

# Domaine Jean-Baptiste Ponsot (Rully)

ドメヌ・ジャン・バチスト・ポンソ (リュリー)



## 詳細・歴史

1954年に現当主の祖父によって設立された家族経営のドメヌです。創業以来少しずつ畑を購入し、徐々に栽培面積を増やしており、現当主のジャン・バチスト氏は、2000年に20歳の若さでドメヌを引き継ぎました。現在ブルゴーニュでは世代交代による若いヴィニキュロンの躍進が話題ですが、間違いなく彼もそのうちの一人です。

彼の造るワインは、「まるで彼の人柄を写しているかのようにピュアで凛とした華やかさがあり、優等生のような印象がある」等とヨーロッパの評論家らから高い評価を受けており、世界中の人々から愛されている、まさにリュリーの新星です。

## 畑

リュリーの丘の上部に位置する最上級の区画を8.5ha所有しており、その2/3がプルミエ・クリュです。栽培は厳格なリュット・レゾネを採用し、除草剤は一切使用していません。収量の調整や果房の環境を保つために不可欠な「剪定」や「摘葉」、「枝ぶりの調整」などの畑仕事における全ての作業は家族総出で行われており、そのひとつひとつは実に微に入り際に渡る丁寧なもので、全ては収穫期に良い果実を得るためにコミットされています。

また、「Buttage Debuttage / ビュタージュ・デビュタージュ」という冬の始まりに株土を寄せて春にそれを除去する作業や、「Intercep Griffage / インターセップ・グリファージュ」という畑の畝と畝、株と株の間の耕作作業が行われています。そして2004年から北側の摘葉は開花後のまだ種が出来ていない時期に行われていますが、これは熟練した職人が4人がかりで1日1ha終わらせるかどうかの忍耐を要する手作業です。しかしこの作業を施すことにより、ブドウの果皮が厚くなり、それが果実の腐敗を防ぐことになり、農薬を使わずに健康な果実の収穫が可能になるので、収穫の後の選果台での作業を大幅に減らすことができます。

## 醸造

創業以来醸造に必要な機械や道具を少しずつ揃え、2005年には試飲用レセプションルームを備えた新しい醸造設備が完成しました。熟成においては、キュヴェによって新樽を20~30%用い、約1年間樽熟成の後、ステンレスタンクで3~6か月落ち着かせています。

## 評価

『《Guide des Vins》 Bettane + Dessauve 2020 』より

「畑仕事は丁寧に施されており、念入りに耕作された畑は健康で、除草剤は使われておらず、美しいブドウを入手するための努力が見られます。2017年のワインはその努力の結果が大いに実を結んだ仕上がりで、非常にバランスの良い出来となっています。」



商品コード

商品名

VT

参考上代  
(税抜)

38601020

Rully Blanc en Bas de Vauvry

リュリー・ブラン・アン・バド・ヴォヴリー

2020

¥5,800



【品種】シャルドネ 100%

【畑】「en Bas de Vauvry」: ポンソ家のモノポールで、プルミエ・クリュ「Grésigny / グレジニー」のすぐ下に隣接する100年以上の長い歴史のある畑。

【畑面積】2.3ha 【立地】斜面の中腹に位置し、南東向き

【土壌】小石が多めの白色泥岩と石灰質で、土は褐色 【植樹】2000年~2009年

【剪定方法】ギュイヨ・サンプル、ギュイヨ・プールサール、コルドンド・ロワイヤル 【収量】50hl/ha

【発酵】《15%》フレッシュさを最大限に引き出すためタンク使用 《85%》オーク樽使用

20°Cに保ち、バトナーージュは1日3回までに留めながら、21日間野生酵母による自然発酵を促します。

【マロラクティック発酵】あり 【新樽比率】20%

【熟成】発酵槽のままそれぞれ1年間寝かせたあとブレンドし、さらに3カ月間寝かせる。

【アルコール度数】13.0%

JAN なし

商品コード

商品名

VT

参考上代  
(税抜)

38610121

Rully Blanc 1er Cru Molesme

リュリー・ブラン・ブルミエ・クリュ・モレム

2021

¥8,800



【品種】シャルドネ 100%

【区画】1級畑「Molesme／モレム」:丘の中腹という理想的な区画。2011年に購入。 【植樹】1975年

【土壌】①粘土石灰質 ②部分的に崩積土

③酸化鉄を多く含む赤い泥灰土:乾燥に強く豊かなミネラルと複雑味をもたらします。

【剪定方法】ギュイヨ・サンプル、ギュイヨ・プールサール、コルドン・ド・ロワイヤル 【収量】45hl/ha

【発酵】オーク樽にて20°Cに温度管理しながら、バトナージュは1日3回に留め、21日間野生酵母による自然発酵

【新樽比率】25% 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】オーク樽にて12ヶ月間熟成の後、さらに3ヶ月間タンクにて寝かせます。

【評価】「ギド・アシェット2012」にて『ブルゴーニュの白ワインのお手本ともいうべき素晴らしいワイン』とのコメントを受けたのを皮切りに、国内外で高く評価されています。

【アルコール度数】13.0%

JAN なし

38615121

Rully Blanc 1er Cru Montpalais

リュリー・ブラン・ブルミエ・クリュ・モンパレ

2021

¥8,800



【キュヴェ】ドメーヌを象徴するプレスティージュ・キュヴェ

【品種】シャルドネ 100%

【区画】1級畑「Montpalais／モンパレ」:丘の上部の急斜面に位置するため浸食が起きやすく、慎重な管理が必要。

【区画面積】1.7ha 【立地】東南東向きの急斜面

【樹齢】1954年:現当主の祖父が植樹。重厚感のある素晴らしい品質のブドウが育まれます。

【土壌】全体に赤い色をした赤土で、小石の混じる石灰質土壌ときめの細かい泥岩が混じる土壌

【剪定方法】ギュイヨ・サンプル、ギュイヨ・プールサール、コルドン・ド・ロワイヤル 【収量】45hl/ha

【発酵】オーク樽100%にて、20°Cに温度管理しながらバトナージュは1日3回に留めて、21日間野生酵母による自然発酵を促します。

【新樽比率】20% 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】オーク樽にて12ヶ月間熟成の後、さらに3ヶ月間タンクにて寝かせます。

【評価】ジャンシス・ロビンソン氏は「コート・ド・ボークの素晴らしい白の中でも特筆すべきワイン」と絶賛しています。

【アルコール度数】13.0%

JAN なし