



株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋6-7-3

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

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

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



2015年4月

ドメーヌ ルシアン ボワイヨ エ フィス

DOMAINE LUCIEN BOILLOT & FILS

地所:ブルゴーニュ地方 コートドニュイ地区 ジュヴレ シャンベルタン村

1850年代にフランソワ ボワイヨ氏がヴォルネー村でワイン造りを始めたことからボワイヨ家の歴史は始まります。彼の息子であるヴィクトール ボワイヨ氏はワイン造りと並行してヴォルネー村の村長を務めたばかりでなく、当時フランスの生化学、細菌学の権威で酵母がアルコール醗酵を引き起こすことを発見したルイ パスツール氏とも親交があり、主にワインの健康状態の保持についてのアドバイスを受けていました。また、ヴィクトール氏の甥っ子にあたるポール マッソン氏はサンフランシスコに移住してワインビジネスを始め、今日でも彼の名前がラベルになっているサンノゼやカリフォルニアワインが販売されています。現在はフランソワ氏の子孫たちがボワイヨ家の名前を冠してブルゴーニュ各地でワイン造りを行っています。

当ドメーヌはジュヴレ シャンベルタン村の外れに醸造所を構え、6代目当主のピエール ボワイヨ氏は万人受けするワインよりもテロワールやピノ ノワールの酸味の旨さを表現できるワイン造りを心掛けています。畑はコートドニュイのジュヴレ シャンベルタンからコートドボーヌのピュリニイ モンラッシュェまで南北に幅広く存在し、様々なテロワールの畑を約7ha所有しています。土壌は基本的に粘土石灰質でどのオペレーションも古木が多く、最も古いもので樹齢100年を越えるものも多数存在します。樹齢の古い木は1株につき葡萄の房を4つにまで制限し、除草剤は一切使用していません。これらの古木からルビーのような輝きのある、凝縮された味わいのワインが生み出されています。フランス国内ではアラン デュカスやパリの3つ星レストランであるラセールでも使われています。



当主のピエール ボワイヨ氏(左)と熟成用地下カーヴの様子(右)

収穫は全て手摘みで、葡萄の皮から繊細でしなやかなタンニンを引き出すために100%除梗を行います。また、ピノノワールの色とアロマを出す為に低温マセラシオンを3~5日間行い、自然酵母で18~21日間、最高温度32℃で珽瑯タンクでアルコール醗酵をさせます。樽入れは1日1~2回行います。熟成は樽で行い、新樽比率は25~30%で18~25ヵ月間寝かせます。そしてノンフィルター、ノンコラーージュで瓶詰めされます。



手摘みでの収穫の様子(9月)

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ, レ プリュリエ

● NUIT-SAINT-GEORGES 1ER CRU, LES PRULIERS

ピノノワール種100%。畑の面積は約0.26haで全体の70%が樹齢100年以上の古木になります。ニュイ サン ジョルジュの町の南側に位置し、種を齧(かじ)ったようなタンニンと豊かな果実味で若いうちは荒々しさが残りますが、熟成してくるとバランスがとれて余韻が長く、凝縮感のあるワインになります。「プリュリエ」とはプラムの木を意味しています。



樹齢100年以上の古木(9月)

ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ, レ シェルボード

● GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU, LES CHERBAUDES



樹齢100年近い古木(9月)

ピノノワール種100%。約3.5haの区画を3人の生産者で分けて所有しており、当ドメーヌは約0.4haを所有しています。畑がグランクリュに隣接しているだけあって高い資質を持っており、果実味、酸、タンニンがバランス良く、複雑味のあるワインです。葡萄の木の樹齢も約95年と非常に古く、ワインに深みと凝縮感を与えています。ヴィラーージュのゼヴォセルよりもタンニンの木目が細かくて繊細なのが特徴です。

ジュヴレ シャンベルタン, レゼヴォセル

- **GEVREY-CHAMBERTIN, LES EVOCELLES**
ピノノワール種100%。畑はジュヴレシャンベルタン村と隣接するブロション(Brochon)村に位置するので素晴らしい区画でも残念ながら1級には認定されません。広さは約0.24ha、石がたくさん散らばる粘土石灰質で、比較的標高が高く冷涼な気候なので収穫は常に1番最後になります。樹齢は50~60年の古木でタンニン豊かなパワフルな味わいの中に真っ直ぐな酸があり、とてもミネラル分の多いワインです。



良く耕された畑(4月)

ジュヴレ シャンベルタン

- **GEVREY-CHAMBERTIN**
ピノノワール種100%。葡萄の平均樹齢は約60年でブロション村の「Les Champs Perriers (レシャンペリエ)」、ジュヴレシャンベルタン村の「Champerrier du Bas (シャンペリエデュバ)」、「Les Epointures (レゼポワンチュール)」など複数区画に合計約2.3haの畑を所有。そこで採れた葡萄を3つのキュヴェに分けて醸造し、最終的にアサンブラージュして作られます。輝きのある色調でタンニンが柔らかく、エレガントで透明感のあるワインです。

ポマール

- **POMMARD**
ピノノワール種100%。広さ約0.13ha、樹齢約65年の畑はプルミエクリュの「Les Combes (レコンブ)」にありますが、ヴィラージュの畑に近い所に位置するため、ワインの出来にややバラつきがあるので、敢えて格を落としてヴィラージュ物として造っています。葡萄の木は約65年の古木で、凝縮感があり上質で柔らかいタンニンが特徴です。

ヴォルネー

- **VOLNAY**
ピノノワール種100%。畑の広さは約43ha、ヴォルネーの外れにある「Les Grands Poisots (レグランポワゾ)」の区画にあり、樹齢は約60年になります。土壌は小砂利が多く粘土が浅い石灰質土壌で日照が良いので葡萄の成熟が早い区画です。ポマールに近いこともあってタンニンの質が良く、果実味も豊かでミネラルの豊富なワインです。



Les Grands Poisotsの区画(9月)

ブルゴーニュ ルージュ

● BOURGOGNE ROUGE

ピノ ノワール種100%。畑はジュヴレ シャンベルタン村の「Les Cornuets (レ コルニュエ)」とヴォルネー村の「Les Grandes Terres (レ グランド テール)」にあり、小砂利の散らばる粘土石灰質土壌になります。広さは合計で約0.9ha、樹齢は約50年になります。一般的にブルゴーニュ ルージュに使われる畑は国道74号線の東側に位置しますが、このブルゴーニュ ルージュに使われているジュヴレ シャンベルタン側の「Les Cornuets」は国道の西側、つまりコートドールの丘側に位置し、非常に質の高い葡萄が収穫できます。近年は霜の影響でヴォルネー側の葡萄の収穫量が減っているためジュヴレ シャンベルタン側の要素が強く出る傾向にあります。



Les Grandes Terresの古木(左)とLes Cornuetsの収穫の様子(右)

ピュリニイ モンラッシェ プルミエ クリュ, レ ペリエール

● PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU, LES PERRIÈRES

シャルドネ種100%。畑の広さは約25aで樹齢約50年の木です。2006年物から造り始めており、新樽30%で15ヵ月熟成させています。若いうちは柑橘系果実のフレッシュなアロマが豊かでキレのある酸味とミネラルが特徴的ですが、少し熟成してくるとパイナップルのような南国系果実のニュアンスが出てきてオイリーな旨味が広がるようになります。