

Andre Beaufort

アンドレ・ボーフォール/シャンパーニュ

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】



父親のフィロソフィーを完璧に受け継ぐ9人兄弟

28年間シュール・リー熟成 全てが完璧だった1990!

銅と硫黄もほぼ使わない

グラン・クリュ「アンボネイ」と言えば、必ず名前の挙がる造り手アンドレ・ボーフォール。アンボネイでいち早くビオダイナミを導入した造り手としても有名。実際は1970年代から独自の考え方でビオダイナミと近い栽培を行ってきました。近年では湿気の多いシャンパーニュでは最低限必要と言われている銅と硫黄さえも使わない栽培に移行しています。ペト病やウドンコ病に対しても独自のホメオパシーのみで対応し、土壌の活性化と自然のバランスを重視しています。彼等にとって、それこそが偉大な土地である「アンボネイ」の本当の実力や凄さを引き出す事なのです。

3～6ヶ月続く発酵…

醸造に関しても一切の妥協はありません。彼等の哲学は自然を尊重し、最大化させること。決して味わいをコントロールする事ではないのです。だからこそ彼等のシャンパーニュは毎年、全く違う味わい。メゾンの個性や味わいを重視するのがシャンパーニュ。言い換えれば、ワインの中で最も人間の介入が多い訳ですが、彼等はそれを良しとしません。できる限り人間の介入を抑え、サポートにまわります。発酵は勿論、野生酵母のみ。温度管理もしないので収穫の遅かった1990年などは寒さで発酵が止まってしまうこともあります。それでも温度を上げたり、酵母を足したりしません。ゆっくり酵母が動き出すのを待つので、通常の造り手の1次発酵が1ヶ月程度なのに対して彼等は3～6ヶ月間も1次発酵が続きます。しかも、この期間中は一切、酸化防止剤も使用しません。(SO2はデゴルジュマン時に極少量添加)

100年前の樽で熟成

1次発酵、熟成は全て1970年代から使われている古いバリックで行われます。樽発酵は蔵付き酵母と蔵のどの場所に置かれるかで、微妙な温度変化を受ける為、樽毎に全く違う酵母が活躍し、全く違うワインを造りあげます。同じ畑の葡萄でもモストからワインに変わる一番不安定でエネルギーの置換作用の段階でワインとしての個性を得るのです。これをアッサンブラージュすることで複雑さを得ます。アンドレ・ボーフォールの圧倒的なリッチ感、力強さ、多層的で分厚い感触は、長い発酵期間と古バリックでの長い熟成によるものなのです。

最高の年1990年!

珍しく温暖で雪が多過ぎなかった1899年の冬。土壌は適度に冷やされて適度に有機物を有した状態。適度に水分も含んでいた。春は霜害が多く、開花も少し不安定で花ぶるいも多く、収量は減り、心配されました。しかし、夏前には暑すぎず、充分な日照量が確保でき、長いハングタイムを確保しながら完熟を迎えました。ボーフォールのような葡萄自体の完熟度を重視する造り手にとっては理想的な年でした。1990年は彼等にとっても歴史に残る年とされています。畑の自然環境とセラーの自然環境が造り上げたワインは人間が狙って造れるものを軽く飛び越えていくようです…。これこそ自然の偉大さです。



100年経っている樽もある
カビの状態を判断している



貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で!

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!

FACEBOOK & INSTAGRAM



南仏の葡萄で醸造

彼等の友人のナルボンヌにある畑の葡萄をシャンパーニュに運んで、彼等自身がシャンパーニュ同様に醸造したのが「ボーフール・フレール・ブラン・ド・ノワール」。

2016年、ナルボンヌのピノ・ノワールの表現力の高さに惚れた彼等は収穫した葡萄をシャンパーニュに運び、野生酵母のみで発酵。シャンパーニュと同じく、古バリックで発酵。翌年の6月まで古バリックで熟成。6月14日に瓶詰め。瓶内2次発酵は蔗糖ではなく、残しておいたモストを使用。そのまま10ヶ月間熟成してデゴルジュマン。

