕上がりで、非常にバランスの良い出来となっています。」



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
38601017	Rully Blanc en Bas de Vauvry リュリー・ブラン・アン・バド・ヴォヴリー	2017	¥4,200



【畑】ブルミエ・クリュの畑「Rully 1er cru Grésigny / グレジニー」のすぐ下で斜面の中腹に位置しているポンソ家のモノポールで、面積は 2.3ha で東南東向きです。  
【土壌】小石が多めの白色泥岩と石灰質で、土は褐色 【樹齢】10-20年  
【剪定方法】ギュイヨ・サンプル、ギュイヨ・ブルサル、コルドンド・ロワイヤル 【収量】50hl/ha  
【発酵】《15%》フレッシュさを最大限に引き出すためタンク使用 《85%》オーク樽使用:新樽比率20%  
20℃に温度管理しながら21日間バトナージュは1日3回に留め、野生酵母による自然発酵を促します。  
【マロラクティック発酵】あり  
【熟成】発酵槽のままそれぞれ1年間寝かせたあとブレンドし、さらに3か月寝かせる。  
【瓶詰時期】2018年年末~2019年年始  
【テイastingノート】熟したリンゴ、レモンやライム、スミレやリラの花の香り、新鮮なバターなどのわずかな樽由来のアロマ、甘草や白胡椒のスパイスなどの香りが華やかです。口当たりはジューシーでエネルギー、フレッシュでドライ。ヴィンテージワインとしては珍しくクリーミーで長い余韻が後を引きまします。11℃でのサーブが好ましく、6年程熟成可能でしょう。食前酒として、またシーフードと共に召し上がりがたい。  
【年間生産本数】15,000本  
【アルコール度数】13.0% 【飲み頃】今から2027年頃まで

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

38610117

Rully Blanc 1er Cru Molesme

リュリー・ブラン・ブルミエ・クリュ・モレム

2017

¥5,000



【区画】1級畑「Molesme／モレム」の丘の中腹という理想的な立地の1975年植樹の1haを2011年に購入しました。  
 【土壌】①粘土石灰質 ②部分的に崩積土  
 ③酸化鉄を多く含む赤い泥灰土：乾燥に強く豊かなミネラルと複雑味をもたらします。  
 【樹齢】45年 【剪定方法】ギュイヨ・サンプル、ギュイヨ・プールサール、コルドン・ド・ロワイヤル 【収量】45hl/ha  
 【発酵】≪100%≫オーク樽・新樽比率25%にて、20℃に温度管理しながら21日間バトナージュは1日3回に留めながら野生酵母による自然発酵を促します。  
 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】≪100%≫オーク樽用：新樽比率25%にて12か月間熟成の後、さらに3か月間タンクにて寝かせ、ワインの骨組みに磨きをかけます。  
 【瓶詰時期】2018年年末～2019年年始  
 【テイastingノート】洋ナシ、ミラベル、白桃などの華やかで複雑なアロマが魅力的で、空気に触れるに従って胡椒などの繊細なスパイス、アカシアのハチミツ、マーマレード、火打石を思わせるミネラルの香りを放ちます。口当たりは、アロマを裏切ることなくコクがありオイリーで、甘美でフレッシュな果実味が味覚を刺激します。豊かなミネラル感が心地よく、エネルギッシュながら丸みを帯びた味わいがホタテや、ヒラメなどの白身魚と好相性です。11℃でのサーブが好ましいでしょう。  
 【評価】「ギド・アシェット2012」にて『ブルゴーニュの白ワインのお手本ともいうべき素晴らしいワイン』とのコメントを受けたのを皮切りに、国内外で高く評価されています。  
 【生産本数】10,000本  
 【アルコール度数】13.0% 【飲み頃】今から2029年頃まで

JAN なし

38615117

Rully Blanc 1er Cru Montpalais

リュリー・ブラン・ブルミエ・クリュ・モンパレ

2017

¥5,000



【キュヴェ】ドメーヌを象徴するプレスティージュ・キュヴェ  
 【区画】1級畑「Montpalais／モンパレ」の丘の上部に位置し、東南東向きで、広さは1.7ha。急斜面なので浸食が起きやすいため、慎重に管理する必要があります。  
 【樹齢】1954年に現当主ジャンの祖父が植えた約65年のヴィエイユ・ヴィーニューで、重厚感のある素晴らしい品質のブドウが生まれます  
 【土壌】全体に赤い色をした赤土で、小石の混じる石灰質土壌ときめの細かい泥岩が混じる土壌  
 【剪定方法】ギュイヨ・サンプル、ギュイヨ・プールサール、コルドン・ド・ロワイヤル 【収量】45hl/ha  
 【発酵】オーク樽100%にて、20℃に温度管理しながらバトナージュは1日3回に留めて、21日間野生酵母による自然発酵を促します。 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】新樽を含むオーク樽100%に12か月間熟成の後、さらに3か月間タンクにて寝かせます。  
 【瓶詰時期】2018年年末～2019年年始  
 【テイastingノート】アロマには白い果実、ベルガモット、繊細なペストリー生地、淡い色の胡椒、ローストしたヘーゼルナッツ、火打ち石などが感じられ、非常に華やかです。味わいは実に繊細で、複雑な仕上がりはまるでシャサーニュ・モンラッシェの有名キュヴェを思わせます。黄色いプラムや熟したリンゴなど、豊かな果実味が心地よいリッチな口当たりで、フローラルで魅力的ですが、火打石のニュアンスがアクセントとなり、非常にバランスが良く、ミネラル感豊かで伸びのある酸がとても美しいワインです。ローストした白身魚に上質なバターをのせていただくのをオススメします。12℃でのサーブが好ましく、10年程熟成させてからでも十分お楽しみいただけるでしょう。  
 【評価】ジャンシス・ロビンソン氏は「コート・ド・ボーヌの素晴らしい白の中でも特筆すべきワイン」と絶賛しています。  
 【生産本数】11,000本  
 【アルコール度数】13.0% 【飲み頃】今から2032年頃まで

JAN なし

