

Domaine Yves Boyer-Martent

ドメーヌ イヴ ボワイエ マルトノ

ムルソーの三大プルミエ・クリュを所有する歴史あるドメーヌ



ムルソーにドメーヌを構えるドメーヌ・イヴ・ボワイエ・マルトノは、テロワールの個性と潜在力を最大限に引き出し上質なワインを造る昔ながらの伝統を4世代に渡り大切に守り抜いてきた家族経営のドメーヌです。第二次世界大戦後、アンドレ・ボワイエは、それまで女手一つでドメーヌの運営を担ってきた母ルーシーからムルソー村のドメーヌを相続し、1945年、ピュリニエ・モンラッシュ村生まれのジュリエット・ドゥヴェズを妻に迎えます。二人の間に生まれた息子イヴ・ボワイエがやがて家族の事業を受け継ぎ、ムルソー村のワイン生産者の家に生まれたマリー・セシル・マルトノと結婚し、現在のドメーヌ名となりました。現在は、イヴの息子ヴァンサン・ボワイエが当主を務めています。

総面積 10 ヘクタールの自社畑は、ムルソー、ピュリニエ・モンラッシュ、オーセイ・デュレス、ポマールを含むコート・ド・ボーヌ地区内の複数のアペラシオンに跨っています。1997～2007年にかけて自社畑の拡大を進め、ムルソー・レ・ティレ、ムルソー・プルミエ・クリュ・ペリエール、ピュリニエ・モンラッシュ・プルミエ・クリュ・ル・カイユレといった名だたるアペラシオンが新たに加わりました。

ブドウ品種とテロワール本来の持ち味と個性を尊重し丁寧に育てることで、極めてクオリティの高い上質なワインに仕上がります。ワインの質を維持するため、手作業による耕作、グリーン・ハーヴェスト、手摘みでの収穫など、機械による介入を抑えた昔ながらの伝統的手法を守り、ラベルにビオダイナミの表記はないものの、有機栽培に限りなく近い栽培方法でワインを造っています。

■**テクニカル情報**■ ドメーヌ所在地:ブルゴーニュ地方コート・ド・ボーヌ地区ムルソー村 主要品種:ピノ・ノワール、シャルドネ、アリゴテ
醸造手法:昔ながらの伝統的な手法を守っていますが、セラーには、最先端の醸造設備が整っています。空圧式圧搾機で優しく時間をかけて搾汁し、温度調節機能のついた発酵槽で発酵中の温度は常に一定の温度に保っています。最も良い状態のブドウだけを全て手摘みで丁寧に選定。マロラクティック発酵が終了するまでの間 SO₂は一切添加せず、バトナージュは一切せず、熟成期間は計24ヶ月。前半の12カ月は5～8年物の木樽で熟成させ、後半の12ヶ月は、大きな卵型のコンクリート製フールドで熟成。

■**2019年ヴィンテージ情報**■ ヴァンサン・ボワイエ:「生育期の大半は暑く乾燥していましたが、4月初旬に降った霜の被害を受け、ピュリニエでは潜在収量の約50%が減少し、ムルソーではそれ程大きな影響はありませんでした。厳しい暑さや収量が減少したことが要因となり、9月に入るとブドウの成熟が急激に早まりました。私は、鮮やかな酸を持つワインが好みなので、収穫開始日を9月5日に早めました。収穫した果実は、健全でしっかりと熟し、素晴らしい酸を蓄えていたため、2019年の白ワインは非常にバランスの良い味わいに仕上がりました。2015年や2018年と比較するとよりクラシックな印象です。」

昨年の記事にも書いたが、ボワイエは、ワインの醸造と熟成のアプローチについて様々な改革を段階的に実施している。マロラクティック発酵が終了するまでの間 SO₂は一切添加せず、バトナージュ(澱の攪拌)をやめ、熟成期間をトータルで24ヶ月にまで引き延ばしている。熟成期間の延長に関しては、ボワイエはこの24ヶ月間を2段階に分け、前半の12カ月は5～8年物の木樽で熟成させ、後半の12ヶ月は、大きな卵型のフールドで熟成させている。栽培方法は有機農法に切り替え、2021年ヴィンテージまでに公式認定の取得を目指している。ボワイエが行ったもう1つの改革は、全てのワインボトルを蠟キャップ仕様に変更したことだ。上級ワインも素晴らしいが、村名ワインも非常に素晴らしい品質であることを付け加えておきたい。《**バグハウンド#83/2021/6/10掲載記事より**》

~White Wine~

2019 Bourgogne Aligoté

上代価格 ¥3,600 (税別)

