



イメージ覆す  
パワーみなぎる味わい

モンテ・オルファノの南斜面  
にそびえるボノミ城は、ワ  
イナリーのシンボルだ。



## 6 カステッロ・ボノミ

# Castello Bonomi

キュヴェ・ルクレツィア・  
エティケッタ・ネーラ N.V.(右)  
Cuvée Lucrezia Etichetta Nera N.V.  
ブリュットクリュー・ベルデュ N.V.(左)  
Brut Cru Perdu N.V.  
数々の賞に輝くキュヴェ・ルク  
レツィアは、PN100%で70カ  
月のイーストコンタクト。深み  
があり雄大なワイン。Ch70%、  
PN30%で36カ月のイースト  
コンタクトを行なうクリュー・ベ  
ルデュは、強烈なミネラルを感  
じさせる勢いのあるワイン。

フ  
ランチャコルタ生産地区南  
端に屏風のように東西に長  
く延びる山、モンテ・オルファノ  
がある。その南側にいくつかわい  
ナリーがあり、カステッロ・ボノ  
ミもそのひとつだ。モンテ・オル  
ファノは氷河期よりも遙か昔に形  
成された石灰岩土壌で、氷堆石土  
壌は一切混ざらない。カステッロ・  
ボノミの畑はモンテ・オルファ  
ノの南にあり、段々畑が張り付い  
ている斜面は白い石灰岩、麓の平  
らな区画は酸化して赤くなった石  
灰岩の土壌だ。「石灰分が非常に多  
い土壌で、強烈なミネラルを感じ  
させるワインが生まれます」と話す  
のは、醸造家ア  
レッサンドロ・ペ  
ルレッティ。  
北からアルプ  
ス、プレアルプス、  
イゼオ湖、フラン  
チャコルタ氷堆石  
丘陵と続いてきた

山岳、丘陵地帯はこのモンテ・オ  
ルファノで終わり、南には広大な  
ポー平野が広がっている。ポー平  
野を見渡す斜面は南向きなので、日  
当たりがよく、ブドウの成熟が進  
む。その上ポー平野からの暑い風  
をもろに受けるので、非常に暑い  
テロワールだ。「フランチャコルタ  
でももっとも収穫が早く、7月末  
から8月初めです」。

カステッロ・ボノミのフラン  
チャコルタはこれらのテロワール  
を忠実に反映していて、凝縮感の  
ある豊かな味わいと強烈なミネラ  
ルを持ち合わせている。活力あふ  
れるワインで、スケールが大きい。  
ピノ・ネロの比率が全体の35パー  
セントと高いことも、骨太なワイ  
ンを生む要因と  
なっている。ユ  
ニークなテロワ  
ールから生まれる個  
性が際立つフラン  
チャコルタだ。



収穫したブドウは8℃に冷や  
して、窒素補填をしてプレス  
するという還元醸造。



**アレックスサンドロ・  
ペルレッティ**  
Alessandro Perletti  
醸造家。カステッロ・ボノミ  
のコンサルタントを務めるミラ  
ノ大学のレオナルド・ヴァレン  
ティ教授から栽培と醸造を学  
び、2013年から醸造責任者ル  
イジ・ベルシーニの下で働く。



ブドウ畑は24haで、有機栽培に転換中。生産量は年間13万本。