

Domaine Boyer-Martenot

ドメーヌ 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・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・モンラッシェ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・モンラッシェ、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・モンラッシェ・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、ラベルにビオディ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行わない。

■2020 年ヴィンテージ情報■《バークハウンド#87/2022/6/10 掲載記事より》:ヴァンサン・ボワイエ「生育期は霜の心配はなかったものの、暑く乾燥した気候でした。8月18日から収穫を開始し、収量は2019年とほぼ同じでした。潜在アルコール度数は13～13.5%と高く過ぎることはなく安定していました。マロラクティック発酵前の pH は平均 3.2 と良好な数値であったため、ワインは十分な酸を保持していました。醸造、熟成においては、フレッシュ感と緊張感のある味わいを保つためにあらゆる手を尽くしました。上手くいっただろうか、お客様に判断していただくことになります。」

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 カ月間を 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、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。

~White Wine~

2020 Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

【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:アペリティフに最適ですが、冷製サラダなどとも抜群の相性。

★バークハウンド 86-89 点 Outstanding(傑出したワイン):仄かな樽香にスパイシーな青リンゴや柑橘類の果皮のフレッシュで鮮やかなアロマが溶け合う。心地良い生き生きとしたミディアムボディの味わいは、非常に密度が高く、爽やかな塩気を帯びた後味は複雑で、長い余韻へと続く。素晴らしいワインのため、アリゴテ好きの人は手に取ってみる価値あり。《飲み頃:2023+ | #87 2022/6/10 掲載》

★パーカーポイント 88 点:洋ナシ、白い花、パン生地のアロマが香る。サテンのような滑らかさともに快活さを伴うミディアムボディで、肉付きの良い果実味を核とした継ぎ目のない、バランスのとれた味わいが印象的。
《飲み頃:2023-2035 年 | 2023/2/1 掲載》

上代価格 ¥4,500 (税別)

JAN コード: 4543190175401



2020 Bourgogne Blanc

上代価格 ￥6,000 (税別)

ブルゴーニュ ブラン

JANコード:4543190175418

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・ボア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

【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(傑出したワイン): 良く熟しながら心地よいフレッシュなアロマを持ち、洋ナシ、リンゴ、可憐な花のニュアンスが香る。リッチで濃厚なミディアムボディで、中盤の厚みのある味わいが硬めの酸を程よく和らげ、クリーンでドライな後味を生む。このレベルのワインにしては、非常に素晴らしい出来。手に取ってみる価値あり。《飲み頃:2024+ | #87 2022/6/10 掲載》

★パーカーポイント88点: 桃、洋ナシ、ベーキングスパイス、出来立てのペストリーを思わせるアロマが広がる。サテンのような滑らかさを持つチャミングなミディアムボディで、肉付きの良い果実味を核とし、生き生きとした酸、塩気を帯びた後味が印象的。

《飲み頃:2023-2033年 | 2023/2/1 掲載》

2020 Meursault Cuvée Fernand Boyer

上代価格 ￥11,500 (税別)

ムルソー キュヴェ フェルナン ボワイエ

JANコード: 4543190175425

ヴァンサン祖父フェルナン・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。



★バークハウンド88-90点: ヘーゼルナッツや洋ナシ、アカシアの花を思わせるエレガントなアロマを仄かな樽香が縁取る。リッチなミディアムボディの味わいで、快活さ、優しく撫でるような質感を持ち、レモンの風味に加えて若さゆえの硬さを伴う引き締まった後味が印象的。さらに深みが欲しいところだが、このワインは5〜8年の熟成が効き、少し熟成させることでより魅力的な味わいへと発展していくだろう。《飲み頃:2026+ | #87 2022/6/10 掲載》

★パーカーポイント89点: 洋ナシ、トーストしたナッツ、白い花、オートミールの香りがグラスから香り立つ。サテンのような滑らかさを備えたチャミングなミディアムボディで、生き生きとした酸とともに塩気や肉付きの良さが感じられる。このアペラシオンのクラシックなスタイル。

