

## Domaine Bvzzo Bunifazziu

### ドメーヌ ブッツォ・ボニファシオ

コルシカ島最南端、2000年前のボニファシオ石灰岩台地に居を構えるブッツォ・ボニファシオは粘土石灰質土壌、有機栽培で12ヘクタールの畑を所有しています。

ブッツォ家において、ワイン造りは家族の物語でもあります。

2010年、ヴァンサン・ブッツォの息子ティエリーはCala LongaとSant'Amanzaにほど近いCiafaraと呼ばれる場所で仕事を立ち上げました。

葡萄栽培、セラーでの仕事は最新の注意を持って丹念に行います。

コルシカ島のドウ品種の個性、土壌の表現こそが私たちの求める感情を表現した味わいと香りを持つワインとなるのです。



#### 2020 Roca Gianca I.G.P. Ile de Beaute Blanc

ロカ・ジャンカ イル・ド・ボーテ ブラン 参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

葡萄:ヴェルメンティーノ 畑・土壌:黄色泥灰土土壌に粘土と石灰岩。石混じりの表土。2ヘクタール。樹齢:13年  
醸造・熟成:有機栽培。注意深く葡萄の世話をすることで品質を高めることが出来、不必要な介入を避けることに繋がります。介入は畑のポルドー液とわずかな硫黄のみです。堆肥に化学肥料は使わず、冬場に風干した草を用います。醸造はフレッシュな酸と葡萄の香りを残すため低めの温度で管理します。

味わい:淡い色調。湧き上がるバナラストイック、アーモンド、ヘーゼルナッツのヒント。シュール・リー熟成に由来した丸みを帯びた果実味。生き生きと鮮やかな果実が広がります。魚介、焼き魚、白身肉、山羊のチーズと相性が良いです。



#### 2018 Biginti I.G.P. Ile de Beaute Blanc

ビギンティ イル・ド・ボーテ ブラン 参考上代¥6,500 (税込¥7,150)

葡萄:バルバロッサ 畑・土壌:深い粘土石灰質土壌。0.25ヘクタール。樹齢:6年  
醸造・熟成:有機栽培。注意深く葡萄の世話をすることで品質を高めることが出来、不必要な介入を避けることに繋がります。介入は畑のポルドー液とわずかな硫黄のみです。堆肥に化学肥料は使わず、冬場に風干した草を用います。醸造はフレッシュな酸と葡萄の香りを残すため低めの温度で管理します。

味わい:若く輝きのある色調。花や丸みを帯びた柑橘果実の明確な香り。シュール・リー熟成に由来した丸みを帯びた果実味。澆冽として複雑です。



### 2021 Ciafara I.G.P. Ile de Beaute Rosé

チャファラ イル・ド・ボーテ ロゼ 参考上代¥3,200 (税込¥3,520)

葡萄:シャカレッロ、ニエルツチョ 畑・土壌:深い粘土と石灰質土壌。5ヘクタール。樹齢:7年

醸造・熟成:有機栽培。注意深く葡萄の世話をすることで品質を高めることが出来、不必要な介入を避けることに繋がります。介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみです。堆肥に化学肥料は使わず、冬場に風干した草を用います。

醸造はフレッシュな酸と葡萄の香りを残すため低めの温度で管理します。

味わい:淡い色調のロゼ。アプリコットと桃の果肉、ミネラル。フレッシュで非常に繊細な香りがあります。口当たりは素直で柔らかく、赤い果実があります。レモンの果皮を伴う美しい余韻。



### 2019 Cian di Fossi I.G.P. Ile de Beaute Rouge

チャン・ディ・フォッシ イル・ド・ボーテ ルージュ 参考上代¥5,200 (税込¥5,720)

葡萄:ミヌステロ 畑・土壌:黄色泥灰土の上に灰色石灰質土壌。石混じりの表土。1.25ヘクタール。樹齢:10年

醸造・熟成:有機栽培。注意深く葡萄の世話をすることで品質を高めることが出来、不必要な介入を避けることに繋がります。介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみです。堆肥に化学肥料は使わず、冬場に風干した草を用います。

醸造はフレッシュな酸と葡萄の香りを残すため低めの温度で管理します。

味わい:赤果実、ブラックベリーやチェリーの薫香。力強く真っ直ぐに現れます。食欲を刺激する口当たり。繊細でしなやか、果実味豊かで官能的です。ラムやジビエ、薪でロースしたものに相性が良いです。



## 2019 Ciafara I.G.P. Ile de Beaute Rouge

チャファラ イル・ド・ボーテ ルージュ 参考上代¥5,800 (税込¥6,380)

葡萄:ニエルツチヨ、シャカレツロ 畑・土壌:チョーク質の上に深い粘土、石灰岩 0.8ヘクタール。樹齢:7年

醸造・熟成:有機栽培。注意深く葡萄の世話をすることで品質を高めることが出来、不必要な介入を避けることに繋がります。介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみです。堆肥に化学肥料は使わず、冬場に風干した草を用います。

醸造はフレッシュな酸と葡萄の香りを残すため低めの温度で管理します。

味わい:赤果実、ブラックベリーやチェリーの薫香。力強く真っ直ぐに現れます。食欲を刺激する口当たり。繊細でしなやか、果実味豊かで官能的です。ラムやジビエ、薪でローストしたものに相性が良いです。