

Boyer de Bar

ボワイエ ド バール

南仏とムルソーの若手醸造家のアペラシオンを越えた挑戦

ボワイエ ド バール

ムルソーに本拠地を構えるドメヌ・ボワイエ・マルトノは、ムルソーを語る上で欠かせないドメヌの一つです。レ・ペリエール、ジュヌヴィエール、シャルムの3大ブルミエクリュを所有し、テロワールの個性と潜在力を最大限に引き出した上質なワインを生み出しています。このドメヌの若き当主、ヴァンサン・ボワイエと南仏でワインを手掛ける幼馴染のエマニュエル・リュカ・ド・バールがタッグを組み、2018年にボワイエ・ド・バールを立ち上げました。

彼らが手掛けるアペラシオンを越えた新しい取り組みから生まれるヴァン・ド・フランスは、南フランスで育つブドウの豊かな果実味を湛えながらも、ブルゴーニュワインが持つフィネスとエレガンスを備えています。畑では有機栽培を取り入れ、ブドウ本来の個性を最大限に引き出しています。ヴァン・ド・フランスの中でも特筆すべきは、ヴァンサンがムルソーで手掛けるワインと同じプロセスで醸造される「シャルドネ・レ・ペイラロール」で、合計20カ月の熟成を経てリリースされます。マルトノのムルソーを彷彿とさせるような張りのある味わいが特徴で、そのクオリティの高さが評判を呼び、人気を集めています。

【画像：ヴァンサンとエマニュエル】



現在、ボワイエ・ド・バールでは、ラングドック産ワインの他、ブルゴーニュ産ワインもリリースし、ヴァン・ド・フランスからグラン・クリュに至るまで様々なラインナップを展開しています。「素晴らしいワインを作りたい」という同じ志を持つ、才能溢れる二人の挑戦に今後も目が離せません。

～Vin de France ヴァン・ド・フランス～

2022・2023 Sauvignon Blanc La Glacière

ソーヴィニヨン ブラン ラ グラシエール

上代価格 ￥3,200 (税別)

JAN: 4543190176941

品種特有の柑橘類の爽やかなアロマと心地よい酸を備えたソーヴィニヨン・ブラン。「ラ・グラシエール」と呼ばれる小高い丘の東側に広がる畑のブドウが使用されています。

2021VT がリヨン・インターナショナル・コンクール 2022 年で金賞を受賞

【辛口/白】 品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100% 畑：ラングドック地方/エロー県ペズナスとジニャックの間にあるル・ブジェ村とピュイラシェ村の中間に位置する（ヴァン・ド・フランス） 土壌：砂利質、石灰質、珪質 醸造：压榨した後、48時間低温でデブルバージュを行う。天然酵母を用いてステンレスタンクで温度を12℃に設定し、3週間かけて発酵。澱引き後、細やかな澱とともに寝かせて熟成。★相性料理★ムール貝、スモークサーモン、魚介類等と抜群の相性です。提供温度：10-12℃

■コメント■ 輝きのあるイエロー。柑橘類やグリーンフルーツを思わせる爽やかなアロマを持つ。ミネラル感に富んだフレッシュな味わいは、鮮やかな酸を備え、バランスの良い余韻が持続する。



2022 Chardonnay Les Peyrarois

2021 Chardonnay Les Peyrarois

シャルドネ レ ペイラロール

上代価格 ￥4,400 (税別)

上代価格 ￥4,800 (税別)

JAN: 4543190176958(2021VT), 4543190181815(2022VT)

2018年の初リリース以来、高い人気を誇るキュヴェです。

マルトノのムルソーを彷彿とさせるような張りのある味わいが特徴のお値打ちシャルドネ。南フランスで太陽の光をたっぷりと浴びて育ったシャルドネは、芳醇なアロマと厚みを持ち、ムルソーと同じ醸造工程を経ることでフィネスに富んだ格別な味わいへと発展していきます。