ブルゴーニュ アリゴテ

JAN: 4543190170406

【辛口/白】 品種:アリゴテ 100% 畑:ムルソー 土壌:アリゴテの栽培に適した粒の粗い肥沃な大地
相性料理:アペリティブに最適ですが、冷製サラダなどとも抜群の相性。 **※蠟キャップ仕様**

★**バグハウンド 86-88 点**:柑橘系果実やスパイス、青リンゴを主体とした見事なフレッシュ感を湛えたアロマ。生き生きとした躍動感のあるミディアムボディで、ブルゴーニュ・アリゴテにしては、稀に見る上品な質感があり、コクのあるリッチな味わいともしっかりとした余韻が感じられる。この爽やかな味わいのワインはリリース後すぐに楽しめるが、数年熟成させても美味しく味わえるだろう。《**飲み頃:2023+年 | #83/2021/6/10掲載**》



2019 Bourgogne Blanc

上代価格 ¥5,000 (税別)

ブルゴーニュ ブラン

JAN: 4543190170413

ムルソーの畑で育つシャルドネから造るこのワインは、コート・ド・ボーヌでも指折りの素晴らしいブルゴーニュ・ブランで、ムルソーならではの複雑味と香り豊かなアロマがお手頃価格でお楽しみいただけます。※**蠟キャップ仕様**

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 畑:ムルソー 土壌:石灰質 相性料理:食前酒に最適ですが、胡桃のオイルを和えたホワイト・ターキー・サラダや淡水魚とも抜群の相性。

★**バークハウンド 86-89 点★Outstanding Top value(お値打ちワイン)**:よく熟したアロマが香り立つ。緻密な果実味が上質な深みと長い余韻を生む。美味で爽やかなこのワインは、注目に値する1本。◀**飲み頃:2023+年 | #83/2021/6/10 掲載**



2019 Meursault Cuvée Fernand Boyer

上代価格 ¥9,400 (税別)

ムルソー キュヴェ フェルナン ボワイエ

JAN: 4543190170420

ヴァンサンの祖父フェルナン・ボワイエの名を冠したこのキュヴェは、ムルソーの4つのリュエディ(1級畑のシャルムに隣接するレ・ペラン、レ・クラに隣接するル・ブレド・マンシュ、ムルソー中心部にあるレ・ペルとオー・ムーラン・ランダン)に育つシャルドネをブレンドしています。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 樹齢:20-50 年 相性料理:濃厚な味付けのアジアン・シーフードや貝類、豚肉のロースト、薄皮のフレンチチーズなど。※**蠟キャップ仕様**

★**バークハウンド 88-91 点**:グリルしたナッツや柑橘類果実の皮、アカシアの花のアロマを仄かな樽香が包み込むように香り立つ。ジュシーで塩気を帯びた後味には見事なボリュームが感じられ、緊張感のある引き締まった味わいが続く。5~8年熟成が効くしっかりとしたスタイルのワイン。◀**飲み頃:2025+年 | #83/2021/6/10 掲載**



2019 Meursault Les Chaumes

上代価格 ¥9,900 (税別)

ムルソー レ ショーム

JAN: 4543190170437

一級畑パリエールの丁度真上に位置する畑で、リュエディは、ムルソー・ショーム・デ・パリエールに属しています。熟れた果実の濃厚なアロマを湛えた官能的なスタイルを持つワインです。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 土壌:粘土質土壌 相性料理:生姜の風味が効いたカレーなど甘酸っぱい酸味の効いた料理や、アプリコットのタルト焼き菓子など。※**蠟キャップ仕様**

★**バークハウンド 89-91 点★Outstanding(傑出したワイン)**:滑らかな口当たりのミディアムボディで、活力に溢れた緻密な果実味が広がり、石を思わせるミネラルを伴う輪郭のくっきりとした後味が口中をしっかりと引き締まらせる。これもまた見事な村名ワインである。◀**飲み頃:2026+年 | #83/2021/6/10 掲載**



2019 Meursault En l'Ormeau

上代価格 ¥9,900 (税別)

ムルソー アン ロルモー

JAN: 4543190170444 (750ml)

【1.5L】 上代価格 ¥22,000 (税別)

ムルソー南部のアン・ロルモーの畑には、ドメーズで最も樹齢の古いシャルドネが育ちます。ヴァンサンの曾祖父ルシエが1924年に植樹した樹齢90年を超える古樹で、かつて建築用材木としてニレの木(オルム)が植林されていた粘土質土壌に深く根を張り、バランスの良い爽やかな味わいのワインを生み出す。