《飲み頃:2023-2035年 | 2023/2/1 掲載》

2020 Meursault Les Narvaux

【750ml】 上代価格 ￥12,500 (税別)

ムルソー レ ナルヴォー

【1.5L】 上代価格 ￥25,000 (税別)

JANコード: 4543190175432(750ml), 4543190175531(1.5L)

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



★バークハウンド89-92点 Outstanding(傑出したワイン): リンゴ、洋ナシ、アカシアの花、スライスしたフェネルの香りにフェノールのニュアンスが感じられる。濃厚で張りのある筋肉質なストラクチャーに石のようなミネラル感を伴うミディアムボディの味わいは、クリーンでドライでありながらも村名ワインとしては傑出した余韻の長さを持つ。毎年、このドメーヌで最高の仕上がりを見せてくれるワインの一つだが、2020年も例外ではない。お勧めのワイン。

《飲み頃:2027+ | #87 2022/6/10 掲載》

★パーカーポイント91点: 洋ナシやオレンジオイル、ナツメグ、焼きたてのパン、蜜蝋の香りがグラスから香り立つ。快活さとともにはっきりとした輪郭が特徴的なミディアムボディで、見事な凝縮感とピリッとした酸を備え、緻密な後味が長い余韻を生む。知る人ぞ知る生産者が手掛ける美しいワイン。《飲み頃:2025-2040年 | 2023/2/1 掲載》

2020 Meursault En l'Ormeau

【750ml】 上代価格 ￥12,500 (税別)

ムルソー アン ロルモー

【1.5L】 上代価格 ￥25,000 (税別)

JANコード: 4543190175449(750ml), 4543190175524(1.5L)

ムルソー南部のアン・ロルモーの畑には、ドメーヌ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します。

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 植樹:1924年 土壌:肥沃な粘土質、沖積土 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。



★バークハウンド88-91点: エレガントなアロマに仄かな柑橘類のニュアンスが香る。味わいはリッチでコクがあると言うよりも、繊細かつ緻密で、その特徴は、クリーンでレモンのような風味を伴う心地よい後味に特に感じられる。もっと深みが増してくれば、より素晴らしいだろう。《飲み頃:2026+ | #87 2022/6/10 掲載》

★パーカーポイント89+点: さわやかな核果類、白い花、皮むきたアーモンド、ナツメグのアロマが香る。ミディアム〜フルボディの肉付きの良いふくよかな味わいで、生き生きとした酸を持ち、塩気のある後味が特徴的。沖積土から成るムルソー区画のブドウを使用。

《飲み頃:2023-2038年 | 2023/2/1 掲載》

2020 Meursault Les Tillets

ムルソー レ ティレ

【750ml】 上代価格 ￥12,500 (税別)

【1.5L】 上代価格 ￥25,000 (税別)

JAN コード: 4543190175456(750ml), 4543190175548(1.5L)

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。

★バグハウンド 89-91 点 Outstanding (傑出したワイン): 繊細だがパンチの効いた味わいが特徴で、ミネラルを湛え、快活で焦点の定まったバランスの良い後味が印象的。もっと深みが欲しいところだが、このワインはその点で、これまでに素晴らしい成果を残している。注目する価値のあるワイン。

《飲み頃:2026+ | #87 2022/6/10 掲載》

★パーカーポイント 90 点: さわやかな青リンゴ、焼きたてのパン、白い花、潰したミントの香りが広がる。サテンのような滑らかさとエレガントさを備えたミディアムボディで、生き生きとした緻密な味わいに美しい果実味が広がり、心地よい後味を生む。

《飲み頃:2023-2035 年 | 2023/2/1 掲載》



2020 Meursault Les Chaumes

ムルソー レ ショーム

上代価格 ￥12,500 (税別)

JAN コード: 4543190175463

一級畑ペ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・ペ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。

★バグハウンド 89-91 点 Outstanding (傑出したワイン): ミネラル感を湛えたミディアムボディの味わいで、若さゆえの硬さやキレを伴う引き締まった後味が繊細で長い余韻を生む。このワインは魅力的で、開くまでに数年の時間を要する。《飲み頃:2027+ | #87 2022/6/10 掲載》