【辛口/白】 品種：シャルドネ 100% 植樹：2003年 産地：ラングドック地方/エロー県ペズナスとジニャックの間、カンパニャン村の北西に位置し、谷を見下ろす丘陵地に広がる（ヴァン・ド・フランス） 土壌：中新世紀の堆積物から成る、貝殻等を多く含む石灰質、粘土質、珪質の土壌 醸造：新樽率25%のオーク樽で12ヶ月熟成させた後、卵型のタンクで細かい澱とともに8ヶ月間熟成。★相性料理★アペリティブとしても楽しめますが、メカジキのグリルのハーブ添え、海老のリゾット、マッシュルームとチキンのクリーム煮、チーズ等と抜群の相性です。提供温度：12-14℃

■テイスティング・ノート■ グリーンがかったイエロー。白い果肉の果実のニュアンスが香る生き生きとしたアロマ。フレッシュ感とともにふくよかでコクのある味わいが広がっていき、心地よい緊張感で締めくくられる。



2023 Rosé Les Rives de l' Estang

ロゼ レ リヴ ド レストン

上代価格 ￥2,800 (税別)

JAN: 4543190176934

リヴ・ド・レストンの区画は、かつて存在した池の西側に位置し、現在の区画の一部は水面下にあったと言われています。朝の涼しい気温と理想的な湿度により、ゆっくり成熟したピノ・ノワールからイチゴのピュレを思わせる可憐なアロマを纏ったエレガントなロゼが作られています。

【辛口/ロゼ】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:ラングドック地方/エロー県ペズナスとジニャックの間にあるピュイラシェ村とカネ村の中間に位置する (ヴァン・ド・フランス) 土壌:標高が低い畑は粘土質、珪質。標高が高い畑の土壌は粘土石灰質 醸造:セニエ法。コンクリートタンクで2時間マセレーションを施した後、果汁を抜き取り、48時間低温でデブルバージュを行う。ステンレスタンクで天然酵母を用いて温度を12℃に設定し、3週間かけて発酵。澱引き後、細やかな澱とともに寝かせて熟成。提供温度:8-10℃ ★相性料理★アペリティフとしても楽しめますが、シャルキュトリ(食肉加工品)や野菜、パイ生地を使った料理とも抜群の相性です。

■コメント■ 淡いピンク色。白い果肉を持つ果実やイチゴのピュレの風味とともに、心地よい緊張感のある味わいが広がる。フレッシュ感とフィネスを備えたロゼ。



2022 Cabernet Sauvignon Combe Croze

カベルネ ソーヴィニヨン コンブ クローズ

上代価格 ￥2,800 (税別)

JAN: 4543190181839

コンブ(丘の上の窪地)に広がる畑で栽培されたカベルネ・ソーヴィニヨンが生み出す、フィネスと豊かな果実味に富んだ味わい。やや湿度の高いミクロクリマの恩恵を受け、ブドウは、ゆっくりと成熟し、繊細でシルキーなタンニンがワインにエレガントさをもたらします。

【辛口/赤】 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 100% 畑:ラングドック地方(ヴァン・ド・フランス) 平均樹齢:20年以上 土壌:石灰質、珪質 醸造:コンクリートタンクで定期的ルモンタージュを施し、15日間かけて発酵。新樽率25%のオーク樽で12カ月熟成させた後、ステンレスタンクに移し8カ月熟成。★相性料理★赤身の肉やジビエのグリル等と抜群の相性です。提供温度:14-16℃

■コメント■ 濃厚なルビーレッド色。よく熟したスグリやブラックチェリーアロマを持つ。滑らかなタンニンと繊細なスパイスの香りが口中に広がる。持続性のあるエレガントな余韻が印象的。



2022 Pinot Noir Les Rives de l' Estang

ピノ ノワール レ リヴ ド レストン

上代価格 ￥4,400 (税別)

JAN: 4543190181846

ロゼと同じ区画、リヴ・ド・レストンのピノ・ノワールを使用。新樽率30%のオーク樽と大樽で合計20ヶ月熟成させることで、深みと複雑性を備えた風味豊かなワインに仕上がります。

