

# Domaine Vincent Bouzereau

## ドメーヌ・ヴァンサン・ブーズロー

### Meursault



ブルゴーニュ

16世紀よりムルソー村に定住している「ブーズロー」一族のひとりです。丁寧な手作業を基本としており、木樽による長期熟成を行う伝統的手法で、常に安定した品質のワインを造り続けています。



## 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。



ヴァンサン・ブーズロー



■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、パワフルで豊富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、ボトリング前にはペ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。

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：VB01NVB  
 小売価格：¥5,200 (税抜)

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。ブドウは破碎せずに除梗。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 (税抜)

ボヌ・ブルミエ・クリュ・ペルチュイゾ

## ■ Beaune 1er Cru Pertuisots

ボヌの南に位置する優良区画。粘土石灰質土壌。ブ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。ブドウは破碎せずに除梗。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 (税抜)

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。エレガントでゴージャスなブルゴーニュ・ブランです。



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 (税抜)

ブルゴーニュ・ルージュ

## □ Bourgogne Rouge

ムルソー、ヴォルネイ、モンタニイ村のAOCブルゴーニュ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・ボヌのピノ・ノワールの特徴を表現した赤ワインです。パ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 (税抜)

ブルゴーニュ・アリゴテ

## □ Bourgogne Aligote

ムルソー村の2つの区画のアリゴテを使用しています。1つは樹齢70年の古樹の区画。もう一つはヴァンサンが90年代に最初に手に入れた区画です。アリゴテの果実味とフレッシュさを保つ為、50%ステンレスタンク、50%木樽で醸造・熟成します。アペリティフとして、また食事を通して楽しめるアリゴテです。



品種：Aligote  
 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：VBAL22  
 小売価格：¥3,800 (税抜)

コトー・ブルギニヨン・ブラン

## □ Coteaux Bourguignons Blanc

ドメーヌが新しく取得したムルソー村の樹齢70年のシャルドネと、若樹のシャルドネをブレンド。100%木樽で10~12ヶ月熟成。ヴィンテージにより必要な場合のみフィルターをかけています。フローラルでチャーミングなアロマ、柑橘系果実のフレッシュさと丸みのある口当たりが特徴的です。アペリティフ、グリル料理やシェーヴルチーズと合わせて。



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：VBCB21  
 小売価格：¥5,000 (税抜)