

Bony Gachot (Jean-Pierre Bony)

ボニー・ガシヨ (ジャン・ピエール・ボニー)



"Bon appétit et large soif!!"
「食事と飲み物を楽しもう!!」

<2019年ヴィンテージより、ドメーヌ名が「Jean-Pierre Bony」から「Bony Gachot」に変更になりました>

1963年、ジャン・ピエール・ボニー氏がニュイ・サン・ジョルジュ村に創業したドメーヌで、以来ずっと生産量のほとんどをネゴシアンに販売してきました。しかし氏が2001年に急逝、それまで薬剤師をしていた娘のファビエンヌ・ボニーが急遽跡を継ぐことになり、ドラマが始まりました。

ファビエンヌは、オーストラリアの複数のワイナリーで研修した後、一念発起、本格的に自社ビン詰めを開始しました。当初から「土を感じるとか、力強いとかではなく、それこそシャンボールのようにピュアで女性的なニュイ・サン・ジョルジュを造りたいのです」と確固たる信念を持っていた彼女は、この難題に何年間も挑戦し続けてきました。それは、幼い娘さんを3人抱えながらの、母としての戦いでもありました。

そして、「当たり年だからこそ、生産量をあえて減らして質の追求に没頭した」2005年、ついに完成した「私の飲みたかったワイン」。それは、繊細で上品な、温故知新のニュイ・サン・ジョルジュでした。

今日では、500人以上のフランスのワイン愛好家が彼女の新作を心待ちにしているほか、日本を皮切りにイギリス、イタリア、アメリカなどに輸出もはじまり、毎年予約で完売してしまうニュイ・サン・ジョルジュ随一の人気ドメーヌとなりました。

所在村	Nuits-St.-Georges
所有畑面積	7ha
醸造家	Fabienne Bony
趣味	スキー、サイクリング、ハイキング
継承年	2001年
栽培	実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤等は一切使用しない）。2027年に「Alpes Controles BIO」認証取得予定
醸造	選果台での厳しい選果。除梗100%。天然酵母のみで発酵
販売先	輸出60%（EU各国、アメリカ、日本）、フランス国内40%（ワインショップ、個人のワイン愛好家）
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Guide Fleurus」等
参照できる日本のメディア	「リアルワインガイドブルゴーニュ」（堀晶代著）P43
Web	https://www.domainebonygachot.com/



Bourgogne Passetoutgrain

ブルゴーニュ パストゥグラン

合計0.17haでピノ・ノワール50%、ガメイ50%のブレンド。平均樹齢30年の畑はすべて、ニュイ・サン・ジョルジュ村の国道の東側にあります。粘土石灰質。12~15ヶ月間の大樽熟成。「非常にカリテ・プリな1本だ」（堀晶代「リアルワインガイドブルゴーニュ」）



Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

2.03ha。平均樹齢30年。粘土石灰質土壌。13ヶ月間樽熟成（新樽率10%）。畑はニュイ・サン・ジョルジュ村の国道の東側にあります。ごく一部、ニュイ・サン・ジョルジュ・レ・ダモードに南接するアン・ラ・ペリエール・ノプロのぶどうをブレンドしています。



Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ ブラン

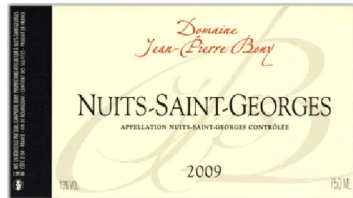
ニュイ・サン・ジョルジュ村内の0.17haの区画より。平均樹齢60年のVV。粘土石灰質土壌。ステンレスタンクで発酵後、28リットルの樽でマロラクティック発酵&8ヶ月間樽熟成。



Vosne-Romanée

ヴォーヌ・ロマネ

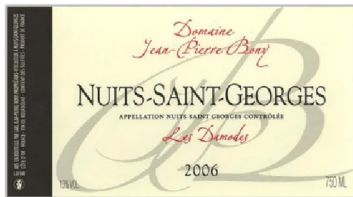
ヴォーヌ・ロマネ南端の畑「オー・ラヴィオル」のわずか0.03haの畑から、一樽（約300本）のみ生産される希少作品です。平均樹齢40年のVV。新樽100%で12ヶ月間熟成。ノンフィルターでビン詰め。



Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes

ニュイ・サン・ジョルジュ ヴィエイユ・ヴィーニュ

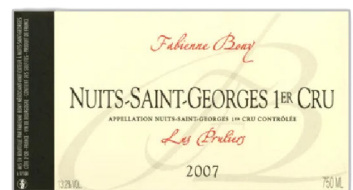
ヴォーヌ・ロマネに接する「オー・ゼルヴェ」等合計4リウディ、23の小区画で合計0.5ha。樹齢50年以上のVV。粘土石灰質土壌。14ヶ月間樽熟成（新樽率30%）。



Nuits-Saint-Georges Les Damodes

ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモード

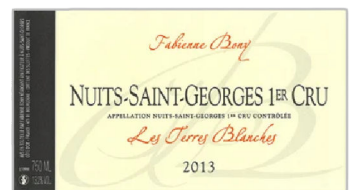
0.85ha。樹齢50年以上のVV。粘土石灰質土壌。15ヶ月間樽熟成（新樽率40%）。「レ・ダモード」はヴォーヌ・ロマネ村に接し丘の中腹にある優良畑です。



Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Pruliers

ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュレ・プリュリエ

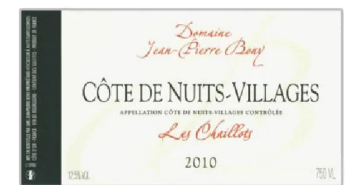
志を同じくする栽培家からぶどうを購入してファビエンヌが醸造したもので、このシリーズは「Fabienne Bony」のラベルになります。平均樹齢80年の超古樹から、ミネラルに富み凝縮したぶどうが生まれます。17ヶ月間樽熟成（新樽率3分の1）。ニュイ・サン・ジョルジュらしい、スモークしたような香味がとても官能的です。



Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Terres Blanches Blanc

ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュレ・テール・ブランシュ ブラン

志を同じくする栽培家からぶどうを購入してファビエンヌが醸造したもので、このシリーズは「Fabienne Bony」のラベルになります。シャルドネ50%、ピノ・ブラン50%。平均樹齢40年。新樽100%で16ヶ月間熟成。シャルドネに由来するバナラ香や豊かなコク、及びピノ・ブランに由来するフレッシュな果実の風味が、絶妙に調和しています。



Côte de Nuits-Villages Les Chaillots Rouge

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ レ・シャイヨールージュ

ファビエンヌの旦那さんの実家が所有する古樹畑をフェルマージュして誕生した、2010年ヴィンテージからの新作です。コルゴロアン村の単一区画「レ・シャイヨ」に0.90ha。樹齢30～75年のVV。粘土石灰質土壌。14ヶ月間樽熟成（新樽率100%）。「お料理に合わせていただけるよう、とりわけ繊細さとミネラルを重視し、（発酵中の温度を低めに保つなど）温度管理に細心の注意を払いながら仕込みました。これまで私のACブルゴーニュを飲んで下さった方々に、ひとつ上の味わいを体感していただきたいと思います」（ファビエンヌ・ボニー）。