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:ラングドック地方/エロー県ペズナスとジニャックの間にあるピュイラシェ村とカネ村の中間に位置する (ヴァン・ド・フランス) 土壌:標高が低い畑は粘土質、珪質。標高が高い畑の土壌は粘土石灰質 醸造:コンクリートタンクで定期的ルモンタージュを施し、15日間かけて発酵。新樽率30%のオーク樽で10カ月熟成させた後、大樽に移し細かい澱とともに10カ月熟成。★相性料理★シャルキュトリ(食肉加工品)、チキンロースト、牛肉のカルパッチョのバルメザン添え、エポワス、リヴァロ等様々なチーズと抜群の相性です。提供温度:12-14℃

■コメント■ 深みのあるルビーレッド色。繊細なアロマと豊かな果実味が美しい調和をみせるピノ・ノワール。深みと複雑性を備えた味わいが長い余韻を生む。



~Bourgogne ブルゴーニュ~

2022 Bourgogne Blanc Cuvée Valentine

ブルゴーニュ ブラン キュヴェ ヴァランティヌ

上代価格 ￥5,500 (税別)

JAN: 4543190181822

キュヴェ・ヴァランティヌのシャルドネが育つ畑は、2000年以上前からブドウ栽培が行われていたとされるヴェズレイ村に位置しています。畑は真南、南東向きに位置するため、ブドウは理想的な成熟度に達し、粘土石灰質の土壌がミネラルを湛えたワインを生み出す。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 産地:ブルゴーニュ地方ヨヌヌ県ヴェズレイ村(AOPブルゴーニュ) 畑の向き:真南、南東向き 土壌:粘土石灰質 醸造:天然酵母で発酵。新樽率25%のオーク樽で12カ月間熟成させた後、卵型のタンクで8カ月間熟成。★相性料理★アペリティフとしても楽しめますが、前菜やチーズ等とも抜群の相性です。提供温度:12-14℃

■テイasting・ノート■ グリーンがかった輝きのあるイエロー。白い果肉の果実を思わせる生き生きとしたアロマを持つ。ミネラル感を湛えた生き生きとした味わい。



2022 Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers

ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ レ カズティエ

上代価格 ￥27,000 (税別)

JAN: 4543190181877

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 産地: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(AOP ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ)に位置する2区画 畑の向き:南東 土壌:鉄を多く含む粘土泥炭土 醸造:天然酵母を使用。コンクリートタンクで定期的にルモンタージュを施し、16日間かけて発酵。新樽率40%のオーク樽で細かい澱とともに20カ月熟成。★相性料理★鴨のパテのボルチーニ茸添え、鳩のア・ラ・プランチャ(鉄板焼き)、ローズマリーを添えたケバブ等と抜群の相性です。提供温度:14-15℃

■テイasting・ノート■ 深みと複雑性を備えたアロマを持ち、赤果実のアロマにトースト香が溶け合う。凝縮感と深みのある味わいにしっかりとしたタンニンが感じられる。滑らかなストラクチャーと卓越した余韻の長さを持つ。



2022 Corton-Rognet Grand Cru

コルトン ロニエ グラン クリュ

上代価格 ￥33,000 (税別)

JAN: 4543190181884

卓越した区画、コルトン・グラン・クリュ・ロニエが生み出すワインは、ブラックチェリーやスパイスの芳醇なアロマと洗練されたタンニンを特徴としています。

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 産地:ブルゴーニュ地方コート・ド・ボース地区ラドワ・セリニー村(AOP コルトン・グラン・クリュ) 畑:ル・ロニエ 土壌:粘土石灰質、泥炭土 醸造:コンクリートタンクで定期的にルモンタージュを施し、21日間かけて発酵。新樽率40%のオーク樽で細かい澱とともに20カ月熟成。★相性料理★マグレ・ド・カナール(鴨胸肉)のモリーユ茸添え、コック・オ・ヴァン(鶏肉の赤ワイン煮)やチーズ等と抜群の相性です。提供温度:14-15℃

■テイasting・ノート■ 透明感のある輝きを湛えた紫がかかったルビー色。しっかりとしたタンニンと卓越したバランスを備えたワインで、ふくよかで丸みのある味わいに繊細なアロマが香る。フィネスに富んだ余韻がどこまでも続く。

