

EURL Pierre-Olivier Bonhomme

ピエール=オリヴィエ・ボノム



ピエール・オリヴィエは、まだ学生だった2003年にティエリー・ピュズラの元で収穫をした縁で、ワイン造りに興味を持った。その後も収穫には通い、正式にワイナリーの一員にもなり、数年間の経験を経て、ティエリーとともに、ネゴシアン部門「EURLピュズラ・ボノム」を設立した（2009年）。そして2014年、ドメヌへの専念を決意したティエリー・ピュズラから、ワイナリーを受け継ぐこととなった。原料となるブドウは買収ブドウが大半を占めるが、醸造は野生酵母のみで赤、白ともに一部木樽発酵も併用。亜硫酸は醸造時は無添加、瓶詰め時のみ20mg/L前後にとどめる。ソーヴィニオン・ブランやガメ以外の、地品種も多く手掛け、手に取りやすい価格と果実味を活かした味わいで、広く親しまれている。ちなみに、母体となったネゴシアン「EURLピュズラ・ボノム」は、ロワールで有機栽培を行う農家から、慣例よりも高値でブドウを買い、さらにワインの収益を栽培家に還元するという画期的な生産サイクルを確立。そのモデルにより、このエリアでフランスの他地域に先駆けて真摯なビオロジック栽培が広がり、定着した一つの原動力になったと、高く評価されている。

		○VdF - Sauvignon ソーヴィニオン			
		品種：ソーヴィニオン・ブラン 植樹：1986年平均 位置：標高75~115m 土壌：シレックスの砂質50%、石灰岩上にシレックスの粘土質50%	シュール・リー方式 醸造 樹脂製タンク及び珪瑯タンクで4~5か月間の熟成	備考	非常に果実感豊かで芳醇な香りエキス分の強い味わいだが、それにきれいな酸を纏わせることで飲み飽きのしない味に仕上げている。
	畑				
		○Vin Nouveau Blanc ヴァン・ヌーヴォー・ブラン			
		品種：ソーヴィニオン・ブラン	醸造 ステンレスタック醗酵 ステンレスタックで1か月ほど落ち着かせる 11月に瓶詰め	備考	彼の通常のソーヴィニオンブラン同様、果実味と香りが豊かではあるが、しばしば微発泡をしていたり、瓶詰め前のワインの新酒を樽試飲しているような雰囲気。これはこれで新酒らしく面白い。
	畑				