

# Domaine Bouard-Bonnefoy

ドメーヌ・ブアール・ボンヌフォワ  
Chassagne Montrachet



ブルゴーニュ

シャサーニュ・モンラッシェに拠点を置く、家族経営のドメーヌです。  
丁寧な土壌造りを行い、除草剤等を排除して持続可能な農業の実現を目指しています。  
“古き良きブルゴーニュ”を踏襲した、真面目なワイン造りを行っています。



## ブドウ栽培農家から元詰めドメーヌへ

ドメーヌ・ブアール・ボンヌフォアは、ファブリス・ブアールが妻カリーヌと一緒に2006年に立ち上げた家族経営のドメーヌです。

当主ファブリスは、元々は軍隊所属の警察として働いていました。一方でカリーヌの実家は、祖父の代よりシャサーニュ・モンラッシェ村に畑を所有する、ブドウ栽培農家でした。ある日、車が故障して困っていたカリーヌの祖父をファブリスが助け、祖父はお礼にファブリスを家に招待しました。それをきっかけに家族ぐるみの交流が続き、後にファブリスとカリーヌは結婚しました。カリーヌの両親の代までは、収穫したブドウとワインはネゴシアンへと販売していました。しかし、軍隊を退役したファブリスとカリーヌは、収穫したブドウから自らのワインを造る事を決意します。そして2006年、両親の助けを借りながら、二人はドメーヌ・ブアール・ボンヌフォアを立ち上げ、ドメーヌ元詰めワインのリリースを始めました。2017年からは、彼らの娘クララもドメーヌに加わり、家族でワインを造り続けています。



ファブリス（左）とカリーヌ（右）

■ブドウ樹にある鳥の巣  
除草剤を使用せず、持続可能な栽培に取り組んでいる。



## 求めるのは質の高い“ピュアなブドウ”

品質の良いワインの為には、必然的に良質のブドウが必要です。シャサーニュ・モンラッシェという伝統のある区画において、良質のブドウを栽培し続ける為にファブリスが選択したのは、ブドウの樹に優しい土壌づくりと、持続可能な農業の実現でした。畑の状態を見極めて丁寧に耕作を行う事で、除草剤等の使用を抑える事が出来ます。その結果として、彼らの求めるより質の高い“ピュアな”ブドウが手に入ります。

所有している畑は、祖父の代は僅か1haのみでしたが、少しずつ買い増しを行い、現在はシャサーニュ・モンラッシェ、ピュリニイ・モンラッシェ、サン・トーバンに合わせて5haを所有しています。いずれも白が中心のAOCですが、彼らの所有畑の内1.5haは赤ワインに適した畑の為、ピノ・ノワールを植えています。元詰めワインの生産量は年間約20,000本のみ。残り70,000本程は、この地域の有名メゾン（フランソワ・カリヨン、マルク・コラン、ルイ・ジャド）へ、樽やボトルで販売されています。また、ファブリスの栽培技術の高さは広く知られており、他のドメーヌ（マルキ・ド・ラギッシュ：モンラッシェ）の栽培も任されています。

## ブルゴーニュ伝統的手法による醸造

醸造は、昔ながらのブルゴーニュ伝統的手法を重んじています。

白ワインは、破碎・圧搾後にタンクで数時間の清澄後、木樽でアルコール発酵及びマロラクティック発酵を行います。赤ワインは、収穫したブドウを除梗し、そのままタンクへ移します。約10日程かけて発酵・浸漬させた後は、フリーランス果汁と果皮を分けて、果皮は100年以上前の垂直プレス機でゆっくりと圧搾します。その後フリーランス果汁と、圧搾して得た果汁をブレンドし、木樽で15~18ヶ月熟成します。伝統的垂直圧搾機は、手動でブドウの状態を見ながらゆっくりとプレス出来るので、ワインを疲れさせずにより質の高い果汁を手に入れる事ができます。また、ファブリスはブルゴーニュの伝統的ワイン造りを残していくことも大切だと考え、この歴史ある圧搾機を使い続けています。