★パーカーポイント 90 点: シャルドネ・ミスカテの亜種を含むキュヴェで、アプリコット、桃、メロン、ナツメグを思わせるややエキゾチックなアロマが香る。ミディアム〜フルボディで、サテンのような滑らかさとともに口中を包み込むような質感があり、生き生きとした酸と塩気のある後味が広がる。魅力的ワインだが、好みが分かれるかもしれない。《飲み頃:2023-2035 年 | 2023/2/1 掲載》



2020 Puligny Montrachet Les Reuchaux

ピュリニィ モンラッシェ レ ルショ

【750ml】 上代価格 ￥14,000 (税別)

【1.5L】 上代価格 ￥28,000 (税別)

JAN コード: 4543190175470(750ml), 4543190175555 (1.5L)

レ・ルショは、正に偉大なピュリニィの典型、正統派ピュリニィ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。

★パーカーポイント 90 点: ミントや爽やかな核果類、洋ナシ、焼きたてのパンのアロマが香る。サテンのような滑らかさとしなやかさを備えたミディアム〜フルボディで、肉付きの良い緻密な味わいが広がる。塩気を帯びた後味が長く続く。《飲み頃:2023-2035 年 | 2023/2/1 掲載》



2020 Meursault 1er Cru Charmes

ムルソー プルミエ クリュ シャルム

【750ml】 上代価格 ￥20,000 (税別)

【1.5L】 上代価格 ￥40,000 (税別)

JAN コード: 4543190175487(750ml), 4543190175562 (1.5L)

ペリエールの下方に位置しピュリニィ・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、バターの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、チキンやブレス産の七面鳥のグリルなど。

★バグハウンド 91-93 点 Outstanding (傑出したワイン): フレッシュなアロマを持ち、白い果肉の果物、濃厚な花やスパイスの香りにローストしたナッツのニュアンスが微かに感じられる。見事なボリューム感を持つ濃厚なミディアムボディの味わいで、後味には若さゆえの硬さとともに深みが感じられ、長い余韻が続く。素晴らしい熟成が期待できるワイン。《飲み頃:2028+ | #87 2022/6/10 掲載》

★パーカーポイント 93 点: オレンジオイル、洋ナシ、焼きたてのパン、ピュアなハチミツのアロマを持つ。豊満で、サテンのような滑らかな質感を伴うディアム〜フルボディの味わいは、継ぎ目がなく、快活な酸が口中に広がる。美しくエレガントなシャルム。《飲み頃:2025-2040 年 | 2023/2/1 掲載》



2020 Meursault 1er Cru Genevrières

ムルソー プルミエ クリュ ジュヌヴリエール

上代価格 ￥22,000 (税別)

JANコード: 4543190175494

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。

★バークハウンド 91-93 点 Outstanding(傑出したワイン): 繊細なミディアムボディで、クリーンで焦点の定まった張りのあるドライな味わいが特徴。やや硬さを感じさせる後味はミネラル感を湛え、非常に長い余韻をもたらす。美しく調和のとれた優雅な佇まい。今後、素晴らしく発展していく可能性を秘めているワイン。
《飲み頃:2028+ | #87 2022/6/10 掲載》

★パーカーポイント 92 点: 洋ナシ、焼きたてのパン、ナツメグ、バター風味のパイのアロマが広がる。肉付きの良いミディアム～フルボディの味わいで、快活さや緻密さはあるものの、ボワイエのシャルムほどの質感やボリュームは感じられない。口中に染み渡るような後味で締めくくられている。《飲み頃:2025-2040 年 | 2023/2/1 掲載》



2019 Meursault 1er Cru Les Perrières

【750ml】 上代価格 ※オープン

2020 Meursault 1er Cru Les Perrières

【750ml】 上代価格 ￥25,000 (税別)

ムルソー プルミエ クリュ レ ペリエール

【1.5L】 上代価格 ￥50,000 (税別)

JANコード: 4543190170505 (2019VT/750ml), 4543190175500 (2020VT/750ml), 4543190175579 (2020VT/1.5L)
レ・シャルムの上に位置し、ピュリニ・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出します。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 土壌:石灰質 畑:特級畑ピュリニ・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。

2019VT★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》

2020VT★バークハウンド 91-94 点 Outstanding(傑出したワイン): 生き生きとしたフレッシュ感、恰幅の良さ、重み、ボリューム感を備えたミディアムボディ。清々しいミネラル感があり、力強く引き締まった後味が極めて長い余韻を生む。このワインは現時点で非常にタイトな印象で、先に試飲したものより、飲み頃まで少し時間を要する。《飲み頃:2028+ | #87 2022/6/10 掲載》

2020VT★パーカーポイント 93+点: 洋ナシ、レモンオイル、焼きたてのパン、ミントのアロマが香る。凝縮感を湛えたミディアム～フルボディで、張りがあり、チョーキーさとともに生き生きとした酸が感じられ、塩気のある後味が長い余韻を生む。
《飲み頃:2025-2040 年 | 2023/2/1 掲載》



2019 Puligny Montrachet 1er Cru Le Cailleret

【750ml】 上代価格 ※オープン

2020 Puligny Montrachet 1er Cru Le Cailleret

【750ml】 上代価格 ￥27,000 (税別)

ピュリニ モンラッシェ プルミエ クリュ ル カイユレ

【1.5L】 上代価格 ￥55,000 (税別)

JANコード: 4543190170512 (2019VT/750ml), 4543190175517 (2020VT/750ml), 4543190175586 (2020VT/1.5L)
コート・ド・ボーヌ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(カイユレ)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出します。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。

2019VT★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》

2020VT★バークハウンド 92-94 点(Sweet spot Outstanding): 並外れた活力とフレッシュ感、凝縮感を持ちながらも、洗練されたスケールの大きな味わいを持つ。複雑でバランスの良い後味には、豊富なミネラル分やエキスを湛え、長く美しい余韻が続く。この端麗なワインは、現時点では、かなりコンパクトな印象なので飲み頃まで少し忍耐が必要だ。注目すべき一本。《飲み頃:2030+ | #87 2022/6/10 掲載》

2020VT★パーカーポイント 92+点: さわやかな核果類、オレンジオイル、焼きたてのパン、白い花、フレッシュミントのアロマを持つ。生き生きとした酸を伴うミディアム～フルボディの味わいで、サテンのような滑らかさと肉付きの良さが特徴的。少し熟成を経ることで、さらに素晴らしい味わいへ発展していくだろう。《飲み頃:2025-2040 年 | 2023/2/1 掲載》



~Red Wine~

2020 Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

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。

2019VT★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》



上代価格 ￥4,500 (税別)

JANコード: 4543190175371

2020 Auxey Duresses Rouge Les Ecusseaux

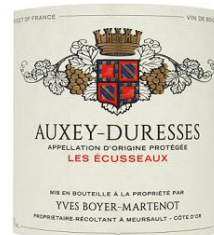
オーセイ デュレス ルージュ レ ゼキュソー

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。

★バークハウンド 87-89 点:大地や野生的なニュアンスとともに多種多様なダークベリー、スミレのアロマが香る。生き生きとしたミディアムボディの味わいには素朴さが感じられ、やや硬さを伴う後味に程よい深みと余韻が広がる。

《飲み頃:2026+ | #86 2022/4/10 掲載》



上代価格 ￥8,000 (税別)

JANコード: 4543190175388

2020 Pommard

ポマール

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、エボワスやデリス・ド・ポマール、リヴァロなど風味の強いチーズなど。

★バークハウンド 87-90 点:よく熟した新鮮なピノのエレガントなアロマに仄かな大地のニュアンスが漂う。ボリューム感のある力強い味わいで、中盤に豊潤な果実味があり、後味は若々しく引き締まった印象。このワインはしっかりとしているが硬さはなく、数年熟成させても美味しく味わえる。《飲み頃:2026+ | #86 2022/4/10 掲載》



上代価格 ￥10,000 (税別)

JANコード: 4543190175395