

# Domaine Boyer-Marténot

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



テロワールの個性と潜在力を最大限に引き出したワインを手掛けるムルソーのトップ生産者、ボワイエ・マルトノは4世代続く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 10ha の自社畑は、ムルソー、ピュリニエ・モンラッシュをはじめとするコート・ド・ボヌの複数のアペラシオに広がります。1997年から2007年にかけて畑を拡大し、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・カイユレなどの名だたる区画を取得しました。畑では手作業による耕作、グリーン・ハーヴェスト、手摘みによる収穫といった昔ながらの手法を守りつつ、環境に配慮した有機栽培を実践しています。また、セラーでは新樽の使用率を低く抑え、熟成期間を24カ月まで延長するなど、さらなる品質向上を目指して、様々な工夫を凝らしています。

このようにして丁寧に造られたマルトノのワインは、心地よい緊張感とエレガンスを備え、上級キュヴェからリージョンワインに至るまで、その卓越した品質が高く評価されています。

■**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・ボヌ地区ムルソー村 畑総面積:10ha  
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 有機認証:ユローーフ、AB(アグリキュルチュール・ビオロジック)  
醸造:厳選したブドウは、空圧式搾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タンクで発酵。新樽使用率を低く抑え、マロラクティック発酵が終了するまでの間 SO<sub>2</sub> は一切添加しない。人的介入は最小限に抑え、パトナージュはほとんど行わず、必要な時のみ実施程度。熟成期間を24カ月まで延長し、最初の12カ月は5~8年物の木樽で熟成させ、残りの12カ月は卵型タンク及びフールドで熟成。

■**2023 ヴィンテージ情報**■ この年のブルゴーニュ地方は非常に変わりやすい気候でした。日射量は多かったものの、開花時期は暑すぎることはなく、5月下旬に開花を迎えました。以降は、にわか雨や十分な陽射しのお陰で、ブドウ樹の成長が進みました。とはいえ、全てが順調であったわけではなく、生産者たちは病害発生や8月末の熱波により、最後まで気を抜くことができませんでした。最大の問題は暑さで、ブドウの鮮度を保持するため、夜間または早朝から収穫する生産者も見られました。結果として、2023年は収量に恵まれ、フレッシュな酸を持つ完璧な熟度に達したブドウから芳醇なアロマと豊かな果実味を湛えたワインができました。

## ~White Wine~

### 2023 Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

【辛口/白】 品種:アリゴテ 100% Alc.:13%前後 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土壌 相性料理:アペリティフとしても楽しめますが、冷製サラダなども抜群の相性。

2022VT★バークハウンド 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: 4543190186889



### 2023 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%前後 相性料理:自身の肉や魚料理等と抜群の相性。

2022VT★バークハウンド 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 ¥8,300(税別)

JANコード: 4543190186896



担当: @millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801

Fax.03-3295-5619

Millésimes

## 2023 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つのリュエディ(レ・ペラン、グラン・シャロン、レ・ペル、ムーラン・ランダン、プレド・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%前後 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。

2022VT★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、グ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なワインは、5~8年後の熟成を経て、その真価を發揮するだろう。◀飲み頃:2028年以降 | #95/2024/6/10 掲載▶

上代価格 ¥17,500 (税別)

JANコード: 4543190186902



## 2023 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% Alc.:13%前後 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。

2022VT★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グ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 ¥19,000 (税別)

JANコード: 4543190186926



## 2023 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出します。

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% Alc.:13%前後 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

2022VT★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オススメ。◀飲み頃:2030年以降 | #95/2024/6/10 掲載▶2022VT他誌評価:★ジェームス・サックリング 96点

上代価格 ¥19,000 (税別)

JANコード: 4543190186919



## 2023 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出します。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%前後 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。

2022VT★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▶ 2022VT他誌評価:★ジェームス・サックリング 94点

上代価格 ¥19,000 (税別)