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 植樹:1924年 土壌:肥沃な粘土質 相性料理:焼き魚のレモンバターソース、サーモンのカルパッチョ、タルト・タタン、レモンパイなど。※**蠟キャップ仕様**

★**バークハウンド 89-91 点★Outstanding(傑出したワイン)**:鮮やかな花の香りを帯びたエレガントなアロマ。凝縮感のあるミディアムボディの味わいで、ブドウの樹の樹齢の高さを感じさせる濃厚な果実味が口中を満たし、後味にほろ苦いレモンの風味が広がる。注目に値する傑出したムルソーの村名ワイン。◀**飲み頃:2025+年 | #83/2021/6/10 掲載**



2019 Meursault Les Narvaux

上代価格 ¥9,900 (税別)

ムルソー レ ナルヴォー

JAN: 4543190170451 (750ml)

【1.5L】 上代価格 ¥22,000 (税別)

ナルヴォーは、ティレよりもやや下方に位置し、眼下にはムルソーの谷が広がっています。ジュヌヴリエールと地続きで土壌のタイプも非常によく似ており、粘土を微量に含む水はけの良い石灰質土壌は、仄かなナッツの香りの特徴とする凝縮感のある濃厚で洗練されたスタイルの白ワインを生み出します。

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 樹齢:45-50年 土壌:粘土を微量に含む石灰質土壌 相性料理:魚の包み焼きやバター・ソテー、柔らかい白身肉など ※**蠟キャップ仕様**

★**バークハウンド 90-92 点★Outstanding(傑出したワイン)**:熟していながらも涼しげなアロマは、グリーン系果実やヘーゼルナッツ、レモンライム、花を想起させる。緻密さと男性的な力強さを備えたミディアムボディで、ほろ苦いレモンの皮のニュアンスが後味に広がり、見事な深みと長い余韻が続く。10年の熟成に耐える、しっかりとしたスタイルを持つ魅力的なナルヴォー。◀**飲み頃:2027+年 | #83/2021/6/10 掲載**



2019 Meursault Les Tillets

上代価格 ¥9,900 (税別)

ムルソー レ ティレ

JAN:4543190170468 (750ml)

【1.5L】上代価格 ¥22,000 (税別)

レ・ティレの畑は、標高の高さや小石を多く含む石灰質土壌といったテロワールの特色から、ペリエールやカイユレに近いスタイルの上質なワインを生みます。隣接するナルヴォーの畑と同じ微量の粘土を含む水はけの良い土質を持ち、畑の傾斜が南向きで日照量が豊富なことから、ムルソーに典型的な繊細さと力強いアロマが育まれます。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 土壌:粘土・石灰岩質 畑:ナルヴォーに隣接
相性料理:サーモンやボラ、シーバスなどの大型の海水魚。 ※蠟キャップ仕様

★バークハウンド 89-92 点★Outstanding Top value (お値打ちワイン): 仄かなミネラル、レモンの皮、熟した洋ナシのアロマが香る。上質で緻密な果実味を備えたミディアムボディの味わいで、ピュアさとエネルギーを湛えた長い後味に繊細なミネラルが感じられる。このレースのように繊細なワインは、酒齢が若いうちはもちろん、中期的に熟成させても美味しく味わえるだろう。《飲み頃:2026+年 | #83/2021/6/10 掲載》



2019 Puligny Montrachet Les Reuchaux

上代価格 ¥11,500 (税別)

ピュリニイ モンラッシェ レ ルショ

JAN:4543190170475 (750ml)

【1.5L】上代価格 ¥25,000 (税別)

レ・ルショは、正に偉大なピュリニイの典型、正統派ピュリニイとも言える豊かなミネラルと柔らかな口当たりを特徴とするワインを生みます。カットされたダイヤモンドのような精巧さが細部まで感じられます。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 土壌:粘土を含む白色石灰岩質
相性料理:ホタテ貝とレンズ豆の料理、冷製の山羊のフレッシュ・チーズなど。 ※蠟キャップ仕様

★バークハウンド 89-91 点★Outstanding (傑出したワイン): アカシアの花や白い果実、より軽やかな柑橘類果実のアロマが香る。心地良くジュシーで丸みのある味わいは、広がりのある見事なテクスチャーを備え、バランスのとれた長い余韻を生む。ミネラル主体というよりは、繊細な味わいが特徴。《飲み頃:2025+年 | #83/2021/6/10 掲載》



2019 Meursault 1er Cru Charmes

上代価格 ¥15,800 (税別)

ムルソー プルミエ クリュ シャルム

JAN:4543190170482 (750ml)

【1.5L】上代価格 ¥35,000 (税別)

