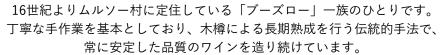
FIC WINE 2023.9

Domaine Vincent Bouzereau

ドメーヌ・ヴァンサン・ブーズロー Meursault















ムルソー村の名門「ブーズロー」家

16世紀以来ムルソーに定住しているブーズロー家。現在ムルソーでは多くの「ブーズロー」を名乗る生産者がいますが、その殆どが親戚同士です。ヴァンサン・ブーズロー (Vincent Bouzereau)もその一人で父ピエールよりワイン造りを学び、1990年に自身のドメーヌを始めました。親戚達とも仲が良く、同じ村でワインを造る弟ジャン・マリー・ブーズローや従兄のフィリップ・ブーズローとは醸造設備をシェアするなど協力し合っています。父のピエールは常に量より質を重視してドメーヌを運営してきました。ヴァンサンは父から良質で健康的なブドウを栽培する事、伝統的な技術でワインを造る事が重要だと教えられ、現在もその理念を継承しています。一方、ボーヌで醸造学を学んだ後は、ヴァンサンはスイスとカリフォルニアのワイナリーでも経験を積んでいます。その際の経験をもとに、さらに広い視野を持ってワイン造りに取り組んでいます。

2018年には、ブルゴーニュワインの主要誌「Bourgogne Aujourd'hui(ブルゴーニュ・オージョルデュイ)」から「今年のベスト生産者」として選出されています。





■夜間の畑での手作業 家族で畑に行き、ブドウの新芽につく 蛾の幼虫を取り除いています。

家族で取り組むリュット・レゾネ農法

ヴァンサンの父ミッシェルはムルソー村出身ですが、母がヴォルネイ村出身の為、ムルソー以外にも複数の区画を受け継ぎました。更に自らも少しずつ新しい区画を増やしていき、現在は11haを所有しています。中でもグラン・クリュ「コルトン・クロ・デ・フィエトル」は、僅か1haの希少な区画です。当初はピノ・ノワールのみが植えられていましたが、ヴァンサンはシャルドネの可能性を感じて1997年に改植。結果として、見事にヴァンサンの予想が的中し、パワフルで豊満なボディを持つ素晴らしい白ワインを造る事が出来ています。

畑はリュット・レゾネ農法を導入しています。一方でビオロジック等の認証を取得しようとは考えていません。認証の有無ではなく、父から学んだ「良いワインは良いブドウから」という基本に忠実に、丁寧な畑作業を行う事こそが重要だと考えるからです。作業はヴァンサンと妻のアリーヌを中心として、6人の子供達も積極的に手伝っています。特に息子ルイは学校で栽培及び醸造を学んでおり、今後のドメーヌを担うべく、父ヴァンサンの元で働いています。

赤・白共に木樽で長期熟成

白ブドウは手作業で収穫後、直ちに醸造所へ運び圧搾します。木樽でアルコール発酵を行った後、そのまま木樽の中で12~18ヶ月の熟成を行います。(アリゴテ種のみ、ステンレスタンクで発酵・熟成)

一方で赤は、良質のブドウのみを選別した後に除梗。開放型のタンクに移し、必要な場合にはピジャージュを一日に数回行います。ヴィンテージによってはルモンタージュを行う事もあります。約10~15日間のアルコール発酵終了後はプレスし、更に数日は開放樽で静置します。その後、木樽に移し熟成を行います。

赤・白共に熟成は木樽で行いますが、新樽の使用比率はヴィンテージによって異なります。通常は新樽比率は約15~30%程です。また、ワインに本来の果実味と自然なアロマを残す為に、ボトリング前にはベントナイト等の清澄剤は使用せず、基本的にはフィルター処理もごく僅かしか行いません。



■白・赤共に、228Lのブルゴーニュ樽 で長期熟成を行います。



2023.9 **FIC WINE**

クレマン・ド・ブルゴーニュ

Cremant de Bourgogne

ムルソーの自社畑及び母方のヴォルネイのブドウを使 用し、シャンパーニュ製法で仕上げています。 クレマン 専門のヴーヴ・アンバル社にワインを持ち込み特別に仕 込みました。ドザージュは無く果汁の甘味だけで、ムル ソーらしい強さが魅力です。アペリティフから食事、デ ザートまで、フレキシブルなクレマンです。

品種: Chardonnay, Aligote, Pinot Noir

タイプ:白泡 ビンテージ:NV バーコード:

