Saint-Georges-sur-Layon

Domaine Hervé Bossé

＜エルヴェ・ボッセ＞

＜ドメーヌの概要＞

アンジュの注目すべき若き生産者エルヴェ・ボッセ氏。パトリック・トマというビオディナミを実践する生産者のもとに弟子入りし、徐々に畑を譲り受け、現在 2.2ha の自社畑を所有。内訳はグロロー、カベルネ・フラン、シュナン・ブランの３種類のみ。2014 年より自社のワインのリリースを開始。オーガニックユーロリーフ認証あり。

アペラシオンとしては、アンジュ―ヴィラージュとレーヨンを持っているが、レーヨンの畑にはグロローを植えているためヴァン・ド・フランスとなる。

サン・ジョルジュ・シュール・レーヨン村の自宅の横にカーヴを建設中で、現在はパトリック氏のカーヴを借りて醸造を行う。発酵にあたっては、温度調整を一切せず、自然酵母にて発酵、瓶詰時に SO2 を少量加えるか、あるいはまったく加えない。醸造においては非常にシンプルで、人為的介在がほとんど無く、ワインの味わいの違いは品種の違いとなる。2016 年の生産量は約１万本。

＜商品説明＞

Tout Simplement Blanc

セパージュ：シュナンブラン 100%

Ch'nain jaune

セパージュ：シュナンブラン 100

栽培・醸造：ビオロジック農法。収穫後、樽発酵熟成。サンスフル。

Tout simplement Rouge

セパージュ：カベルネフラン 50%　グロロー50%

栽培：ビオロジック農法。収量は CF で 35hl/ha、グロローで 40hl/ha。手摘み収穫、CF は除梗後、足でピジャージュしながら 6 週間のマセラシオン。グロローも同様に 2～3 週間のマセラシオン。発酵後、液体の部分のみを合わせて熟成。軽くフィルターをかけ、瓶詰時に 20mg/l の SO2 添加。

Toucher le grolleau

セパージュ：グロロー100%

La Patrice

セパージュ：カベルネフラン 100%

栽培・醸造：ビオディナミ農法。収穫後、除梗。足でピジャージュしながら 7 週間のマセラシオン。発酵はタンクの中かもしくはマセラシオンの後で継続。熟成はバリックとタンク。10 ヵ月間のバリック熟成後にタンクの液体を合わせる。ボトルにて 1 年間熟成。フィルターなし。サンスフル。

輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012　東京都渋谷区広尾 5－23－5 第一長谷部ビル 5F

TEL：03-6450-3687　FAX：03-6450-3688　Email：info@vin-x.jp