



株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋4-27-2

Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827

E-mail : info@finesse-wine.co.jp

FINESSE URL : <http://www.finesse-wine.co.jp>



2025年1月

ドメーヌ ジャン マリー ブズロー

DOMAINE JEAN-MARIE BOUZEREAU

地所:ブルゴーニュ地方 コートドボーク地区 ムルソー村

16世紀からムルソーに住んでいるブズロー家は元々は石や樽を作っていてフランス革命後に畑を開墾。10世代以上の長きに渡って葡萄栽培を続けている生産者です。現当主ジャン マリー氏はボークの醸造学校を卒業後、アメリカとオーストラリアのワイナリーで研修を行って経験と見識を積み、1994年にドメーヌに参入しました。彼の2人の祖父はそれぞれムルソーとヴォルネーの葡萄栽培家だったので、その畑を引き継いでヴォルネー、ポマール、ボークの赤ワインを、ムルソー、ピュリニーの白ワインを造っており、現在は9haの畑を所有しています。

畑は自然環境を尊重して出来るだけ農薬を使わないリュット レゾネ農法。シャルドネは手摘みで収穫後すぐに圧搾してから24時間掛けて低温で澱引き。その後、228ℓの樽に移して21℃で数週間アルコール醗酵をし、12ヵ月以上熟成させて軽くフィルターに掛けてから瓶詰します。ピノノワールは手摘み収穫後、選別をしてから100%除梗。琺瑯タンクで低温浸漬して色やアロマを出し、搾入れをしながらアルコール醗酵を10～14日間行います。熟成は228ℓの樽で16～18ヵ月間行い、ノンフィルターで瓶詰します。酵母は白も赤も自然酵母を使用しています。



当主のジャン マリー ブズロー氏(左)と熟成用カーヴ(右)

ムルソー プルミエ クリュ, レ グットドール

● MEURSAULT 1ER CRU, LES GOUTTES D'OR

シャルドネ種100%。とても小さい粘土石灰質土壌の畑で年間1〜2樽しか生産できないキュヴェ。香りはとても繊細でほのかなバニラの香りにレモンコンフィのようなアロマ、口当たりはリッチながらもエレガントでとてもデリケートな舌触り。まだ硬さがあって閉じていますが余韻のハツラツさはポテンシャルを感じさせるので、少し時間が経てば素晴らしい味わいになってきます。

ムルソー プルミエ クリュ, ポリュゾ

● MEURSAULT 1ER CRU, PORUZOT

シャルドネ種100%。斜面の中腹に位置する粘土石灰質土壌の畑で樹齢は約50年、所有面積は約0.25haです。醸造はムルソー1級 シャルムと同様、櫛樽で3週間以上掛けてゆっくりアルコール醗酵を行い、新樽30%で18ヵ月間熟成させます。同じ1級区画のシャルムよりも味わいが早く開く傾向があり、青リンゴやフレッシュな洋梨のアロマ、果実味が前面に出ていて口当たりは丸いですが引き締まりのある直線的な味わいで、ムルソーよりもピュリニー モンラッシェに近いイメージです。

ムルソー プルミエ クリュ, シャルム

● MEURSAULT 1ER CRU, CHARMES

シャルドネ種100%。比較的広い「Charmes (シャルム)」の区画のちょうど中間あたりに所有する広さ0.3haの畑があります。東向きの緩やかな斜面で土壌は大きな石がまばらに散らばる粘土石灰質、葡萄は1955年に植樹されました。新樽30%の櫛樽で醗酵、18ヵ月熟成、最初は固いですが時間と共に白い桃やアニス、バニラのアロマ、柑橘系のドライフルーツの香りも出てきます。リッチで丸みがあり、とてもチャーミング。豊かでバランス良い味わいはまさに1級のポテンシャルを表しています。樽のニュアンスも抑えめでとても長い余韻が楽しめ、魚介や甲殻類、白身肉、フォワグラなどと相性が良いです。



陽当たりの良い「Charmes (シャルム)」の畑 (9月)

ムルソー ナルヴァー

● MEURSAULT NARVAUX

シャルドネ種100%。1級ポリュゾーの畑の上に位置する標高300mの場所にある区画で、現当主ジャン マリー氏の父親が開墾し、1975年に葡萄が植えられました。土壌は石が多い粘土石灰質で標高が高いために冷涼な気候でしたが、近年の温暖化で徐々に葡萄にコクが出るようになってきています。砂糖漬けの柑橘類や胡桃のようなアロマ、区画名の入らない普通のヴィラージュ物よりもリッチでオイリーさがあり、バターのようなニュアンスの中にミネラルも感じられます。

ムルソー ブラン

● MEURSAULT BLANC

シャルドネ種100%。1級区画に程近い場所に位置し、石だらけの「Le Tesson(ル テッソン)」の区画や粘土質が多い「Les Petits Charrons(レ プティ シャロン)」の区画を中心に5~6区画の葡萄をアサンブラージュして醸造しています。葡萄の樹齢は最も古い区画で1975年植樹、新樽20%の檜樽で醗酵、12ヵ月熟成させます。フレッシュな果実味と樽のハーモニー、蜂蜜の飴玉やレモンタルトを連想させるようなアロマがとても豊か。酸も優しく、ミネラル豊かでオイリー。クリームソース系の魚や甲殻類、白身肉と相性が良いワインです。同じムルソーの「シャトー ドラ ヴェル」のワインよりも酸味が柔らかく軽やかで飲みやすい印象です。