ケース入数:750ml×12 商品コード: VB01NV 小売価格:¥4,500(稅抜)

コルトン・グラン・クリュ・クロ・デ・フィエトル・ルージュ

Corton Grand Cru Clos des Fietres Rouge

"クロ・デュ・フィエトル"はコルトン・ペリエールと コルトン・ショームの間の理想的な場所に位置する褐色 粘土を含む砂利質の畑。濃厚で深みのある味わいの赤に 仕上がります。ブドウは破砕せずに除梗。開放槽で発酵 後、木樽(新樽率30%)で15~18か月熟成。熟した果実 と花の強く繊細なアロマ。口中はふくよかで丸みがあり ます。ジビエ肉、赤身肉、チーズと合わせて。

品種:Pinot Noir タイプ:赤 ビンテージ:2020 バーコード: ケース入数:750ml×12

商品コード: VBCF20R

小売価格:¥23,000 (稅抜)

ボーヌ・プルミエ・クリュ・ペルチュイゾ

Beaune 1er Cru Pertuizots

ボーヌの南に位置する優良区画。粘土石灰質土壌。 ブーズローは南南東向き斜面の中腹に約1haを所有して います。ブドウは破砕せずに除梗。開放槽で発酵後、木 樽(新樽率30%)で18か月熟成。丸みがありバランスに 優れたフルボディの赤です。果実味にとみ若い内から楽 しめますが、熟成により複雑味が増していきます。赤身 肉をソースで仕上げた料理やチーズと好相性です。

品種:Pinot Noir タイプ:白 ビンテージ:2021 バーコード:

ケース入数:**750ml×12** 商品コード:VBBP21

小売価格:¥13,800 (稅抜)



ムルソーの1級畑の中で最も著名な畑のひとつです。 1999年にヴァンサンが購入した区画です。フレッシュで白い花やバターのニュアンスがあります。力強さと繊細 さを併せ持っています。

シーフード、仔牛や白身肉、ホワイトソースと好相性。

品種: Chardonnay タイプ:白 ビンテージ:2021 バーコード:

ケース入数:**750ml×12** 商品コード: VBCH21

小売価格:¥22,000 (稅抜)

ムルソー

☐ Meursault

ムルソー村の10区画のブドウを使用(les Casse-Têtes, les Clous, les Vireuils, les Tessons, les Rougeot, les Charrons, le Moulin Landin, les Malpoirier等)。このアペラシオンの特徴をよく反映したキュヴェです。熟成は すべて木樽(新樽率は25~30%)で約18ヶ月。白い花、 フレッシュバター、ドライフルーツ等、複雑なアロマを 持つチャーミングなワインです。熟成も可能。

品種:Chardonnay タイプ:白 ビンテージ:**2021** バーコード:

ケース入数:750ml×12 商品コード: VB0121

小売価格:¥13,600(稅抜)

ブルゴーニュ・ブラン

Bourgogne Blanc

ムルソー村のAOCブルゴーニュ区画の畑。Les Durots やSous LeVelleなど、複数の区画のブドウを使用してい ます。熟成には通常2~4年の木樽、時には10%程新樽を 使用し、12~15ヶ月熟成。香りが非常に表情豊かで、温 度があがると華やかな白い花の芳香が現れます。エレガ

品種: Chardonnay タイプ:白 ビンテージ:2022 バーコード:

ケース入数:750ml×12 商品コード: VB0322

小売価格:¥6,500(稅抜)

ブルゴーニュ・ルージュ

■ Bourgogne Rouge

ムルソー、ヴォルネイ、モンタニィ村のAOCブルゴー ニの複数の畑のブドウを使用。丘の下部に位置する粘土 石灰土壌の区画。開放槽で発酵後、木樽で10~15か月熟 成。フルーティーで口当たりが良く、コート・ド・ボー ヌのピノ・ノワールの特徴を表現した赤ワインです。 バーベキューなどグリルした肉やローストビーフ、軽い 味わいのチーズと合わせて。

品種:Pinot Noir タイプ:白 ビンテージ:2021 バーコード:

ケース入数:**750ml×12** 商品コード: VB0321R 小売価格:¥6,500 (稅抜)







株式会社 富士インダストリーズ ワイン事業部 〒105-0004東京都港区新橋2-5-5 新橋2丁目MTビル2F TEL.03-3539-5415 FAX.03-3539-5472

FIC WINE 2023.9