ペリエールの下方に位置しピュリニイ・モンラッシェに隣接するシャルムは、ムルソー最大の一級畑です。シャルムは、「ショーム(荒地)」が訛った呼び名で、この地がかつて牧畜用のむき出しの荒地であったことを示しています。乾燥した不毛な大地は、シャルドネの栽培に最適で、ヴァニラやトースト、バター風味が香る芳醇なワインを生みます。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 畑:飛び地になった3区画 土壌:粘土・チョークが混合
相性料理:フォアグラ、トリュフ、チキンやプレス産の七面鳥のグリルなど。 ※蠟キャップ仕様

★バークハウンド 90-93 点: クラシックなムルソーの特徴が十分に表現された香りで、洋ナシやリンゴ、フェネルのニュアンスを帯びた華やかな花のアロマが香り立つ。心地よい魅力的なテクスチャーを持つミディアムボディで、絶妙なボリューム感と中盤に感じる濃厚な果実味が印象的。後味に焦点の定まった力強さが感じられ、美しい余韻が長く続く。《飲み頃:2027+年 | #83/2021/6/10 掲載》



2019 Meursault 1er Cru Genevrières

上代価格 ¥18,800 (税別)

ムルソー プルミエ クリュ ジュヌヴリエール

JAN:4543190170499 (750ml)

【1.5L】上代価格 ¥40,000 (税別)

ムルソーの一級畑の中でもベル・コート(美しい岸辺)と呼ばれる一帯の中心部に位置するこの畑は、かつてこの一帯に生い茂っていたセイヨウネズ(ジュヌヴリエール)に名前の由来を持ちます。ネズの木に実るジュニパー・ベリーのアロマが香る口当たり滑らかでエレガントなスタイルを持つ白ワインに仕上がります。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 土壌:石灰質 畑:シャルムとペリエールに隣接
相性料理:よく火を通したフォアグラに林檎のキャラメリゼを添えた一皿など。 ※蠟キャップ仕様

★バークハウンド 91-93 点★Outstanding (傑出したワイン): 肉厚な白い果実と華やかな花のアロマが渾然一体となって香り立ち、仄かなミネラルとエキゾチックな紅茶の香りがニュアンスを添える。洗練されたスタイルとパンチの効いた力強さを併せ持つミディアムボディの味わいで、後味に塩気を帯びた爽やかさが感じられ、調和のとれた美しい余韻が長く続く。熟成を経ることで、さらに深みのある味わいへと発展していくだろう。《飲み頃:2029+年 | #83/2021/6/10 掲載》



2019 Meursault 1er Cru Les Perrières

上代価格 ¥19,800 (税別)

ムルソー プルミエ クリュ レ ペリエール

JAN:4543190170505 (750ml)

【1.5L】上代価格 ¥44,000 (税別)

レ・シャルムの上方に位置し、ピュリニイ・モンラッシェのアペラシオンと境を接するレ・ペリエール(フランス語で「採石場」)は、岩石を多く含むユニークな土壌に名前の由来を持ちます。この名高いクリマは、繊細なフィネスとチョークや小石を思わせる豊かなミネラル香を湛えた壮麗で魅惑的な白ワインを生みます。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 土壌:石灰質 畑:特級畑ピュリニイ・モンラッシェに隣接
相性料理:ジビエ、フォアグラ、ロブスター、伊勢海老、大型の海水魚など。 ※蠟キャップ仕様

★バークハウンド 91-94 点★Outstanding (傑出したワイン): 柑橘系果実の皮や青リンゴのニュアンスを帯びた華やかな花のアロマに加えて、仄かなミネラル香がこのワインにも感じられる。生き生きとした濃厚な味わいは、躍動的なミネラルを主体とし、キレのある直線的な後味が極めて長い余韻を生む。この洗練されたワインは、美しく熟成するだろう。《飲み頃:2029+年 | #83/2021/6/10 掲載》



2019 Puligny Montrachet 1er Cru Le Cailleret

上代価格 ¥22,000 (税別)

ピュリニイ モンラッシェ プルミエ クリュル カイユレ JAN:4543190170512 (750ml) **[1.5L]** 上代価格 ¥46,000 (税別)

コート・ド・ボース南部にあるこの一級畑は、赤褐色の石灰質土壌に砂利や小石(カイユ)が多く混じることから、「カイユレ」という名を持ちます。特級畑モンラッシェの一部と地続きになっており、シュヴァリエ・モンラッシェのように生き生きとした鮮やかなスタイルのワインを生みます。このため、カイユレはグラン・クリュに格付けされるべきであったとする意見が地元では大きな支持を得ています。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 土壌:赤褐色の石灰質土壌に細かい砂利や小石が混合
相性料理:シタビラメ、サケ、マスなどの淡水魚やウズラの肉など。 **※蠟キャップ仕様**

