



David Bienfait

— NEW ARRIVAL —

ダヴィド ビアンフェ

ブルゴーニュの価格高騰と入手量減を受け、新たなサンプルを試しましたが
その中でも品質の高さに驚かされた生産者です



ダヴィド ビアンフェはマコンのダヴァイエにある醸造学校を卒業した後、2009年にマコンのピュシエール村に自身のドメーヌを設立しました。現在、シャルネイ、ダヴァイエ、ヴェルジッソンに合計で6haの畑を所有し、マコン ヴィラージュ、サンヴェラン、プイ フュイッセを生産しています。

優れた品質の葡萄を手に入れるため、きめ細かな畑仕事に力を入れています。環境を守り、土地の特徴を最大限に表現するために、畑をよく観察し、理にかなった方法で畑の管理を行っています。畑の畝の間には草を生やし、土を耕し、土の中の微生物の活動が活性化するように努めています。また、畑に使う農薬は最小限に留めています。

完熟した状態で葡萄を収穫した後、丁寧に葡萄を压榨します。アルコール発酵はタンクと樽で行います。発酵期間は長く取ります。温度は16度~18度にコントロールし、葡萄の持つアロマとフィネスを保つようにしています。

熟成期間中は、ヴィンテージに応じて、定期的なバトナージュを行い、ワインにリッチさとボリュームを与えています。完成したワインはタンク、または樽でブレンドし、軽くフィルターをかけてからボトリングします。



ダヴィド ビアンフェのワインは、フランスワインの評価本「ルギド アシェット デ ヴァン」において好評を得ており、2015年版~2020年版まで6年連続で掲載されています。その中でも、プイ フュイッセ ヴィエイユ ヴィーニュは2017ヴィンテージが2星を獲得するなど生産者のフラッグシップワインとなっています。その他にも、プイ フュイッセ レ クレイやマコン ヴィラージュも何度も掲載されています。また、過去に「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス」でも、プイ フュイッセ レ クレイ、サン ヴェラン クロ デ ポンセティの2アイテムが好評を得ており、フランス国内においても、彼のワインの品質の高さが認められていることがうかがえます。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年5月時点のものです。



ダヴィド ビアンフェを知るなら、まずはこの1本 スタンダードなから素晴らしい品質です

マコン ヴィラージュ 2021 **NEW**

Macon Villages

このキュヴェはシャルネイ村に位置する 1.09ha の東向き斜面の畑の葡萄から造られています。粘土を含むローム質土壌です。畑の畝に草を生やし、定期的に耕し、土中の微生物の活動を活性化させています。葡萄が完熟した状態で収穫し、12~15度の低温にコントロールされたステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵と熟成は同じステンレスタンクで約 7ヶ月行います。ワインは非常にフルーティかつフレッシュなスタイルに仕上がっています。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/AOC マコン ヴィラージュ

葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-788/JAN：4935919317887/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



ビュシエールの単一区画から造るマコンの上級品 新樽での熟成により、フレッシュかつリッチで充実したボディがあります

マコン ビュシエール 2021 **NEW**

Macon Bussieres

ヴェルジッソン村の北隣ビュシエール村に位置する単一区画です。ビュシエールは、アペラシオン名のマコンの後にコミューン名を付記することが認められているエリアです。全体の60%をオークの新樽で熟成させます。フレッシュかつ豊かでふくよかで、充実したボディがあります。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/AOC マコン ビュシエール

葡萄品種：シャルドネ 熟成：全体の60%を樽で熟成

品番：FC-789/JAN：4935919317894/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

240本
限り

ヴェルジッソンの岩壁の下にある僅か0.16haの区画 厚みがありながら、しっかりと酸も感じられる洗練されたバランスです

サン ヴェラン クロ デ ポンセティ 2021 **NEW**

Saint Veran Clos des Poncetys

ダヴァイエ村に位置する「クロ デ ポンセティ」は所有する畑の中でも最も小さくわずか0.16haです。畑は南西向きに位置し、土壌は粘土石灰質です。畑の畝に草を生やし、定期的に耕し、土中の微生物の活動を活性化させています。この区画からは常に熟した集約のある葡萄が出来ます。葡萄が完全に熟した状態で摘み取り、全体の60%はオーク樽で発酵、熟成させています。アルコール発酵は1~2ヶ月です。翌年の4月から5月にボトリングを行います。

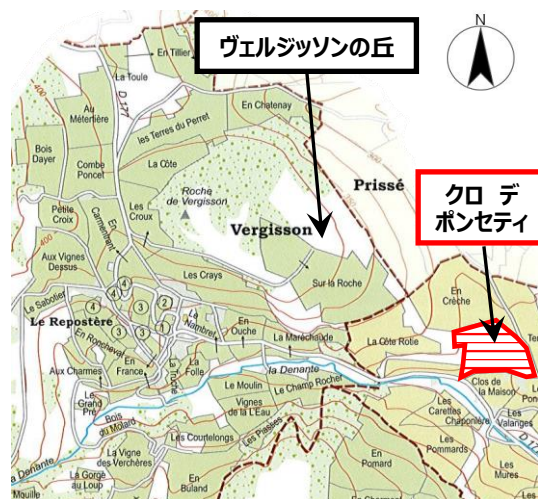
【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/AOC サン ヴェラン

葡萄品種：シャルドネ

熟成：全体の60%は樽、残りはステンレスタンクで7ヶ月

品番：FC-790/JAN：4935919317900/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)





ダヴィド ビアンフェのフラッグシップ 上質な酸、ミネラル、樽の風味が見事に調和しています

プイイ フェイッセ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021 **NEW**
Pouilly Fuisse Vieilles Vignes

このワインはヴェルジッソン村にある様々な区画の樹齢の古い葡萄樹からの葡萄で造ります。収穫量は 60hL/ha です。下層土は石灰岩の小石で覆われた泥灰土からなり、表土は粘土石灰質土壌です。常に実が小さく、非常に良く熟した葡萄が出来ます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。除梗せずゆっくりと優しく全房圧搾します。アルコール発酵は 16~18 度に温度コントロールしながら 2~3 ヶ月かけてゆっくりと行います。全体の 60%をオーク樽で 11 ヶ月熟成させます。翌年の 11 月にボトリングを行います。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/AOC プイイ フェイッセ
葡萄品種：シャルドネ

熟成：全体の 60%は樽、残りはステンレスタンクで 11 ヶ月

品番：FC-791/JAN：4935919317917/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

2020年に昇格したプルミエ クリュから造る“最上級品” 80年を超える古木から生まれる、リッチで洗練された味わい



プイイ フェイッセ プルミエ
クリュ レ クレイ 2021 **NEW**
Pouilly Fuisse Premier Cru Les Crays

ヴェルジッソン村に所有する 0.68ha の区画「レクレイ」は非常に素晴らしい畑で、抜きでた品質のワインが出来ます。この区画はたいへん日当たりのよい南向きの急斜面にあり、葡萄は 1940 年に植えられ、80 年を超える樹齢です。下層土は灰色マールと石灰岩、表土は粘土石灰質の土壌で、石が多く見られます。この畑からは常に実が小さく、非常に良く熟した葡萄が出来ます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。除梗せずゆっくりと優しく全房圧搾します。アルコール発酵は 16~18 度に温度コントロールしながら 2~3 ヶ月かけてゆっくりと行います。熟成はオーク樽で 12 ヶ月行います。翌年の 11 月にボトリングを行います。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/AOC プイイ フェイッセ プルミエ クリュ
葡萄品種：シャルドネ 熟成：樽で 12 ヶ月

品番：FC-792/JAN：4935919317924/容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)

