

Pierre-Olivier Bonhomme

ピエール=オリヴィエ・ボノム

オーナー: Pierre Olivier Bonhomme

地域: Loire

地区、村: Touraine, Les Montil レ・モンティ村(～2014 年)

※2014 年までは Les Montil の Clos du Tue-Bœuf の裏手に醸造設備があるが、2015 年ヴィンテージから Les Montil の南の Monthou-Sur-Bièvre に全て移して作業を行う予定。

Clos du tue-Bœuf から南におよそ 2km。

HomePage: --



創業年: 2014 年(2009 年には畑を所有して栽培を始めている)

略歴:

- 1986 年 ロワール北部に誕生。両親は同時栽培の農家を営んでおり、ブドウも扱っていた
- 2003 年～2005 年 在学中にドメヌ《ル・クロ・デュ・テュ=ブッフ》で収穫を経験し、ワイン造りに興味を持つ
- 2006 年～2007 年 ネゴシアン《EURL ティエリー・ピュズラ》醸造研修を行う
- 2008 年～ ネゴシアンで研修を行いつつ、アンボワーズのワイン学校で醸造・栽培を学ぶ
- 2009 年～ ネゴシアンの共同経営者となり、同時に 3ha の自社畑を取得。続いて 2011 年に 0.6ha 取得
- 2013 年～ さらに 3.6ha の畑を取得し、現在 7.2ha を保有
- 2014 年 組織変更し、ピエール=オリヴィエ・ボノム単独経営

哲学:

コントロールをしつつ可能な限りはナチュラルに、土壌に敬意を払った生きたワインを造りたい。

好きな生産者は Jean Foillard、René Mosse、Jean-François Nick、l'Anglore 等

畑について

栽培方法: ビオロジック(2009 年に認証取得)

認証機関: AB 認証(アグリカルチャー・ビオロジック)

土壌: 粘土石灰質、シレックス、花崗岩

自社畑面積: 0.6ha (コを栽培)

契約畑面積: 約 7.4ha

ブドウ畑の数: 8 (Pouilly 方面にもある)

栽培品種: ソーヴィニオン・ブラン、シュナン・ブラン、ムニユ・ピノ、コ、ガメ、ピノ・ノワール、ピノ・ドニス、カベルネ・フラン

ブドウ以外の自社農作物: なし

主な仕立て方法: ギュイヨ・サンプル、コルドン・ロワイヤル

仕立ての支柱の素材: 木

添え木の素材: 木

堆肥: ビオの肥料を購入、牛の堆肥がメイン

醸造について

酵母のタイプ: 野生酵母

圧搾方式: 空気圧式プレス(3000L)

醗酵容器: 赤: 木製タンクと樹脂製タンク 白: 樽内発酵かエポキシタンク ロゼ: 樹脂製

熟成容器の素材: 樽225L~600L ※2015年よりアンフォラを試すかもしれない。

セラー環境: 畑の位置は不明。セラーはLes MontilのClos du Tue-Bœufの裏手に醸造設備があるが、2015年ヴィンテージからLes Montilの南のMonthou-Sur-Bièvreに全て移して作業を行う予定。Clos du tue-Bœufからおよそ2km。地階の大きな倉庫で現在はストック用倉庫として利用している。

年間生産ボトル本数: 80000 本