

Domaine Bvzzo Bunifazziu

ドメーヌ ブッツォ・ボニファシオ



地中海に浮かぶ美しい島(イル・ド・ボーテ)コルス島。この島に葡萄をもたらしたのは紀元前 565 年、小アジアから来たギリシャの航海者たちであったと伝えられています。今日でも岩をくり抜いて造られた古代の压榨場トロッジ(Troggi)が発見されており、ブドウ畑の適地である歴史を物語っています。

葡萄の植樹と栽培を発展させてきたコルスは 1572 年、ジェノヴァ共和国はすべての農地保有者に、多額の報酬と引き換えに所有地の中に葡萄を植えることを義務づけました。1729 年に始まる独立戦争を経てジェノヴァ共和国はフランスに統治権を譲渡。1768 年、ポンテノーヴォの戦いを経てフランス統治下となりました。

1880 年、暗黒の時代が始まりました。フィロキセラ禍が島を蹂躪し始めたのです。1888 年にはボニファシオにもフィロキセラ禍が到達しました。葡萄の樹を植え替えた土地の所有者たちは特別措置により 4 年間固定資産税を免除されたにも関わらず、資本の小さな生産者たちは困窮に瀕しました。

コルス島の西側から大半を覆う花崗岩土壌、東側白亜紀のシスト土壌がこの島のテロワールとして名高いですが、コルス最上の葡萄畑と称されるパトリモニオは石灰岩土壌です。そしてコルス最南端、フィガリ湾に面したこのボニファシオもまた石灰岩土壌を有する屈指の銘醸畑なのです。



ボニファシオは「断崖の都市」と呼ばれ、海と風の侵食によって形成されました。粘土と石灰が幾層にも折り重なった地質は、まるで地層のミルフィーユのようです。このテロワールがワインに複雑性と多様性を与えています。コルス島最南端、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。

ヴァンサン・ブッツォの息子ティエリーは 34 歳で醸造学校を卒業したのち、ワインの王国ブルゴーニュ、ブルーノ・クラヴリエでそのキャリアを完成させました。

2010 年、ティエリーは Cala Longa と Sant 'Amanza にほど近い Ciafara(チャファラ)と呼ばれる場所で仕事を立ち上げました。決して大きくない畑から有機栽培でスタートさせ拡張させています。

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っています。

コルス島のブドウ品種の個性、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。





Roca Gianca I.G.P. Ile de Beaute Blanc ロカ・ジャンカ イル・ド・ボーテ ブラン

2020 年:参考上代¥5,000(税込¥5,500) 2021 年:参考上代 5,600(税込¥6,160)

葡萄:ヴェルメンティノー 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
栽培: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・熟成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。
フレッシュさとアロマを引き出すためステンレスタンク熟成させてから、バランスと複雑さを与える樽熟成。
味わい:淡い色調。湧き上がるバニラストイック、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。その唯一無二の土地が生む振動するようなミネラル表現によって支えられています。柑橘のニュアンスへと続き、丸みと活力の間に見事な均衡をもたらします。熟成によって美しい進化を見せる、太陽のワインです。魚介、焼き魚、白身肉、山羊のチーズと相性が良いです。





Ciafara I.G.P. Ile de Beaute Rouge チャファラ イル・ド・ボーテ ルージュ

2019 年:参考上代¥5,800(税込¥6,380) 2021 年:参考上代¥5,800(税込¥6,380)

葡萄:ニエルツォ(サンジョヴェーゼ)、シャカレッロ

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

栽培: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・熟成:手摘み収穫。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。

フレッシュさとアロマを引き出すためステンレスタンク熟成させてから、バランスと複雑さを与える樽熟成。

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。赤系果実のアロマに、カカオや甘草のニュアンスが伴います。石灰岩土壌で育つニエルツォの個性が強調され、フレッシュで空気を含んだような軽やかさと凝縮感を同時に表現します。そこにシャカレッロの甘美な香味が重なり、比類ない柔らかさのタンニンとスパイスのニュアンスをもたらします。

このブレンドは、このワインの美しい複雑性と魅力を際立たせています。

赤身肉、シャルキュトリ、仔牛のタルタル、フレッシュチーズと相性が良いです。



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

2019 年:参考上代¥5,200(税込¥5,720) 2020 年:参考上代¥6,000(税込¥6,600)

葡萄:ミヌステロ(グラシアーノ)

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

栽培: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・熟成:手摘み収穫。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。

ステンレスタンク熟成、ピジャージュで優しくタンニンを抽出、バランスと複雑さを与える樽熟成。

味わい:このキュヴェは、南コルス固有の古代品種ミヌステロの、最も純粋で真正な表現です。

外観は紫がかったルビー色。ブーケは赤果実のアロマ、ブルーベリーやブラックベリーのニュアンスを示します。

軽いスパイスや、時にカカオのようなローストニュアンス(エンピレウマティック)も感じられます。

アタックは魅惑的で力強く、かつしなやか。タンニンはシルキーです。