

Domaine Bonnet (Marmande)

ドメーヌ・ボネ (マルマンデ)

◀歴史・詳細▶

アルカッションの牡蠣やフォワグラ、また鴨などの美食のエリアとしてフランス国内からも多くの観光客が訪れるヌーヴェルアキテーヌ地方の主都であるボルドーから南東に100km、車で約1時間、人口約17,000人の穏やかな街・マルマンデの郊外にドメーヌはあります。

ドメーヌの創設は2012年。当主は1961年生まれの子ルベルト。彼が51歳のとき自身で瓶詰めしたワインをリリースしたことにドメーヌの歴史は始まります。子ルベルトはもともとボジョレで18世紀から代々続く葡萄栽培農家の出身でブルゴーニュの学校で栽培と醸造を学んだ後、31歳のときに奥さんの実家であるマルマンデに移住し葡萄栽培をスタートし協同組合へ葡萄を売って生計を立てていました。後に協同組合のトップにまでなった子ルベルトですが「これが本来の自分の姿なのか？ 恵まれた自然とテロワールを守りながらワイン作りをしたい」という思いから2012年にセラーを構え自身のドメーヌを立ち上げました。

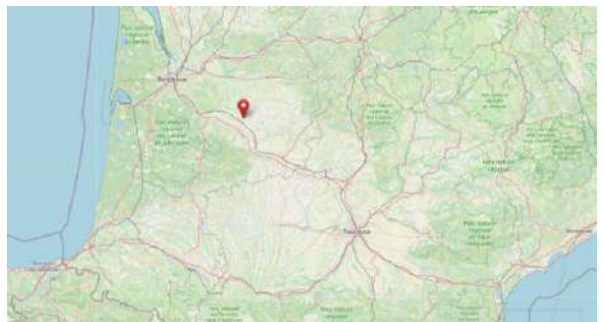
◀畑・醸造▶

[AOCコート・デュ・マルマンデ]

ボルドー南部のアントル・ドゥ・メールと隣接し、ワイン産地としてはシュッド・ウエスト（南西地方）に属し2つのワイン産地の境界線に位置しています。アペラシオン認定は1990年。アペラシオンの名称にもなっているマルマンデの街はガロンヌ川の右岸にあり、このマルマンデを中心に27のコミュンにまたがり、トータルの栽培面積は約1,320ヘクタール。

コート・デュ・マルマンデの葡萄畑はガロンヌ川の両側に広がっていて、大まかに左岸は川が運んできた粘土砂利質の沖積土壌で骨格のあるワインを、右岸は内陸の山側から運ばれた粘土石灰質土壌でエレガントなワインが生まれます。

ドメーヌ・ボネはガロンヌ川の右岸にあり、アペラシオンの中でも多の葡萄農家の畑がある平地ではなく、斜面にこだわり葡萄を植樹栽培。所有する畑は27ヘクタール。2015年からは完全にオーガニックへ移行し現在は2000年に生まれた息子・ピエールと共に親子二人三脚で栽培から瓶詰めまでを行っています。



商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
58210124	Cote du Marmandeais Blanc Semillac コート・デュ・マルマンデ・ブラン・セミヤック	2024	¥2,700



【キュヴェ】西向き斜面のソーヴィニオン・ブランと酸を補うため東向き斜面に植樹しているソーヴィニオン・グリのブレンで作られるドメーヌのスタンダードにして唯一作られている辛口の白ワイン。
【品種】ソーヴィニオン・ブラン 50%、ソーヴィニオン・グリ 50%
【区画面積】1.5ha 【土壌】粘土石灰質土壌 【樹齢】2011年植樹
【収量】35hl/ha 【全房使用率】0%（除梗100%）
【発酵】温度管理ができる4,000Lのステンレスタンクを使用し18℃を保ちながら野生酵母での自然発酵。発酵期間は約60日。
【熟成】4,000Lのステンレスタンクで約5ヶ月。
【テイastingノート】ハーブにパッションフルーツの果物の熟した香り。透明感のある柔らかな口あたり。
じんわりと口の中に広がるボリュームと、その果実を支えている丸みのあるしっかりとした酸の辛口。
アフターにジンワリとこみ上げてくるミネラルの白ワイン。
【アルコール度数】13.0% 【年間生産本数】4,000本 ◆無清澄・無濾過

