

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ながら、自然環境に配慮した有機栽培を実践しています。

■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
栽培:有機農法 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。

■2022 ヴィンテージ情報■ <バーグハウンド #95/2024/6/10 掲載記事より抜粋>

ヴァンサン・ボワイエ:「2022 年の生育シーズンは、暑く乾燥した気候で、深刻な病害が発生しなかったため、栽培しやすい年でした。かろうじて霜害を受けずに済みましたが、こうした状況が急速に現実のものとなりつつあることに不安を覚えます。8 月 26 日から収穫を開始し、収穫したブドウの多くは、きれいな状態であったため、ほとんど選果の必要はありませんでした。収量は 50～55hl/ha と素晴らしく、潜在アルコール度数は 12.5～13%と非の打ちどころのない数値を示しました。酸は特に高くなかったものの、ワインは活力に満ちていて、思わず口にしたくなる美味しさとフレッシュ感を備えています。すでに親しみやすく、若いうちから楽しめますが、長期熟成が期待できる凝縮感とバランスの良さを備えています」

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。たとえば新樽の量をさらに減らし、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(澀の攪拌)をやめ、熟成期間をトータルで 24 ヶ月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 ヶ月は 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。ボワイエによれば、栽培は有機農法に切り替え、2021 年の収穫で公式認定を取得したそうだ。もう 1 つの改革は、酸化防止対策として全てのワインボトルを蝋キャップに変更したことだ。上級ワインも素晴らしいが、ヴィンテージやリージョンレベルの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~

2022 Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

【辛口/白】品種:アリゴテ 100% Alc.:13% 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。

★バーグハウンド 87-89 点★Outstanding Top Value(超お値打ちワイン):柑橘類の皮や青リンゴ、スパイスのニュアンスが香る非常にアリゴテらしいアロマを持つ。滑らかな質感と見事な凝縮感を備えたミディアムボディ味は、素晴らしく、絶妙な躍動感があり、クリーンで心地よく引き締まった後味が長い余韻を生む。このカテゴリーにおいて傑出したワインで、お薦めしたい。

≪飲み頃:2026 年以降 | #95/2024/6/10 掲載≫

上代価格 ¥4,900 (税別)

JAN コード: 4543190182522



2022 Bourgogne Côte d'Or Chardonnay

ブルゴーニュ コート ドール シャルドネ

AOC(AOP)ブルゴーニュより厳しい規定をクリアした地理的名称付ブルゴーニュ。

村名ワインと同じように手間をかけて造られたしっかりとしたストラクチャーを持つワインです。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc.:13% 相性料理:自身の肉や魚料理等と抜群の相性。

★バグハウンド 86-88 点:非常に新鮮な洋ナシやリンゴ、花を思わせるエレガントなアロマを程よい樽香が縁取る。躍動感のある素晴らしいワインで、力強さはさほど感じないものの、洗練されていて、硬く引き締まった余韻で締めくくられる。《飲み頃:2025 年以降 | #95/2024/6/10 掲載》

上代価格 ￥7,800 (税別)

JAN コード: 4543190182539



2022 Meursault Cuvée Fernand Boyer

ムルソー キュヴェ フェルナン ボワイエ

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 5 つのリューディ(レ・ペラン、グラン・シャロン、レ・ペル、ムーラン・ランダン、ブレ・ド・マンシュ)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% Alc.:13% 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。

★バグハウンド 88-91 点:スライスしたばかりの柑橘類や白桃を思わせる新鮮なアロマを仄かな樽香が際立たせている。生き生きとしたミディアムボディの味わいは、滑らかで、伸びやかなミネラルを備え、クリーンで硬く引き締まった後味へと続く。明瞭な輪郭を持つこの美味しいワインは、5~8 年後の熟成を経て、その真価を発揮するだろう。《飲み頃:2028 年以降 | #95/2024/6/10 掲載》

上代価格 ￥16,500 (税別)

JAN コード: 4543190182546



2022 Meursault En l'Ormeau

ムルソー アン ロルモー

ムルソー南部のアン・ロルモーの畑には、ドメ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ます。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc.:13% 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。

