

Bernard Bonin

ベルナル・ボナン

Bio

メディア露出が極端に少ない、知る人ぞ知るムルソーの秘宝ベルナル・ボナン。「可能な限り自然に」をモットーに極力手を加えずに生み出されるワインは、パワフルさや濃厚さよりもミネラルとエネルギーが前面に出た、職人芸と呼ぶにふさわしい味わい。一口飲めば誰もがそのエネルギーに圧倒される。



ベルナル・ボナンはムルソーの南端に位置し、現在七代目当主であるニコラ・ベルナルと妻ヴェロニクによって運営されている。畑は7ha所有、シャルドネのみが植えられている。畑のほとんどがムルソーにあり、村名畑はクロ・デュ・クロマン、ティレヤリモザン、一級畑はジュヌヴリエールとシャルム、加えてピュリニーの一級畑(ガレンヌとフォラティエール)という珠玉のラインナップを持つ。

こうした素晴らしい畑は1998年にニコラの妻ヴェロニクの家系から相続したものであるが、実は彼女の祖父は当時ドメーヌ・ミシュロの当主で、ヴェロニクの母は祖父の3人娘のうち1人であった。3人とも初めは皆祖父に仕えていたが、1998年にドメーヌを3つに分けることにし、そのタイミングでヴェロニクの母から畑を取得し、ベルナル・ボナンとしての歴史がスタートした。

ワイン造りにおけるフィロソフィーは「可能な限り自然に」である。栽培は認証なしのビオディナミで天体のカレンダーを用い、極力人の手の介在は避けるようにしている。土への鋤入れを頻繁に行うが、それは「土は生きており、呼吸を必要としている」ためであり、冬の間でさえも鋤入れを決して怠らない。収穫に関しては、ニコラはいつもムルソー村で一番最初に収穫を始める一人であるが、これはフレッシュさを保つため、「コート・ド・ボーヌの白には豊かさやミネラルが備わっており、この二つをエレガントに結びつけるためには酸が必要」とベルナル。この酸はブドウ由来の自然な酸でなければならず、この酸がなければバランスの悪いワインになるため収穫のタイミングにはひと際注意を払っている。

セラーでもあくまで自然な手法にこだわり、天然酵母での発酵、SO2は極力控える。熟成は樽で約15ヶ月、その後ステンレスで数ヶ月。新樽は10%程度のみ使用。ボナンはキュヴェごとに樽を変えずに使い続けるという方法をとっており、例えばジュヌヴリエールに使用した樽は翌年もその次もジュヌヴリエールにだけに使われる。これは、ワインは樽一つ一つによって微妙に異なった反応を示すため、一貫性を保つために畑ごとに毎年同じ樽を、という彼らの並外れたこだわりが伺える。その後は月のカレンダーに従って瓶詰の直前におり引き、自然な清澄、安定化を行うため人の手によるフィルターや清澄は一切しない。

ニコラはムルソーのバタリーなキャラクターはももとのテロワールの個性というよりは、むしろ現代の醸造技術によるものと考えており、それを示すかのように彼らのワインはパワフルさ、濃厚さよりもミネラルとエネルギーにあふれている。ムルソー本来のテロワールの個性が前面に出た、まさに職人芸と呼ぶにふさわしい作品である。

そんな彼らのワインは生産量の低さ、希少性の高さからメディアに出ることはほとんどなく、評価誌やサイトを探してもほとんど情報が出てこない。

ごく一部の愛好家の間でのみ知られていたボナンだが、品質向上とともに今や感度の高いソムリエやブルゴーニュ愛好家たちがこのライジングスターを見逃すまいと注目している。生産量が限られており、日本に入ってくる数量もごくわずかであるのが心苦しい限りだが、真のブルゴーニュ愛好家こそ絶対に手にすべきムルソーの秘宝である。

France

ブルゴーニュ・ブラン インイシャル・ビービー
2021 Bourgogne Blanc Initiales B.B.

限定 希望小売価格 ¥20,300

- 産地: Bourgogne
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック16ヶ月(新樽15%)後、ステンレスタンク4ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 13%

ムルソーにある複数区画をブレンド。樹齢は平均50年。よく熟した洋ナシ、柑橘果実があふれ出すアロマ。フレッシュで力強い果実味が口内に広がり、酸とミネラルのバランスも素晴らしい。伸びる余韻には塩味と旨味が交差しこのクラスとしての予想を超える飲み応え。

ムルソー ランコントル
2021 Meursault Rencontre

限定 希望小売価格 ¥39,000

- 産地: Meursault
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック16ヶ月(新樽15%)後、ステンレスタンク4ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 13.5%

リモザンとスー・ラ・ヴェルのブレンド。樹齢は平均60年。完熟した黄色系果実にはっきりとしたミネラルのアロマ。エネルギーにあふれた果実は力強く、古樹が織り成す太い骨格のミネラルがシリアスでタイトな印象を与える。味わいの集中度が高く、緻密で張りのあるフィニッシュ。村名クラスを遥かに凌駕する逸品。

ムルソー プルミエ・クリュ ジュヌヴリエール
2021 Meursault 1er Cru Genevrières

限定 希望小売価格 ¥81,000

- 産地: Meursault 1er Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック16ヶ月(新樽15%)後、ステンレスタンク4ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 13.5%

ムルソー三大プルミエ・クリュのひとつ。南～東向きの0.77haの畑。樹齢は平均50年。香りの凝縮感、集中度、洗練性どれをとっても群を抜いており、完熟果実と強烈なミネラルが幾重にも折り重なるフレーバーを生み出している。生命力にあふれた力強さの中に気品が漂い、余韻には塩気を伴うクリスタルのようなミネラルが引き締める。

ムルソー プルミエ・クリュ シャルム・ドウス
2021 Meursault 1er Cru Charmes Dessus

限定 希望小売価格 ¥81,000

- 産地: Meursault 1er Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック16ヶ月(新樽15%)後、ステンレスタンク4ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 13.5%

ムルソー三大プルミエ・クリュのひとつ。南～東向きの僅か0.28haの畑。樹齢は平均50年。熟度の高い果実を思わせる芳醇で力強いアロマ。シャルムらしい優美でふくやかな口当たり。力強いフルボディの中に緊張感あるミネラルがあり、素晴らしい張りがある。フィニッシュには透明感のあるクリアなミネラルが伸び、奥深く長い余韻につながる。熟成のポテンシャルが極めて高い偉大なワイン。

※他にもアイテム取り揃えております。取り扱い全アイテムは弊社HPでご覧ください。