



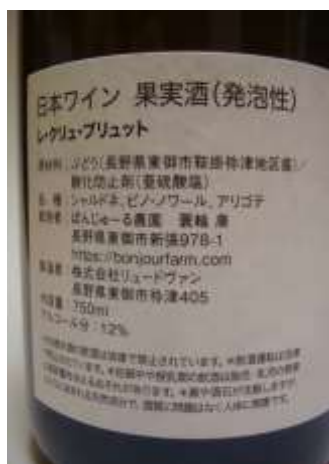
## 「レ・クリュ・ブリュット」(スパークリングワイン) 発売のお知らせ



醸造委託先のリュードヴァンのご協力を得て、ぼんじゅーる農園がスパークリングワインを初リリースします。伝統的製法(瓶内二次発酵法、いわゆる「シャンパーニュ方式」)を採用し、3年以上の歳月をかけ、丹精を込めて造り上げました。ぼんじゅーる農園とリュードヴァンの6年以上に及ぶコラボレーションの集大成と呼ぶに相応しい、本格的なスパークリングワインです。自園のぶどうのみを使用し、セパーージュは、シャルドネ63%、ピノ・ノワール25%、アリゴテ8%、その他4%。フランソワ・フレール社の仏産オーク樽で樽発酵後、そのまま約10ヶ月の樽熟成を行い、ベースワインを作成。エチケットにヴィンテージ表記はありませんが、2016年、2017年の原酒を約50%ずつアサンブラージュしています。2018年12月に瓶内二次発酵後、約1年の瓶熟成を経てデゴルジュマンを実施。ドザーージュは6g/Lほどに抑え、シャルドネの豊かな果実味とキレのある酸をベースに、ピノ・ノワールがもたらすコクを重ね合わせ、全体として深みと奥行きのあるスタイルに仕上げました。



東御の鞍掛・祢津地区産のぶどうのみを用いた、まさに東御のスパークリングワイン。「レ・クリュ・ブリュット」という名称には、このワインを生み出してくれた東御の大地への感謝と、農園主・蓑輪康の人生に多大な影響を与えたブルゴーニュ、そしてシャンパーニュのワインへの敬意が込められています。エチケットは「品のある和」をコンセプトとし、前面中央のロゴマークには「東御の山や川などの自然、そしてそこで暮らす人々の営み」が表現されています。眺める向きによっては「ぶどうの棚や垣根で房の手入れをするヴィニキュロン」「テーブルに置かれたグラスにワインを注ぐソムリエ」のようにも見える、摩訶不思議なロゴマーク。地元東御はもちろん、広く日本中のみなさんに飲んでいただきたいスパークリングワインです。乾杯用のお酒としてだけでなく、是非食事を通して、さまざまな料理と合わせてお楽しみください。



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いいたします。

2020年2月吉日 ぼんじゅーる農園 農園主 蓑輪 康