JAN 3700350601120

58230123	Cote du Marmandeais Rouge Semillac コート・デュ・マルマンデ・ルージュ・セミヤック	2023	¥2,700
----------	---------------------------------------------------------------	------	--------



【キュヴェ】メルローとシラーは丘の一番上にある区画から、アブリューとマルベックは斜面の区画の葡萄を使用。ドメーヌのスタンダードにして生産者の人柄も溢れている柔らかなブレンドの赤ワイン。
【品種】メルロー 40%、シラー 20%、アブリュー 25%、マルベック 15%
【区画面積】5ha 【土壌】メルロー、シラー：ローム土壌 / アブリュー、マルベック：粘土石灰質土壌
【樹齢】1995年植樹 【収量】40hl/ha 【全房使用率】0%（除梗100%）
【発酵】8,000Lのコンクリートタンクで約15日間。
【熟成】10,000Lのコンクリートタンクで約1年間。無清澄。軽くフィルターをかけた後に瓶詰め。
【テイastingノート】カシスに落ち着いたプラムの香り。ピュアなフルーツに加えて、しっかりとした優しい口あたり。
しっかりと口あたりながら丸みのある細やかなタンニンが
ワイン全体を引き締めいている食事を呼ぶ赤ワイン。
【アルコール度数】13.0% 【年間生産本数】15,000本

JAN なし

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
-------	------	----	----------

58231123	Cote du Marmandeais Rouge De la Racine au Vin コート・デュ・マルマンデール・ジュ・ドゥ・ラ・ラシヌ・オ・ヴァン	2023	¥3,500
----------	-----------------------------------------------------------------------------------	------	--------



【キュヴェ】南東向きの斜面の区画の葡萄を使用。フランスで最も歴史があるワイン評価誌“ギド・アシェット”に掲載されている骨格とエレガントを兼ね備えたこのドメーンならではのブレンドの赤ワイン。

【品種】カベルネ・ソーヴィニオン 40%、メルロー 40%、アブリュー 20%

【区画面積】2ha 【土壌】粘土石灰質土壌

【樹齢】2017年植樹 【収量】30hl/ha 【全房使用率】0%（除梗100%）

【発酵】8,000Lのコンクリートタンクで約15日間。

【熟成】8,000Lのコンクリートタンクで約1年間。無清澄。軽くフィルターをかけた後に瓶詰め。

【テイastingノート】ブラックベリー、ブルーベリーの奥にほのかに感じるユーカリのニュアンス。

一口目からずっと身体に馴染む不思議な感覚になるエレガントな口あたりとアフターに感じる、細かくてしっかりとしたタンニン。無駄なさと良い意味での素朴さを兼ね備えた赤ワインです。

【アルコール度数】13.5% 【年間生産本数】7,500本

JAN なし

58232123	Cote du Marmandeais Rouge Les Cepages Oublies Abouriou コート・デュ・マルマンデール・ジュ・レ・セパージュ・ウブリ・アブリュー	2023	¥3,500
----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	------	--------



【キュヴェ】シノニムも見つかっておらず、このエリアの地場品種“アブリュー”を単一で仕込んだコート・デュ・マルマンデの中でも珍しい赤ワイン。

【品種】アブリュー 100%

※アブリュー（Abouriou）：果皮が厚いため病気に強く、房も大きく収量があるため現地で昔から地元人の日常酒用のワインを作るのに重宝をされていた葡萄品種。一般的には色合いは濃く、酸は低く、スパイシーさとタンニンの赤ワインになる。

また早熟と言われる品種ですが、斜面に植樹されているドメーンのアブリューは開花が遅く、例年10月頃に収穫をする彼らのメルローよりも更に一か月遅い11月の完熟を待って収穫を行っています。

【区画面積】1.5ha 【土壌】粘土石灰質土壌 【樹齢】2001年植樹 【収量】30hl/ha

【全房使用率】0%（除梗100%）

【発酵】8,000Lのコンクリートタンクで約15日間。

【熟成】500Lの古樽で約10ヶ月。

【テイastingノート】しっかりとした色調に熟したブラックベリーにカシスの中にほかに感じる摘みたてのブルーベリーのフレッシュなニュアンス。凝縮したしっとりとした口あたりながらベタつかない味わい。親しみのやすい果実の口あたりとアフターにこみ上げてくる細かなタンニンとのバランスがクセになる樽というよりはベリーを主体としたフルボディ。

【アルコール度数】13.5% 【年間生産本数】4,000本

JAN なし

