

# La Croix des Loges

ラ・クロワ・デ・ロージュ



" La vie est belle "  
「人生は美しい」

アンジェ市から南に30km、ボンヌゾー地区のマルティニエ・ブリアン村に1920年に設立されたドメーヌで、2000年以降、5代目のジャン・クリスチャン・ボンナンが運営しています。ボンヌゾー、コトー・デュ・レイヨン、アンジュー、ソーミュールなどに合計43クタルを所有しており、早2000年よりその全面積で厳格なリュット・レゾネ栽培を開始。2001年に「テラ・ヴィティス」、2019年に「HVE level3（最高段階）」の認証を取得しています。

「私たちの畑では、実にたくさんの動植物たちが助け合い、与え合って共生しています。この生物多様性の中でこそ、ぶどう樹は最高の実をつけてくれます。最高のぶどうの一番の特徴は、糖と酸の両方がたっぷりと含まれていることで、このバランスを高次元で保ったままワインに進化させることが私の仕事です。ペルフェクショニスト（完璧主義者）だった父の教えは、最終的に清潔でミニマルな醸造に収斂されます。大自然が育むこの地ならではの個性を、ぜひお楽しみください」。

彼の作品はパリを中心にフランス全土の無数のレストランやビストロで圧倒的な支持を受けていますが、その理由は同産地屈指のコストパフォーマンスの高さもさることながら、彼が最も大切にしている糖と酸のバランスにありそうです。

所在村	Martigné-Briand
所有畑面積	43ha
醸造家	Jean-Christian Bonnin
趣味	ラグビー、日曜大工
継承年	2000年
栽培	2000年より厳格なリュット・レゾネ栽培（2004年に「Terra Vitis」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。極めて清潔な醸造
販売先	フランス国内80%（レストランが多い、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出20%（EU各国）
掲載実績	「Guide Hachettes」、「La Revue du Vin de France」等
Web	<a href="https://www.famillebonnin.com/">https://www.famillebonnin.com/</a>



## O' Wild

オー・ワイルド

Vin de France。シュナン100%。ステンレスタンクで2ヶ月間のマセラシオン発酵後、3ヶ月間シュール・リー熟成。作品名の「O'Wild」は、「the Orange Wine I Like to Drink」の大文字を縮めた言葉遊びであり、オレンジワインらしいワイルドな（野趣に富んだ）風味を表現したものです。



## Bonnezeaux

ボンヌゾー

シュナン100%。シスト土壌。平均樹齢50年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、400リットルの樽で12ヶ月間シュール・リー熟成。残糖約70g/lのリコラー。