石だらけの「Le Tesson(ル テッソン)」の畑(左)と粘土質が多い「Les Petits Charrons(レ プティ シャロン)」の畑(9月)

ピュリニイ モンラッシェ プルミエ クリュ, レ フォラティエール

● PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU, LES FOLATIÈRES



シャルドネ種100%。「カイユレ」、「ピュッセル」、「クラヴァイヨン」そして「フォラティエール」の4つの1級畑が交差する場所に畑を所有しています。広さは僅か0.2haで年間600本ほどしか生産されておりません。東南東向きの斜面で土壌は小石が多く散らばる粘土石灰質、葡萄は1980年に植樹されました。新樽30%の檜樽で醗酵、12ヵ月熟成しています。アーモンドのマカロンのような甘く魅惑的な香り、マンゴーやマンダリンのようなエキゾチックな果実味が豊かで粘性がありとても滑らか。シャルドネらしさが良く出ており、たっぷりした旨味で余韻も素晴らしく長く、魚介や甲殻類、白身肉、フォワグラと共に楽しめます。

「Les Folatières(レ フォラティエール)」の畑(9月)

ブルゴーニュ コートドール シャルドネ

- **BOURGOGNE CÔTE D'OR CHARDONNAY**
シャルドネ種100%。ムルソー村にある「Les Pellans (レ ペラン)」、「Les Millerands (レ ミルラン)」、「Les Durots (レ デュロ)」の3つの区画をアサンブラージュして、ムルソーのヴィラージュ物の葡萄も少し格下げして使用しています。葡萄は最も古い区画で1964年に植樹され、旧樽のみの醗酵、12ヵ月熟成しています。繊細なドライフルーツのような香り、柑橘系の果実味とミネラル、肉厚で丸みがあるたっぷりとした味わい。クリームソース系の魚や白身肉と良く合います。



1級区画の近くに位置する「Les Pellans (レ ペラン)」の畑(9月)

ブルゴーニュ コートドール ピノ ノワール

- **BOURGOGNE CÔTE D'OR PINOT NOIR**
ピノ ノワール種100%。ヴォルネー村に位置する「Les Lombois (レ ロンボワ)」の区画の葡萄を使用。葡萄は1990年に植樹されたものが中心で手摘み収穫後、畑と醸造所の選果台で選別してから100%除梗。琺瑯タンクで低温浸漬及びアルコール醗酵を搾入れをしながら10～14日間行い、旧樽のみの醗酵で16～18ヵ月間熟成しています。ラズベリーのような華やかな赤い果実の香り、色調は淡くフルーティでミネラル豊か。タンニンも繊細で若いうちから飲みやすく、赤身肉、ハムやソーセージ、チーズと共に楽しめます。



「Les Lombois (レ ロンボワ)」の畑(9月)

ムルソー ルージュ

- **MEURSAULT ROUGE**
ピノ ノワール種100%。畑は「Les Dressoles (レ ドレソル)」の区画で葡萄は1965年に植樹されました。手摘み収穫後、畑と選果台で選別した後、100%除梗。琺瑯タンクで低温浸漬及びアルコール醗酵を搾入れをしながら10～14日間行い、熟成は228ℓの醗酵樽(新樽率10%)で16～18ヵ月間行っています。赤い果実のフレッシュな香り、タニックで骨格がしっかりしており、隣接するヴォルネーよりはポマールに近い印象です。ムルソーのアペラシオンの97%以上は白が占めており、ムルソーの赤はあまり見かける事のないワインです。



「Les Dressoles (レ ドレソル)」の畑(9月)

ヴォルネー プルミエ クリュ, シャンパン

● VOLNAY 1ER CRU, CHAMPANS

ピノ ノワール種100%。葡萄は東向きの石灰質が多い斜面上部は1995年に植えられた若木が中心、粘土質が多い斜面下部は1955年に植えられた古木が中心で、弊社が輸入している「ドメーヌ マルキ ダンジェルヴィル」の「ヴォルネー1級 シャンパン」の区画にほぼ隣接する位置に0.6haの畑を所有しています。手摘み収穫後、畑と選果台で選別をしてから100%除梗します。琺瑯タンクで低温浸漬及びアルコール醗酵を樽入れをしながら10～14日間行い、熟成は228ℓの檜樽(新樽率25%)で18ヵ月間行っています。スパイシーな赤い果実の香り、肉厚でオイリーな果実味と引き締まりのあるタンニン、若いうちは固さが目立ちますが5～6年で徐々に角が丸くなってバランス良く飲みやすい一面を見せ始めます。

ヴォルネー

● VOLNAY

ピノ ノワール種100%。「La Gigotte(ラ ジゴット)」「Les Lurets(レ ルレ)」「Cros Martin(クロ マルタン)」という3つの粘土石灰質土壌の区画の葡萄を使用。1984年と1997年に植樹された畑で新樽は約20%で熟成させています。甘酸っぱいイチゴの香り、滑らかな口当たり程良い酸味とミネラル感、本来は3年くらい熟成させたほうがいいのですが、2021年はバランス良くすでに飲める味わいに仕上がっています。