JANコード: 4543190186933



## 2023 Puligny Montrachet Les Reuchaux

ピュリニイ モンラッシュ レ ルシヨ

レ・ルシヨは、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%前後 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。

2022VT★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イ・ヴィンテージは、手に取って見る価値あり。◀飲み頃:2030年以降 | #95/2024/6/10 掲載▶

上代価格 ¥20,000 (税別)

JANコード: 4543190186940



## 2023 Meursault 1er Cru Charmes

ムルソー プルミエ クリュ シャルム

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% Alc.:13%前後 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。

上代価格 ¥34,000 (税別)

JANコード: 4543190186957



2022VT★バークハウンド 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≫ 2022VT 他誌評価:★ジェームス・サックリング 96点

## 2023 Meursault 1er Cru Genevrières

ムルソー プルミエ クリュ ジュヌヴリエール

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ネパー・ペ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。

上代価格 ¥36,500 (税別)

JANコード: 4543190186964



2022VT★バークハウンド 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。凝縮感はさほど強くないものの、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、上質なジュヌヴリ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≫

2022VT 他誌評価:★ジェームス・サックリング 96点

## 2023 Meursault 1er Cru Perrières

ムルソー プルミエ クリュ ペリエール

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% Alc.:13%前後 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。

上代価格 ¥45,000 (税別)

JANコード: 4543190186971



2022VT★バークハウンド 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≫

## 2023 Puligny Montrachet 1er Cru Le Cailleret

ピュリニイ モンラッシェ プルミエ クリュ ル カイユレ

コート・ド・ボーズ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%前後 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。

上代価格 ¥58,000 (税別)

JANコード: 4543190186988



2022VT★バークハウンド 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で締めくくられる。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~

### 2023 Coteaux Bourguignons Pinot Noir

コート ブルギニオン ピノ ノワール

上代価格 ¥5,800 (税別)

JANコード: 4543190186995

ヴァンサン・ボワイエの祖父、フェルナンが1930年に植樹したピノ・ノワールを100%使用。卓越したテロワールがフレッシュ感とエレガントさを備えたワインを生みます。

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13%前後 産地:ブルゴーニュ地方コート・ド・ボース地区ムルソー村 畑:レ・グランド・グット 栽培面積:0.36ha 植樹:1930年 土壌:粘土石灰質、ローム質 醸造:全房使用率 50%。破碎した後、温度調節可能なステンレスタンクで低温マセラシオンを4~5日間行う。天然酵母を使用して、定期的にルモンタージュとビジャージュを軽く施しながら発酵。合計約20カ月熟成。4~7年使用した樽で10カ月熟成させた後、大樽に移し細かい澱とともにさらに10カ月熟成。軽くろ過して瓶詰。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、シャルキュトリ(食肉加工品)、鶏肉料理とも抜群の相性です。提供温度:14~15℃



■テイasting・ノート■ 深みを湛えた美しいルビー色。小ぶりの赤果実、黒果実の表情豊かなアロマに仄かにスモーク香が漂う。一口口に含むと生き生きとした味わいが広がり、ワインによく溶け込んだ繊細なタンニンが徐々に感じられる。

### 2023 Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir

ブルゴーニュ コート ドール ピノ ノワール

上代価格 ¥7,800 (税別)

JANコード: 4543190187008

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%前後 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★バークハウンド 86-88点:明るいルビー色。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▶



### 2023 Auxey Duresses Rouge Les Ecusseaux

オーセイ デュレス ルージュ レ ゼキュソー

上代価格 ¥10,000 (税別)

JANコード: 4543190187022

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%前後 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★バークハウンド 87-89点:スマレやプラム、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▶



### 2023 Pommard

ポマール

上代価格 ¥13,500 (税別)

JANコード: 4543190187022

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・リュジアン真下に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ます。

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% Alc.:13%前後 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。

2021VT★バークハウンド 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▶