南仏らしい熟度の高い葡萄だけに充実した旨味。明快で澆漓とした味わいでシャンパーニュの厳しさとは無縁の楽しいスパークリング。少し強めに冷やすと今の時期のアペリティブに丁度良い。

Beaufort Freres Blanc de Noirs

ボーフール・フレール・ブラン・ド・ノワール

2016 参考上代：3,800円

在庫：1200本

"Polisy" Reserve Brut

ポリジ・レゼルヴ・ブリュット

コート・デ・パールのポリジの葡萄のみ。畑ではホルモン剤さえも使わない。発酵は野生酵母で容器は500lのトノー樽。新樽はトースト時の炭がタールに変化する為、使用しない。最も古い樽は100年以上。自然発酵後、瓶に移してモストを加え（蔗糖は加えない）で瓶内2次発酵。ドサーージュは葡萄から作ったモストを使用し、蔗糖は添加しない。

NV 参考上代：8,800円

在庫：240本

"Polisy" Millesime Brut

ポリジ・ミレジム・ブリュット

1989 参考上代：37,000円

在庫：13本

"Polisy" Millesime Brut

ポリジ・ミレジム・ブリュット

2006 参考上代：12,000円

在庫：75本

"Polisy" Millesime Demi Sec

ポリジ・ミレジム・ドゥミ・セック

1996 参考上代：22,000円

在庫：35本

"Polisy" Millesime Demi Sec

ポリジ・ミレジム・ドゥミ・セック

2002 参考上代：14,800円

在庫：15本

コカールでダイレクトプレス後、キュヴェ（ファーストプレス）だけを12時間低温で落ち着かせる。固形物を取り除き、上澄みだけを野性酵母で発酵。発酵容器は100年以上使用している古バリック主体。冬に1度澱引きし、春先に温度が上がるとマロラクティックが自然発生。モストを使って瓶内2次発酵。全て辛口に仕上げるが、熟成中に一定量ドゥミ・セックにまでドサーージュ。

G.Cru "Ambonnay" Reserve Brut

グラン・クリュ・アンボネイ・レゼルヴ・ブリュット

NV 参考上代：9,800円

在庫：240本

先代のジャック・ボーフールが所有していたグラン・クリュ、アンボネイの葡萄を使用。1971年から完全に有機栽培が実践されている畑で極少量の銅意外には天然のハーブと自家製のコンポストしか使われていない。隣接する畑からの影響も受けないよう隣と接する樹の葡萄は使用しない。醸造は他のワインと同様に行われる。

G.Cru "Ambonnay" Millesime Brut

グラン・クリュ・アンボネイ・ミレジム・ブリュット

1985 参考上代：62,000円

在庫：16本

G.Cru "Ambonnay" Millesime Brut

グラン・クリュ・アンボネイ・ミレジム・ブリュット

1990 参考上代：40,000円

在庫：11本

G.Cru "Ambonnay" Millesime Brut

グラン・クリュ・アンボネイ・ミレジム・ブリュット

2006 参考上代：17,000円

在庫：70本

G.Cru "Ambonnay" Millesime Demi Sec

グラン・クリュ・アンボネイ・ミレジム・ドゥミ・セック

1989 参考上代：46,000円

在庫：19本

G.Cru "Ambonnay" Millesime Demi Sec

グラン・クリュ・アンボネイ・ミレジム・ドゥミ・セック

1990 参考上代：43,000円

在庫：16本

G.Cru "Ambonnay" Millesime Demi Sec

グラン・クリュ・アンボネイ・ミレジム・ドゥミ・セック

2005 参考上代：16,800円

在庫：260本

コカールでダイレクトプレス後、キュヴェ（ファーストプレス）だけを12時間低温で落ち着かせる。固形物を取り除き、上澄みだけを野性酵母で発酵。発酵容器は100年以上使用している古バリック主体。冬に1度澱引きし、春先に温度が上がるとマロラクティックが自然発生。モストを使って瓶内2次発酵。全て辛口に仕上げるが、熟成中に一定量ドゥミ・セックにまでドサーージュ。

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM