

Domaine Bouard-Bonnefoy

ドメーヌ・ブアール・ボンヌフォワ

テロワールの真髄を表現したクラシックでエレガントなスタイル

～作り手紹介～

ブアール・ボンヌフォワは、シャサーニュ・モンラッシェで4世代続く家族経営のドメーヌを営む自然派の作り手で、奥深く風味豊かなブルゴーニュ・ワインでコート・ドールの新たなスタンダードを築いています。压榨から瓶詰に至るまで1本1本手作業で仕上げるワインは、ハイテク技術で機械化された今日のトレンドからかけ離れた「正真正銘」のブルゴーニュ・ワインと言えます。ボンヌフォワのワインは、シャサーニュならではのビュアなアロマに溢れ、最初の一口を含んだ瞬間から飲み手を虜にする魅惑的で深みのある味わいに満ちています。職人が1つ1つ手作りで仕上げるこのようなスタイルのブルゴーニュ・ワインは、今日では殆ど目にすることが出来なくなりつつあります。

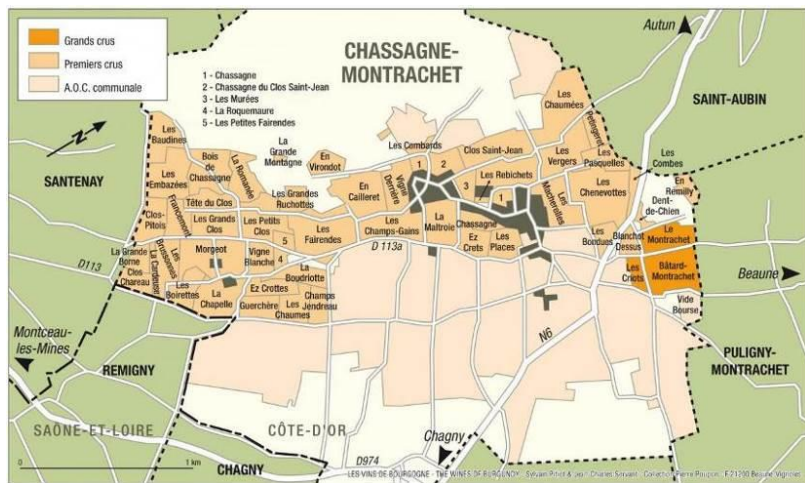
現当主ファブリス・ブアールは、以前は軍人としてフランス政府高官のボディガードを務めていた特殊な経歴を持ち、妻カリーヌの家系は、シャサーニュで4世代にわたるワイン作りを営んで来ました。この2人が2ヘクタールの自社畑を有するこの小さなドメーヌを家族から受け継いだのは2006年のことで、シャサーニュで丹念なブドウ作りを行う栽培家の1人として知られるカリーヌの父の助力を得てワインを造っています。生産量は極めて少なく、殆どが地元の人や友人達により地産地消されています。2017年からは、娘のクララが加わり、両親の仕事を手伝っています。



～テロワールの特徴と醸造哲学～

シャサーニュ・モンラッシェ村は、標高220～325メートル。土壌は小石混じりの石灰岩、泥灰岩、砂質など多様性に富んでいます。ムルソー、ピュリニエ・モンラッシェ、シャサーニュ・モンラッシェと白ワインで有名な3村の中では、赤ワインの生産比率が高いことで知られています。

ボンヌフォワの栽培手法は、テロワールと昔ながらの伝統を尊重することを何よりも大切にしています。昔ながらのやり方で耕作して土壌に空気を入れ、リュト・レゾネで栽培。収穫は全て手摘みで行います。醸造には新樽と2～3年物のフレンチオークを使用し、天然酵母で時間をかけてゆっくりと自然発酵させています。



■2018 ヴィンテージ情報■ 2018年は、豊富な収穫量に恵まれた暑い年で、多くのトップ生産者が果実の質・量ともに素晴らしい収穫年であったと報告しています。この年は、雨の多い温暖な春と共に始まりました。この雨がブドウの発育を早め、4月末に向かうにつれて太陽が戻り、気温が上昇し始めると、ブドウはすくすくと生長しました。開花も例年より早く5月下旬頃に迎えました。7月初旬、ニュイ・サン・ジョルジュに雹が降り、この雹は特にプリモー・プリセイで局地的に観測され、その2週間後に177ミリの雨を伴う嵐に見舞われましたが、これによる被害は極めて少なく、雹が局地的に降ったプリモー・プリセイでも比較的豊富な収穫量が得られ、クオリティの高い果実が収穫されました。7月と8月は気温が高く日照量も豊かで、この暑く乾燥した夏の気候でブドウがよく熟し、理想的なコンディションの下で多くのブドウ農家で例年よりも早めの収穫を迎えました。この年最も困難だった点は、一年を通してウドンコ病への対策を迫られたことでしたが、ウドンコ病の発生は場所によってまちまちで、コート・ド・ニュイ地区のヴォーヌ・ロマネではウドンコ病の被害が見られた一方、コート・ド・ボヌ地区の畑では、殆ど被害が出ませんでした。また夏の暑い時期に適度な雨量に恵まれたことが幸いし、ブドウは熟れた果実味と美しい酸を蓄え、2015年や2003年ヴィンテージを彷彿とさせるスタイルを持つ偉大なヴィンテージとなりました。

～White Wine～

2018 Chassagne Montrachet

上代価格 ¥8,300(税別)

シャサーニュ・モンラッシェ

■テクニカル情報■ 産地:シャサーニュ・モンラッシェ(4つの村名畑) 土壌:粘土・石灰岩質 品種:シャルドネ 100% 樹齢:5-20年 畑面積:0.13ha(南東向き) 醸造:空圧で压榨し、ダブルバージュで不純物を沈殿させ、新樽率20%のフレンチオークの樽に移して天然酵母で自然発酵。軽ろ過して瓶詰。

シャサーニュの4つの村名畑(一級畑マルトロワに隣接するシェーヌ、モンラッシェ村のベルジュリー、2011年に植樹されたシュル・マトロンジュとティエール)から収穫。どの畑も樹齢が若く、石灰岩と粘土の混じる水はけの良い土壌を持ちます。黄プラムや山の湧水、ごく仄かに赤いベリーを思わせるクラシックな風味が香る生き生きとした白ワインです。青リンゴや核果実、爽やかな洋梨のアロマにピリリとした酸を持つ口当たり滑らかな味わいで、表情豊かなミネラル香を湛えた鮮やかな後味が広がります。ハーブを添えたローストチキンや、レモンを添えた生の貝などと抜群の相性です。



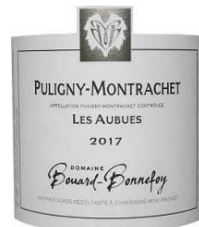
2018 Puligny Montrachet Les Aubues

上代価格 ¥8,800(税別)

ピュリニィ・モンラッシェ・レ・ゾーブ

■テクニカル情報■ 産地:ピュリニィ・モンラッシェ(村名畑) 土壌:粘土質の肥沃な土壌 品種:シャルドネ 100%
畑面積:0.05ha 植樹:1963年 醸造:空圧で圧搾。デブルバージュし1年物のフレンチオークで発酵・熟成し軽ろ過。

ピュリニィのレ・ザンセニエールという畑の中にある「レ・ゾーブ」のリュージュを持つ東向きはこの区画は、特級畑バターール・モンラッシェのすぐ近くにあり、斜面上方よりも粘土質の強い土壌を持ちます。1963年に植樹されたシャルドネは、黄色い果実や仄かなハーブのニュアンスが香るジュシーで洗練された味わいのワインを生みます。核果実、野生の花々、軽快なハーブのアロマが香ります。旨味のあるジュシーな味わいで、レモンの爽やかな風味がグリーンな後味を生みます。ハーブを添えたローストチキンや、レモンを添えた生の貝と抜群の相性です。



2018 Chassagne Montrachet 1er Cru En Remilly

上代価格 ¥11,500(税別)

シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・アン・ルミリ

■テクニカル情報■ 産地:シャサーニュ・モンラッシェ(一級畑) 土壌:石灰質 品種:シャルドネ 100% 植樹:1983年
畑面積:0.12ha 醸造:空圧で圧搾。デブルバージュして天然酵母で自然発酵。新樽 30%のフレンチオークで1年熟成。軽ろ過して瓶詰。

アン・ルミリの畑は、シャサーニュとピュリニィの境にあり、シュヴァリエ・モンラッシェに隣接しています。標高275mの高台で、石灰岩の母岩から成る地層の薄い痩せた土壌を持ちます。「ルミリ」の語源は、ローマの建国神話に登場する王政ローマ建国の伝説上の初代王ロムルス(Romulus)がよくここを訪れたという逸話に由来すると言われています。



2018 Chassagne Montrachet 1er Cru Les Macherelles

上代価格 ¥11,500(税別)

シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・マシュレル

■テクニカル情報■ 産地:シャサーニュ・モンラッシェ(一級畑) 畑面積:0.31ha(南東向き) 品種:シャルドネ 100%
樹齢:45年以上(1963・1969年植樹) 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:空圧で圧搾。デブルバージュして不純物を沈殿させた後、天然酵母で自然発酵。新樽率 25%のフレンチオークで1年熟成。

マシュレルは、モンラッシェの北部、標高228mの高地にあり、南東向きの緩やかな斜面に粘土・石灰岩土壌が広がっています。レースのような繊細さと凝縮感のある果実味を兼ね備えた詩的で奥深い味わいが魅惑的なワインです。砕石を思わせるミネラル、白果実のポシェ、レモンの皮のアロマが香ります。白果実や柑橘類、軽快なハーブのニュアンスを持つ口当たり滑らかなジュシーな味わいは、ハーブを添えたローストチキンやレモンを添えた生貝と良く合います。



2018 Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru La Maltroie

上代価格 ¥11,500(税別)

シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・ラ・マルトロワ

■テクニカル情報■ 産地:シャサーニュ・モンラッシェ(一級畑) 土壌:粘土・石灰岩質 品種:シャルドネ 100%
畑面積:4.45ha リュージュ:レ・プラス 植樹:1988年 剪定:ギヨー・サンプル 醸造:手摘みで収穫して空圧で圧搾し、天然酵母で自然発酵させた後、新樽率 20%のフレンチオークで1年熟成。

シャサーニュ中心部にあるマルトロワは、シャサーニュならではの旨味と繊細な性質を理解するのにまたとない好例です。砂糖漬けのレモンや焼いたアーモンド、ハーブのニュアンスが香ります。ブドウが植樹されているエリアは、「レ・プラス」と呼ばれるリュージュに属し、土壌は非常に岩がちで粘土・石灰岩質の下層土を持ちます。砂糖漬けの柑橘系果実や白果実、軽く炙ったアーモンドのアロマが香ります。スパイスの風味と心地よく良質なミネラル香を湛えた複雑味のある味わいは、ハーブを添えたローストチキンやレモンを添えた生の貝などと抜群の相性です。



~Red Wine~

2018 Chassagne Montrachet Rouge V.V.

上代価格 ¥6,600(税別)

シャサーニュ・モンラッシェ・ルージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

■テクニカル情報■ 産地:シャサーニュ・モンラッシェ(村名畑) 土壌:粘土・石灰岩質 品種:ピノ・ノワール 100%
畑総面積:1.6ha(南東向き) 植樹:1959・1963・1970・1975年(樹齢:42~58年) 醸造:空圧で圧搾し、デブルバージュして軽く清澄して天然酵母で自然発酵。その後、新樽率 20%のフレンチオークで熟成させ、無ろ過で瓶詰。

アペラシオン内に点在する複数区画に育つピノ・ノワールを厳選。熟れたサマー・ラズベリーや赤いチェリーのポシェ、ベーキングスパイスのアロマ、ルビー色の赤果実、柔らかなタンニンを持つ「ワインの宝石」とも呼べる見事な逸品です。ラズベリーや赤いチェリー、ザクロのアロマに軽快なベーキングスパイスの香りが仄かに香ります。洗練されたタンニンを湛えた緻密でバランスのとれた味わいです。ハーブを添えたローストチキンをはじめとする西洋風惣菜と良く合います。



2018 Chassagne Montrachet Rouge 1er Cru La Maltroie

上代価格 ¥8,000(税別)

シャサーニュ・モンラッシェ・ルージュ・プルミエ・クリュ・ラ・マルトロワ

■テクニカル情報■ 産地:シャサーニュ・モンラッシェ(一級畑) 品種:ピノ・ノワール 100% 植樹:1970年
畑面積:0.07ha(南東向き) 土壌:粘土・石灰質 醸造:空圧で圧搾。デブルバージュして天然酵母で自然発酵させた後、1-2年物のフレンチオークで熟成、無ろ過。

シュヴァリエ・モンラッシェの上部に位置するマルトロワは、良質な酸を持つ豊潤なワインを生みます。この卓越した一級畑にボンヌフォアが所有しているブドウは僅か 2~3列ほど。チャーキーなミネラルに富んだ土壌に育つピノ・ノワールのピュアで濃厚な果実味が見事に引き出された稀少な逸品です。夏の熟れたラズベリーや赤いチェリーのポシェを思わせるアロマにベーキングスパイスの軽やかな風味が香ります。洗練されたタンニンを持つピュアでバランスの良い味わい。ハーブを添えたローストチキンなどと抜群の相性です。