醸造時の亜硫酸の添加についても、彼らは極力最小限に控えています。古き良きブルゴーニュを踏襲した、実直な造りによる昔ながらの味わいを感じて頂けます。



■伝統式垂直圧搾機  
100年以上前に造られたもので、現在も使用している。



シャサーニュ・モンラッシェ・1er・Cru・ラ・マルトロワ・ルージュ

### ■ Chassagne Montrachet 1er Cru La Maltroie Rouge

このAOCでモルジョと並び、知名度の高い1級畑。粘土石灰質土壌。ブアール・ボンヌフォワは、この区画を構成する4つの小区画の中でも「レ・プラス」と呼ばれる区画に0.31haを所有しています。1988年に植えられたブドウを使用しています。白だけでは無く赤にも適した土壌。

品種：Pinot Noir  
タイプ：赤  
ビンテージ：2020  
ケース入数：750ml×12  
商品コード：BBLM20R  
小売価格：¥10,000（税抜）



シャサーニュ・モンラッシェ・ブラン

### □ Chassagne Montrachet Blanc

土壌は粘土質に石灰岩が混じり水はけが良く、ファブリスは伝統的なシングル・ギュイヨーで仕立られています。シャサーニュ・モンラッシェ・ブランは収量が少なく、所有する5haの畑からは、10樽程のワインが仕上がりますが、半分はネゴシアンに販売しています。

品種：Chardonnay  
タイプ：白  
ビンテージ：2021  
ケース入数：750ml×12  
商品コード：BBCM21B  
小売価格：¥13,500（税抜）



シャサーニュ・モンラッシェ・ルージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

### ■ Chassagne Montrachet Rouge Vieilles Vignes

1959～1975年に粘土石灰岩土壌の畑に植えられたピノ・ノワール。クロ・ブルノ（Clos Bernot）と呼ばれる区画と、一級畑マルトロワのブドウをブレンドします。ややスパイシーな香りと程良い酸味の乗ったブラック・チェリーを連想させるワインです。新樽比率は約25%。

品種：Pinot Noir  
タイプ：赤  
ビンテージ：2021  
ケース入数：750ml×12  
商品コード：BBCM21R  
小売価格：¥10,000（税抜）



ブルゴーニュ・シャルドネ

### □ Bourgogne Chardonnay

骨格のしっかりしたシャサーニュの特徴が詰め込まれたワインです。新樽と2～3年の樽を使い熟成。シャサーニュ・モンラッシェや、サン・トーバン、AOCブルゴーニュと複数の区画のブドウを使用し、ブルゴーニュ・シャルドネとして、ボトリングしています。

品種：Chardonnay  
タイプ：白  
ビンテージ：2018  
ケース入数：750ml×12  
商品コード：BB0218  
小売価格：¥5,500（税抜）



ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

### ■ Bourgogne Pinot Noir

AOCブルゴーニュ区画の平地にある0.08haに満たない砂礫質土壌の畑。良質の土地である為、1992年にピノ・ノワールを植えました。少量しか有りませんが非常にチャーミングなワインに仕上がります。フルーティーで十分な酸を持つ、非常に高品質なブルゴーニュ・ピノ・ノワールです。

品種：Pinot Noir  
タイプ：赤  
ビンテージ：2020  
ケース入数：750ml×12  
商品コード：BB0120  
小売価格：¥5,500（税抜）



ブルゴーニュ・アリゴテ

### □ Bourgogne Aligote

ボンヌフォワの造るアリゴテは常連の顧客達から高い支持を得ています。現在のカクテルの為の脇役としてのアリゴテでは無く、ブドウの熟度が高く、品種本来の「旨味」のあるアリゴテです。例年20樽程が仕上がりますが、ドメーヌでの壺詰めは少量で、ほとんどはネゴシアンに販売しています。

品種：Aligote  
タイプ：白  
ビンテージ：2021  
ケース入数：750ml×12  
商品コード：BBAL21  
小売価格：¥4,500（税抜）