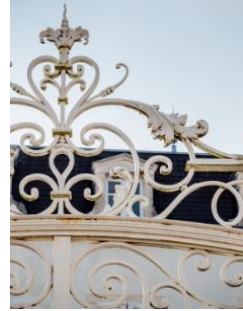


Domaine Jean-Baptiste Ponsot (Rully)

ドメーヌ・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ーヌです。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歳の若さでドメー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ある、最上の区画を8.5ha所有しており、その2/3がプルミエ・クリュです。

栽培にはリュット・レゾネを採用し、除草剤は一切使用していません。

果実の環境を整えるためや収量の調整に不可欠な剪定や摘葉、枝ぶりの調整など、畑仕事における全ての作業は家族総出で行われ、実に微に入り際に渡る丁寧なもので、収穫期に良い果実を得るためにコミットされています。

摘葉は、2004年からは開花後のまだ種が出来ない時期に行っていますが、これは熟練した職人が4人がかりで1日1ha終わられるかどうかの忍耐を要する手作業です。この作業によって果皮が厚くなり、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。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

38601016

Rully Blanc en Bas de Vauvry

リュリー・ブラン・アン・バド・ヴォヴリー

2016

¥4,200



【畑】プルミエ・クリュの畑「グレジニー」のすぐ下にあり、ポンソ家のモノポール

【土壌】粘土石灰質

【発酵】野生酵母による自然発酵

【熟成】≪20%≫フレッシュさを最大限に引き出すためタンク使用 ≪80%≫オーク樽使用:新樽比率20%
それぞれ1年間寝かせたあと、さらに4カ月間タンクにて熟成

【アロマ】熟したリンゴ、レモンやライム、スマレやリラの花の香り、新鮮なバター、甘草や白胡椒のスパイスなど

【味わい】口当たりはジューシーでエネルギッシュ、フレッシュで、ヴィラージュワインとしては珍しく長い余韻が後を引きます。12°Cでのサーブが好ましく、6年程熟成可能でしょう。

アルコール度数:13.0%

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

38610116 Rully Blanc 1er Cru Molesme

リュリー・ブラン・プルミエ・クリュ・モレム

2016

¥5,000



【畑】1級畑「モレム」:丘の中腹という理想的な場所に位置する
 【土壌】粘土石灰質と、酸化鉄を含む赤い泥灰土:豊かなミネラルと複雑味をもたらします。
 【発酵】野生酵母による自然発酵
 【熟成】オーク樽:新樽比率25%にて12カ月熟成の後、さらに4カ月間タンクにて寝かせる
 ワインの骨組みに磨きをかけます。
 【アロマ】洋ナシ、ミラベル、白桃の香りが魅惑的で複雑で華やかで、空気に触れるに従い、胡椒など繊細なスパイス、アカシアのハチミツ、マーマレード、火打石を思わせるミネラルの香りを放ちます。
 【味わい】口当たりは、アロマを裏切ることなく、オイリーでジューシー。そしてフレッシュに味覚を刺激します。
 12°Cでのサーブが好ましく、抜栓後1時間程空気に触れさせるのをお勧めします。
 5~7年程熟成可能でしょう。
 【評価】「ギド・アシェット2012」にて2009年ヴィンテージが『ブルゴーニュの白ワインのお手本ともいべき素晴らしいワイン』とのコメントを受けています。
 アルコール度数:13.0%

JAN なし

38615116 Rully Blanc 1er Cru Montpalais

リュリー・ブラン・プルミエ・クリュ・モンパレ

2016

¥5,000



【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
 【畑】1級畑「モンパレ」:丘の上部に位置しています。
 【樹齢】祖父が植えた約60年のヴィエイユ・ヴィーニュ:素晴らしい品質のブドウが生まれます
 【土壌】白い石灰質土壌
 【熟成】新樽を含むオーク樽にて16カ月
 【アロマ】白い果実、ベルガモット、繊細なペストリー生地、淡い色の胡椒、ローストしたヘーゼルナッツ、火打ち石など非常にアロマティック
 【味わい】繊細で複雑な仕上がりはまるでシャサーニュ・モンラッシェの有名キュヴェを思わせます。
 黄色いプラムや熟したリンゴなど、豊かな果実味が心地よいリッチな口当たりで、非常にバランスが良くミネラル豊かで伸びのある酸が美しい味わいのワインです。
 12°Cでのサーブが好ましく、10年程熟成後でも十分お楽しみいただけるでしょう。
 【評価】ジャンシス・ロビンソン氏は、『コート・ド・ボーヌ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

