

Boisset Collection

ブルゴーニュ地方
ボワセ・コレクション

数多くの受賞歴に裏付けされた実力
1877年から3世紀に渡る揺るぎない伝統
ブルゴーニュのテロワールを熟知した繊細な味わい



2010年7月、ブルゴーニュワインの安定的な品質を誇るボワセ社を久し振りに訪問。自家栽培自家醸造の小さな生産者を訪問することが多いので、圧倒的な規模の近代的設備に圧倒されます。

1877年ニュイ・サン・ジョルジュにおいて設立されたボワセ社は、今や世界中で認められたワインメーカーです。ブルゴーニュの代表的品種であるシャルドネ、ピノワールを主に用い、130年間積み重ねた技を合わせて最高のワインを造り出しています。

ほぼブルゴーニュ全土に相当する範囲の、さまざまなテロワールの豊かさを徹底的に引き出すだけでなく、近年はガメイのポテンシャルに着目し、その繊細さや軽やかさを遺憾なく発揮させる為、毎年のアッサンブラージュに余念がありません。ピノワールは果物味と強いストラクチャーを、シャルドネは爽やかさとスタイリッシュさを演出します。

「ルイ・ブイヨ」は、AOCの規定により全てのブドウは必ず手摘みで収穫、丹念に圧搾され一次発酵をシュルリーで少なくとも16ヶ月、糖分と酵母を加え密閉し、9ヶ月間二次発酵を行います(シャンパン方式)。歴史に裏打ちされたクレマン・ド・ブルゴーニュの伝統を踏襲しつつ、弛まぬ技術革新とテロワールの表現を一心にボトルに注ぎ込んでいます。

「コント・ロワイエ・ブラヴァー」は、ピオブドウにこだわりシャルマ方式で二次発酵、実力ある老舗メーカーが手がけただけあり、リーズナブルな上、万能スパークリングワインに仕上げられています。

毎年のように数多くの受賞歴を持つ安定した高品質のクレマンとナチュラルなヴァン・ムスーは、世界の皆様に愛され続ける自信作です。

[33428] Comte Royer De Bravard Blanc de Blanc コント・ロワイエ・ブラヴァー ブランドブラン NV

呼称	Vin Mousseux ヴァン・ムスー		
参考小売	¥1,800	JAN:4571455199008	
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ピオロジック/エコセール ユーロリーフ		
テロワール	土壌	収量	
	粘土石灰	50hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	アイン100% (手摘み/平均4年)		
醸造 発酵 熟成	シャルマ方式で二次発酵し瓶詰め 濾過有・無清澄		
SO2	収穫時と熟成時		
アルコール度	11.5%		
特徴	有機栽培のスペイン品種アインをプレス後、シャルマ方式で二次発酵し瓶詰め、清澄はせず軽く濾過し瓶詰めしました。輝きのあるイエローゴールドの色調、きめ細かい泡から白い花やレモン、ヨーグルトの香りが次々と広がります。爽やかな柑橘系のフルーティさの旨みが溢れる中、白コショウのニュアンスに柔らかな酸が交差し、どんな場面にも合わせやすい万能スパークリングワインです。		

[51998] Louis Bouillot Perle De Vigne ルイ・ブイヨ ペルルドヴィーニュ NV

呼称	クレマン・ド・ブルゴーニュ		
参考小売	¥2,700	JAN:4582138360196	
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	
	粘土石灰		
品種 (収穫)	ピノワール50% シャルドネ30% ガメイ15% アリゴテ5%(手摘み)		
醸造 発酵 熟成	シュルリーで少なくとも16ヶ月一次発酵 糖分と酵母を加え密閉し、 9ヶ月間二次発酵(シャンパン方式)		
SO2	一次発酵終了時		
アルコール度	12%		
特徴	ピノワールは力強さに繊細な香り、シャルドネは偉大で芳醇な香りの豊かさ、この特徴を見事に表現するペルルド・ヴィーニュ「ブドウの真珠」と言う名のシャンパン方式で造るクレマンです。バニラやアーモンド、焼いたパンの香りが次々に立ち上りディジョン名物のパン・ド・エビスの香りも現れます。ニューヨークタイムズで優秀なクレマンとして紹介されるなど数々の受賞歴があります。		

SOLD OUT

[51999] Louis Bouillot Perle D'Aurore ルイ・ブイヨ ペルルドオロール NV

呼称	クレマン・ド・ブルゴーニュ		
参考小売	¥3,000	JAN:4582138360202	
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌		
	粘土石灰		
品種 (収穫)	ピノワール80% ガメイ20% (手摘み)		
醸造 発酵 熟成	シュルリーで少なくとも16ヶ月一次発酵 糖分と酵母を加え密閉し、 9ヶ月間二次発酵(シャンパン方式)		
SO2	一次発酵終了時		
アルコール度	12%		
特徴	可愛らしいベビーピンクの色調からキラキラと立ち上る真珠のような細かい泡に思わずうっとりさせられる、ペルルド・オロール「オーロラの真珠」と言う名のロゼクレマンです。ピノワール主体にガメイを絶妙にブレンドしシャンパン方式で造りました。母やカシスの香りが広がり、極め細かな泡がエレガントでボリューム感溢れる味わいです。クレマン世界コンクール金賞受賞の実力派です。		

SOLD OUT

- 1999年 フォール・ド・マコン 銀賞
- 2000年 1998年 バーガンディア 金賞
- 1999年 コンクール・ジェネラル・アグリコル・パリ 銀賞
- 1999年 クレマン世界コンクール 銀賞
- 1999年 ギッド・アシェット 2つ星
- 2000年 ギッド・アシェット 2つ星
- 2001年 フリュッセル 世界コンクール 銀賞
- 2009年 フルコンディアードール 受賞
- 2010年 コンクール ジェネラル・アグリコル・パリ 金賞
- 2010年 ナショナル・クレマンコンクール銀賞

- 2001年 クレマン世界コンクール 金賞
- 2000年 フルールド・ブルゴーニュ 受賞
- 2001年 フルールド・ブルゴーニュ 受賞
- 2008年 ジャパン・ワイン・チャレンジ2008 銀賞
- 2010年 ナショナル・クレマンコンクール金賞

Diony