★バークハウンド 91-94 点★Outstanding(傑出したワイン):ラベンダーやアカシア、スパイス、仄かなミネラルの
アロマの香りに続いて、ハーブのニュアンスを帯びた豊かなミディアムボディの味わいが広がる。ふくやかな果実
味に際立つミネラルは、後味にはやや穏やかに感じられるものの、極めて長い余韻を生む。このワインもまた熟成させることで、より深みを増
すであろう。<飲み頃:2029+年 | #83/2021/6/10 掲載>



~Red Wine~

2019 Bourgogne Rouge

上代価格 ¥4,000 (税別)

ブルゴーニュ ルージュ

JAN:4543190170529

ムルソーの畑で収穫されたピノ・ノワールから造られるボワイエ・マルトノのブルゴーニュ・ルージュは、熟れた野生の
ベリー系果実の風味を特徴とする軽やかで美しくエレガントなスタイルを持ちます。

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:ムルソー村 土壌:石灰岩、泥灰土 相性料理:赤身肉のグリル焼き。
※蠟キャップ仕様

★バークハウンド 86-88 点:円熟した果実のアロマがあり、潰したての赤や黒のスグリとともに大地の香りが豊かに香
る。心地よく、丸みのある親しみやすい味わいだが、ありふれた平凡さは無く、複雑性に富んでいる。後味には僅かに
素朴さが感じられ、程よい余韻が続く。上質なブルゴーニュ。
<飲み頃:2023+年 | #82/2021/4/10 掲載>



2019 Auxey Duresses Rouge Les Ecusseaux

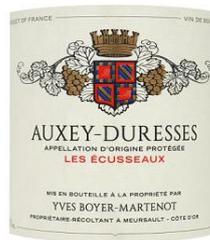
上代価格 ¥6,800 (税別)

オーセイ デュレス ルージュ レ ゼキュソー JAN:4543190170536 (750ml) **[1.5L]** 上代価格 ¥14,000 (税別)

コート・ド・ボースの中心部に位置するレ・ゼキュソーの畑は、石灰質の土壌を持ち、主に赤ワイン用ブドウ品種の栽
培にあてられています。香り豊かなラズベリーのアロマと野生的な大地のニュアンスが香るこのワインは、濃厚なルビ
ー色を湛え、しっかりとした骨格とオーセイ・デュレスの典型的な持ち味とも言える力強さを兼ね備えています。

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:レ・ゼキュソー(村名クリュ) 土壌:石灰質
相性料理:軽めのソースで合えた仔牛肉、ホロホロチョウのロースト、軽めのチーズなど。 **※蠟キャップ仕様**

★バークハウンド 87-89 点:エレガントさとフレッシュさがさらに強く感じられるアロマは、レッドベリー、腐葉土に加え
て素晴らしい大地の香りへと発展してゆく。見事に洗練された繊細な味わいは、美味でフレッシュさを湛えている。若
いうちから美味しく味わえる。<飲み頃:2023+年 | #82/2021/4/10 掲載>



2019 Pommard

上代価格 ¥8,800 (税別)

ポマール JAN:4543190170543(750ml) **[1.5L]** 上代価格 ¥18,000 (税別)

ポマールの 1 級畑の中でも最高のテロワールを誇るポマール・リュジアン真下の畑から収穫しています。
ポマール・リュジアンは、他のポマールの畑とは唯一異なる地形と土壌タイプを持ち、丘の中腹に広がる鉄分とチ
ョークを多く含んだ土壌が力強い果実味を湛えた伸びやかな味わいのワインを生みます。

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:ル・ヴィラージュ 土壌:鉄分の豊富な粘土・石灰質
相性料理:ジビエなど力強い味わいのソースで和えた赤身肉のグリル、エポワスやデリス・ド・ポマール、リヴァロなど
風味の強いチーズなど。 **※蠟キャップ仕様**

★バークハウンド 88-91 点:様々なワイルドベリーのアロマや掘り返したばかりの土を想起させる香りがふわりと広が
る。生き生きとした酸を持つ濃厚で恰幅の良い味わいは、緻密な果実味と繊細なミネラルを備え、素朴で温かみ
のある後味に若々しく堅牢なニュアンスが徐々に表れる。熟成が期待できるワインで、2~3 年寝かせれば、とても美味しく味わえるだろう。
<飲み頃:2025+年 | #82/2021/4/10 掲載>

