



ぼんじゅーる農園

2018年ヴィンテージ

ピノ・ノワール3種 (①赤 ②ロゼ ③白)

④シャルドネ (白) ⑤アリゴテ (白)

写真は2017年ヴィンテージのものです。 ⑥ピノ・ブラン (白)

ぼんじゅーる農園で2018年に収穫されたぶどうから造られたワインが発売になりました。「くらかけねつ ピノ・ノワール 2018 (赤)」「くらかけロゼ ピノ・ノワール 2018 (ロゼ)」「くらかけブラン ピノ・ノワール 2018 (白)」「くらかけねつ シャルドネ 2018 (白)」「くらかけねつ アリゴテ 2018 (白)」「ねつ ピノ・ブラン 2018 (白)」の6銘柄です。当農園のワインぶどう畑は長野県東御市北部の「鞍掛 (くらかけ)」「祢津 (ねつ)」地区の標高740~820メートル付近にあり、日当たりと水はけに恵まれた南向きの緩斜面で、ワインぶどうの栽培に適した土地です。ワインの名称はこの2つの地区名に由来しています。

2018年は春から夏にかけて高温傾向が続き、萌芽や開花はもちろん、果房の肥大や着色も早めに進みましたが、9月に入ってから晴天が少なくなり、糖の蓄積は比較的ゆっくりと進みました。酸の低下を恐れて例年より数週間以上も早摘みをした生産者があるなか、当農園では果実の成熟をきっちりで見極め、例年より5日ほど早く、ピノ・ノワール、ピノ・ブラン、アリゴテ、シャルドネの収穫を順に行いました。その結果、どの銘柄も心地よい酸味と豊かな果実味のバランスのよいワインができたと自負しております。ピノ・ノワールの赤ワインは3ヶ月の樽熟成を行い、赤系果実や花の香りにヴァニラやトーストのアロマが加わりました。ピノ・ノワールの白ワインは黒ぶどうであるピノ・ノワールを白ワインの製法で仕込んだいわゆる「ブラン・ド・ノワール」と呼ばれるワインで、ピノ・ノワールならではのコクとボディが魅力です。また、ピノ・ノワールのロゼワインはチェリーやスマイルの香り、そして、シャルドネ、アリゴテ、ピノ・ブランの白ワインはいずれも生き生きとした酸味と、柑橘類の爽やかな香りが魅力です。

ぼんじゅーる農園は将来的にはブルゴーニュの小さなドメヌーのような、家族経営のマイクロワイナリーを目指しています。きつといつの日にか、地域の方々に、地域の味として、毎日のように飲んでいただけるワインができることを願っています。今後とも、ぼんじゅーる農園とそのワインをどうぞよろしくお願ひします。



ぼんじゅーる農園 (ワインぶどう栽培・企画ワイン販売)

〒389-0501 長野県東御市新張 978 番地 1 農園主 蓑輪 康

電話 0268-63-4144 FAX 026-403-2447

e-mail info@bonjourfarm.com

URL <https://bonjourfarm.com>

Facebook <http://www.facebook.com/bonjourfarm>