

フランス、ボージョレ  
オーナー：ロバート&佑子・松岡・ハリス夫妻  
共同オーナー兼GM：アントワン・ロメロ  
醸造家：ティボー・ボダン  
自社畑：15.6ha  
生産量：2,500 ダース



Region: Beaujolais, France  
Owner: Bob Harris and Yuko Matsuoka  
Co-owner, General Manager: Antoine Romero  
Winemaker: Thibaud Baudin  
Vineyard: 15.6ha  
Production: 2,500 dozen  
<https://www.domainedeboischamp.fr/en/>

### クリュ・デュ・ボージョレの魅力の世界へ

ドメヌ・ド・ボワシャンは、ブルゴーニュ地方の南、ボージョレ地区北部のジュリエナスとジュリエの境、花崗岩を基盤とした標高300-400mの美しい丘陵地帯にあり、ブドウ樹は最大で40%にも達する急勾配の傾斜地に植えられています。1642年に建造されたワイナリーの建物は、17世紀から受け継がれる丸天井の地下カーヴとグラヴィティ・フロー・システムを組み込んだ最新の醸造設備を備えます。

2018年、ボーヌとマコンの間にあるシャロン=シュル=ソヌに居を構えていたロバート&佑子・松岡・ハリス夫妻が新オーナーとなり、共同オーナー兼ゼネラル・マネージャーのアントワン・ロメロ氏と共に新しいチーム体制になってからは、全般的な土壌改良を行い、全畑の有機栽培化を進めています。

ドメヌ・ド・ボワシャンは、手作業による畑仕事と丁寧なワイン造りを通じ、クリュ・デュ・ボージョレの魅力の世界中に発信することを目指しています。

### 有機栽培への転換

2018年当初、自社畑はワイナリー所在地周辺のジュリエナスとボージョレ・ヴィラージュ・ルージュの2つのアペラシオンだけでしたが、クリュ・デュ・ボージョレの多彩な個性を表現するため、フルーリー、ジュエナス、モルゴン、サン・タムール等にも畑を取得し、2019年から全畑を有機栽培に転換しました。同時に、もともと植えられていた古木を柵や支柱で保護し、有機栽培化に必要な場所では大掛かりなブドウ樹の植え替えも実施しました。これらの畑は、4年間の移行期を経て2024年までにすべて有機認証を取得する予定です（モルゴンは有機認証取得済）。

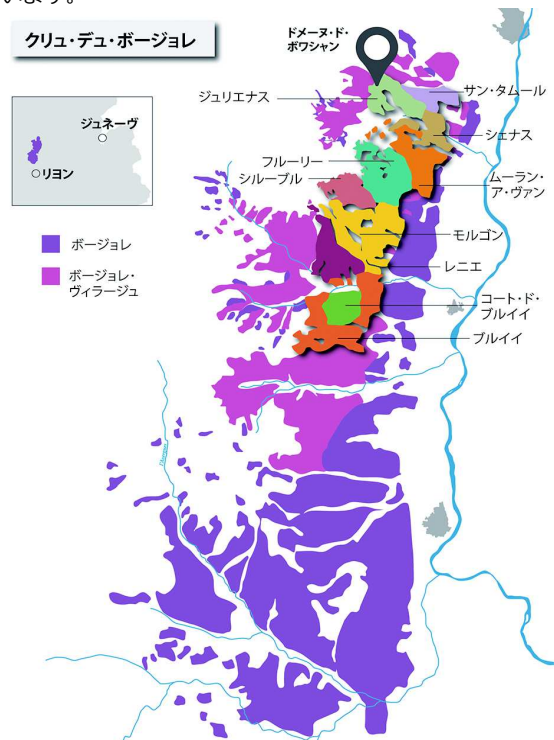
### 自然な手法で造られるボワシャンのワイン

品質を常に最優先に据えるボワシャンは、ブドウは収量を抑えて育成し、収穫は15kgの小箱を携えてすべて手摘みで行います。これにより大切に育ててきたブドウは最良の状態での醸造所に届けられます。

すべてのワインは、発酵工程が終了するまで亜硫酸を一切用いず、自生酵母の働きにより自然発酵させることで、品種や畑の個性を引き出します。熟成には、主にフレンチとオーストリア産オーク樽を使用しています。

### 醸造家ティボー・ボダン

醸造家ティボー・ボダンはフランス、サヴォア地方出身。2007年にワイン醸造の学位を取得後、ボージョレを皮切りに、ニュージーランドのNo.1 エステートなどで経験を重ね、ディジョンで権威あるワイン醸造学のディプロマを取得。その後ブルゴーニュのいくつかの有名ワイナリーで研鑽を積んだ後、2013年から2017年までドメヌ・ダンリ（シャブリ）の醸造長を務めました。2018年にドメヌ・ド・ボワシャンの醸造長に就任し、畑の管理から醸造までのすべてを取り仕切っています。