★バグハウンド 88-91 点:フローラルな香りがより際立つ。魅力的な質感を持つミディアムボディで、程よい緊張感と適度な密度を備え、程よく引き締まったクリーンでバランスの良い後味に繊細なミネラルが広がる。このワインも素晴らしく、数年間熟成させれば、より深みが増すだろう。《飲み頃:2028 年以降 | #95/2024/6/10 掲載》

上代価格 ￥18,000 (税別)

JAN コード: 4543190182553



2022 Meursault Les Narvaux

ムルソー レ ナルヴォー

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ます。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc.:13% 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

★バグハウンド 89-92 点★Outstanding Top Value(超お値打ちワイン):スライスしたばかりの洋ナシやリンゴを思わせるよく熟した優美なアロマの奥にペトロールや濡れた土が仄かに香る。恰幅の良いふくやかな味わいは、筋肉質で張りがあり、やや硬さが残る力強い後味で締めくくられる。この美しいナルヴォーは、ティレとはまったく異なるテクスチャーを備え、野趣が仄かに漂う。とはいえ、魅力に溢れたワインで、彼らの白ワインを熟成させて楽しみたい人に特にお薦め。《飲み頃:2030 年以降 | #95/2024/6/10 掲載》

上代価格 ￥18,000 (税別)

JAN コード: 4543190182560



2022 Meursault Les Tillets

ムルソー レ ティレ

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% Alc.:13% 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 89-92 点★Outstanding Top Value(超お値打ちワイン):エレガントさを備えた優美なアロマを持ち、花や柑橘類、湿った石のニュアンスが豊かに香る。実に心地よい味わいで、見事な凝縮感と繊細なテクスチャーを備え、石の香りが漂う、やや硬さの残るバランスの良い後味が長く美しい余韻を生む。検討に値する卓越したムルソー・ヴィンテージ。ティレのお手本とも言うべきワイン。《飲み頃:2029 年以降 | #95/2024/6/10 掲載》

上代価格 ￥18,000 (税別)

JAN コード: 4543190182577



2022 Meursault 1er Cru Charmes

上代価格 ￥33,000 (税別)

ムルソー プルミエ クリュ シャルム

JANコード: 4543190182591

ペリエールの下方に位置しピュリニ・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出します。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc.:13% 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 90-93 点★Outstanding(傑出したワイン):洋ナシや青リンゴ主体のスモーキーでフローラルなアロマに柑橘類やスパイスのニュアンスが香る。魅力的なテクスチャーと仄かな石の香りを備えた躍動感のあるミディアムボディで、細部まで緻密に表現された後味はやや硬く、緊張感があり、直線的な印象だ。現時点では、まだかなりタイトなので、飲み頃まで少し待ったほうがよいだろう。《飲み頃:2030年以降 | #95/2024/6/10 掲載》

2022 Meursault 1er Cru Genevrières

上代価格 ￥36,000 (税別)

ムルソー プルミエ クリュ ジュヌヴィエール

JANコード: 4543190182607

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、かつてここに生い茂っていたセイウネズ(ジュヌヴィエール)に名前の由来を持ちます。ネズの木に実るジュネパー・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% Alc.:13% 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。



★バグハウンド 91-93 点★Outstanding(傑出したワイン):支配的ではないものの豊かな樽香があり、アジアンティーやジャスミン、ライラック、スパイスのニュアンスをまとったエキゾチックなアロマと調和している。凝縮感はあるものの、エレガントなミディアムボディの味わいで、しっかりとしたミネラルを伴うクリーンでバランスの良い、タイトに引き締まった後味がどこまでも続く。ややシリアスな美しさを感じさせるこのワインは、上質なジュヌヴィエールが持つ気品を漂わせ、長期熟成を経ることで、その真価が存分に発揮されるだろう。《飲み頃:2032年以降 | #95/2024/6/10 掲載》

2022 Meursault 1er Cru Perrières

上代価格 ￥42,000 (税別)

