

## 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。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所有者に、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 年に始まるコルシカ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。

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(チャファアラ)と呼ばれる場所で仕事を立ち上げました。10 ヘクタールという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。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。魚介、焼き魚、白身肉、山羊のチーズと相性が良いです。



### 2021 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¥6,800（税込¥7,480）

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：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。澆漉として複雑です。



### 2022 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¥3,600（税込¥3,960）

葡萄：シャカレッコ、ニエルツォ 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。



**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 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。



**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） 2020年：参考上代¥5,800（税込¥6,380）

葡萄：ニエルツォ、シャカレツォ 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、薪でロースしたものに相性が良いです。

