



ボワイヨの作り上げる隠れた銘品の数々！

Louis Boillot

ルイ ボワイヨ

ドメーヌ ルイ ボワイヨは、赤のグランクリュ畑がひしめき合うコート・ド・ニュイのシャンボール・ミュジニー村にあります。

ドメーヌ ルシアン エフィスを兄弟と分かち合って引継ぎ、2003年から自分の名前でドメーヌをスタートさせました。ドメーヌの醸造所とセラーは、シャンボール・ミュジニーの銘醸造家“ジスレイヌ バルトー”女史と同じ設備を使用しています。



畑はシャンボール・ミュジニ、ジュヴレ・シャンベルタンなどコート・ド・ニュイに4.07ha、ヴォルネイ、ポマールなどコート・ド・ボージュに2.80ha所有しています。植えられているブドウ樹の平均樹齢は50～60年(ヴィエイユ・ヴィーニュ)と古く、1本の樹に生える房の数が少なくブドウの粒もより小さなものになります。

畑では化学肥料や除草剤は一切使用せず、農薬はブドウの病気などでどうしても必要な場合にだけ極少量の散布が認められるリュット・レゾネ(減農薬農法)でブドウを栽培しています。

ブドウは手摘みされ、100%除梗をして空圧によるプレス機によって優しくプレスされます。発酵はステンレスタンクで区画ごとに行われ、自然酵母により発酵が始まります。熟成は16～18ヶ月間樽で行われ、新樽の比率は20%です。



とても清潔感があるクリーンな醸造所とセラーから生まれるワインは、透明感がありピュアな果実の風味とふくよかさが感じられ、エレガントさと力強さを併せ持った味わいです。

Louis Boillot

自信を持ってお勧めします！

フランス現地での試飲会で見つけた優良なワイナリーを訪問して造り手に直接会い、試飲をして買い付けたワインです。また輸入時には税関においてフランス本国で発行された食品分析表のチェックやX線検査など厳しい検査をクリアしたワインです。