Code	商品名	年号	種類	希望小売価格 (税別)
12504	Beaujolais Villages Chardonnay (Maison) ボージョレ・ヴィラージュ・シャルドネ (メゾン)	2020	白	¥3,500
12507	Saint Amour (Maison) サン・タムール (メゾン)	2020	赤	¥3,500
12508	Julienas (Domaine) ジュリエナス (ドメヌ)	2021	赤	¥3,200
12506	Julienas Les 4 Ceriseiers (Domaine) ジュリエナス・キャトル・スリズィエ (ドメヌ)	2019	赤	¥3,500
12509	Julienas Beauvernay (Domaine) ジュリエナス・ボーヴェルネ (ドメヌ)	2019	赤	¥4,200
12510	Julienas Vayolette (Domaine) ジュリエナス・ヴァヨレット (ドメヌ)	2019	赤	¥5,000
12505	Fleurie Chabonniere (Domaine) フルーリー・シャルボニエール (ドメヌ)	2019	赤	¥4,200

Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.  
希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2023年6月)

## ボージョレ・ヴィラージュ



ボージョレ・ヴィラージュ・シャルドネ (メゾン)  
Beaujolais Villages Chardonnay

すっきりと繊細なアタックから膨らみある果実、ほどよい酸とミネラルがエレガント。

品種：シャルドネ

畑：ボージョレ北部ジュリエ近郊のエメランジュの台地。粘土と沖積土からなる地層に石が混じる。

醸造：全房圧搾、100%MLF。60%は樽（新樽25%）で12ヶ月間熟成。

\*2021年ヴィンテージよりドメヌ。

## ■ ドメヌ・ド・ボワシャン生産者インタビュー

『クリュ・デュ・ボージョレの新しい可能性に挑み、その魅力発信に情熱を傾ける』

ヴィレッジ・セラーズ・ワインカタログ 2023夏 掲載記事



<http://bit.ly/43FFNUM>

## クリュ・デュ・ボージョレ



サン・タムール (メゾン)  
Saint Amour

ラズベリーや赤い果実のアロマにほのかにシナモンが混じる。ボージョレの明るい果実味とブルゴーニュの力強さを兼ね備えような、活力としなやかさが魅力。

品種：ガメイ

畑：石混じりの古い沖積土壌。

醸造：25%は全房のまま9日間発酵。オーク樽で12ヶ月間熟成。\*2021年ヴィンテージよりドメヌ。



ジュリエナス  
Julienas

イチゴやラズベリーにほのかなミントの香り。鮮やかな赤い果実としなやかで均整の取れた骨格でジュリエナスの個性を存分に表現。

品種：ガメイ

畑：南向きの緩やかな斜面。火山性の青色片岩土壌。

醸造：10%は全房のまま8日間発酵。75%はオーク樽、25%ステンレス槽で12ヶ月間熟成。



ジュリエナス・キャトル・スリズィエ  
Julienas Les 4 Ceriseiers

イチゴやプラムの果実に、スパイスや樽熟成による複雑な風味。キャトル・スリズィエは、畑で見事な花をつける4本の桜の樹から名付けられた。

品種：ガメイ

畑：東向きに開けた畑。火山性の青色片岩土壌。

醸造：除梗して8日間発酵。オーク樽で12ヶ月間熟成（新樽率10%）。



ジュリエナス・ボーヴェルネ  
Julienas Beauverney

チェリーや柑橘に栗のアロマ。豊潤な果実を洗練されたストラクチャーが支え、熟成可能性を感じさせるエレガントな余韻が続く。

品種：ガメイ

畑：南向きの緩やかな斜面。火山性の青色片岩土壌。

醸造：20%は全房のまま7日間発酵。オーク樽で24ヶ月間熟成（新樽率10%）



ジュリエナス・ヴァヨレット  
Julienas Vayolette

スミレ、白い花、チェリーにヘーゼルナッツが奥行きのある風味を加え、純粋な果実味を貫く持続的な酸がフィネスを感じさせる。

品種：ガメイ

畑：北東に面した緩やかな斜面。火山性の青色片岩土壌。

醸造：25%は全房のまま7日間発酵。オーク樽で12ヶ月間熟成（新樽率10%）。



フルーリー・シャルボニエール  
Fleurie Chabonnierre

最も女性的なクリュ。繊細で華やか。若いうちからバランス良く、熟成により複雑さが増す。

品種：ガメイ

畑：岩石を含む均一で浅い花崗岩土壌。

醸造：40%は全房のまま11日間発酵。65%樽（新樽率20%）で11ヶ月間熟成。

\*年号や価格は予告なく変更することがございます。

\*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。

(2023年6月)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL 0766-72-8680