

Boyer de Bar

ボワイエ ド バール

ムルソーと南仏の若手醸造家によるアペラシオンを超えた挑戦

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超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緊張感のある味わいが特徴で、ブルゴーニュワイン愛好家の間でも人気があります。

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造りたい」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。



【画像：ヴァンサンとエマニュエル】

～Vin de France ヴァン・ド・フランス～

2025 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 ¥3,500 (税別)

JANコード: 4543190187077

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。

【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) 植樹:2006年～2008年 土壌:砂利質、石灰質、珪質 醸造:圧搾した後、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。細やかな澱とともに熟成。★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。鮮やかな酸とミネラル感に富んだフレッシュな味わいで、バランスの良いエレガントな余韻が続く。



2024 Chardonnay Les Peyrrols

シャルドネ レ ペイラロール

上代価格 ¥4,500 (税別)

JANコード: 4543190187084

2018年の初リリース以来、高い人気を誇るキュヴェ。

マルトノのムルソーを彷彿とさせるような緊張感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備え、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% 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) 植樹:2003年 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カ月熟成させた後、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 Cabernet Sauvignon Combe Croze

カベルネ ソーヴィニヨン コンプ クローズ

上代価格 ¥3,500 (税別)

JANコード: 4543190187107

コンプ(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) 植樹:2006年~2008年 土壌:石灰質、珪質 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、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の中に広がる。持続性のあるエレガントな余韻が印象的。



2023 Pinot Noir Les Rives de l' Estang

ピノ ノワール レ リヴ ド レスタン

上代価格 ¥4,500 (税別)

JANコード: 4543190187091

ロゼと同じ区画、リヴ・ド・レスタンのピノ・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/エロー県ベズナスとジニャックの間にあるピュイラシエ村とカネ村の中間に位置する(ヴァン・ド・フランス) 植樹:2006年~2008年 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に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、エボワス、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 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コード: 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★鴨のパテのポルチーニ茸添え、鳩のア・ラ・ブランチャ(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コード: 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・ボヌス地区ラドワ・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。