ムルソー プルミエ クリュ ペリエール

JANコード: 4543190182614

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% Alc.:13% 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。



★バグハウンド 92-94 点★Sweet spot Outstanding(胸を打つワイン):幾重にも層を成す魅力的なアロマに爽やかな柑橘類のコンフィやミネラル、花のニュアンスが溶け合う。程よい凝縮感を備えた豊潤なミディアムボディで、ボリューム感があり、ミネラリーなキレのある硬く引き締まった後味が深みのある長い余韻を生む。手本とすべきペリエールで、このワインも長期熟成ポテンシャルを秘めている。《飲み頃:2032年以降 | #95/2024/6/10 掲載》

2022 Puligny Montrachet Les Reuchaux

上代価格 ￥20,000 (税別)

ピュリニ・モンラッシェ レ・ルショール

JANコード: 4543190182584

レ・ルショールは、正に偉大なピュリニの典型、正統派ピュリニ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出します。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% Alc.:13% 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。



★バグハウンド 90-92 点★Outstanding Top Value(超お値打ちワイン):非常に控えめな樽香が、グラニー・スミス・アップル、アカシア、スライスしたレモンのアロマを際立たせている。均整の取れたミディアムボディの味わいは、素晴らしく、極めて繊細で、複雑な後味が長い余韻を生む。この見事なピュリニ・ヴィラージュは、手に取ってみる価値あり。《飲み頃:2030年以降 | #95/2024/6/10 掲載》

2022 Puligny Montrachet 1er Cru Le Cailleret

上代価格 ￥56,000 (税別)

ピュリニ・モンラッシェ プルミエ クリュ ル・カイユレ

JANコード: 4543190182652

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(カイユール)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% Alc.:13% 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。



★バグハウンド 91-94 点★Sweet spot Outstanding(胸を打つワイン):爽やかで透明感のあるアロマを持ち、スモーキーな青リンゴやレモンの果皮、様々な花々を思わせるアロマに微かな樽香が漂う。ボリューム感のあるミディアムボディの味わいは、瑞々しく、力強いミネラルを備え、硬く引き締まったクリーンな後味が締めくくられる。この極めて洗練されたワインは、長期熟成のポテンシャルを十分に秘めている。《飲み頃:2032年以降 | #95/2024/6/10 掲載》

~Red Wine~

2022 Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir

上代価格 ￥6,600 (税別)

ブルゴーニュ コート・ドール ピノ ノワール

JANコード: 4543190182621

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% Alc.:13% 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。

2021VT★バグハウンド 86-88 点:明るいいルビー色。ピノらしい非常にフレッシュな赤い果実のアロマが香る。軽快で心地よいライトボディの味わいは、繊細かつ緻密で、ほろ苦い核果のニュアンスが漂う後味にやや野趣が感じられる。酒齢が若いうちに魅力的な果実味を楽しみたい。

《飲み頃:2024+ | #90/2023/4/10 掲載》



2022 Auxey Duresses Rouge Les Ecusseaux

上代価格 ￥9,900 (税別)

オーセイ デュレス ルージュ レ ゼキュソー

JANコード: 4543190182638

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% Alc.:13% 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。

2021VT★バグハウンド 87-89 点:スマイルやプラム、掘り起こしたばかりの土を思わせる深みのあるアロマを持つ。土の香りがしっかりと感じられる。若々しく硬さの残るやや堅牢な後味に繊細なミネラルを感じる。若うちから楽しめるワイン。

《飲み頃:2026+ | #90/2023/4/10 掲載》



2022 Pommard

上代価格 ￥13,300 (税別)

ポマール

JANコード: 4543190182645

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・リュジアン真下の位置する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出す。

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13% 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。

2021VT★バグハウンド 86-88 点:赤いピノやフェネル、柔らかな土の香りに緑茶のニュアンスが漂う。快活で緻密なライトボディの滑らかな味わい。微かに野趣が感じられ、長い余韻へと続く。通常、このワインは、ややエッジが効いており、料理と一緒に楽しむのがベスト。《飲み頃:2026+ | #90/2023/4/10 掲載》

