

Clos de la Bonnette

クロ・ド・ラ・ボネット



1970年代からコンドリュエーの地で有機栽培農業を営んできたHenry Montabonnet氏は1990年代に町の北西で土地を購入し、数百年前からブドウ畑として利用されていたテラス式の畑とそれを支える石壁を利用しヴィオニエの栽培を始めた。過酷な労働が強いられたコンドリュエーの畑の多くは、特に第1次世界大戦後から徐々に放置されるようになり、90年代にMontabonnet氏が畑を購入したときには木が生い茂る半ば林の状態だった。1999年より12年かけて1.5haのブドウ畑を開墾、苗を植え続け、ファースト・ヴィンテッジを2009年にリリース。幸いにも戦後から今にわたり、人の介入がなかった土地であるため、化学薬品を一切知らないこの土地で生まれたてのヴィオニエを有機栽培で育てている。あまりに急な斜面のため「コンドリュエーの畑で有機栽培をしているのはClos de la Bonnetteぐらいだ」と言われている。

栽培品種：ヴィオニエ 標高:約330m 自社畑面積:2.5ha 栽培：AB認証 平均年間生産量：6000本

	<p align="center">○Condrieu - Les Roches d'Arbuel コンドリュエー レ・ロッシュ・ダルビュエル</p>		<p>備考 渓谷の奥側に、Arbuel (アルビュエル) の小川に突き出るように位置する岩盤の狭間にある畑。この場所の特徴的な立地条件に由来してRoche d'Arbuel (Roche=岩、Arbuel=小川の名前) と名付けた。</p>
<p>畑 品種：ヴィオニエ 植樹：2000年代 位置：標高200~300m 南・南東・南西向き 土壌：花崗岩(褐色ミグマタイト)</p>	<p>醸造 アルコール発酵25日間 オークの古樽で11~12カ月間の熟成</p>		
	<p align="center">○Condrieu - Légende Bonnetta コンドリュエー レジヨンド・ボネッタ</p>		<p>備考 最も樹齢の高い区画のブドウから造られるキュヴェ。</p>
<p>畑 品種：ヴィオニエ 植樹：2000年代 位置：標高200~300m 南・南東・南西向き 土壌：花崗岩(褐色ミグマタイト)</p>	<p>醸造 アルコール発酵25日間 オークの古樽で11~12カ月間の熟成 定期的にバトナーージュを行う</p>		
	<p align="center">●IGP Collines Rhodaniennes - Syrah Vieilles Vignes コリンヌ・ローダニエンヌ シラー・ヴィエイユ・ヴィーニュ</p>		<p>備考</p>
<p>畑 品種：シラー100% 植樹：1975年 位置：標高400m、東向き 土壌：花崗岩、砂質</p>	<p>醸造 3週間マセレーション ステンレスタンクで発酵後、228Lの樽で10カ月間熟成</p>		
	<p align="center">●Côte rôtie - Prenelle コート・ロティ プリュネル</p>		<p>備考 2016年に借りた、新しい斜面の畑。彼らにとって初のコート・ロティとなる。以前のオーナーはビオロジック栽培ではなかったので、ビオロジック栽培転換中。クラシカルなアプローチでのワイン作りだが、新樽は使わない、落ち着いた味わい。</p>
<p>畑 品種：シラー100% 植樹：1990年代 土壌：花崗岩、砂質</p>	<p>醸造 古樽で24カ月間の熟成</p>		