

# Boigey Frères

ボワジェ・フレール



"Jamais en vain, toujours en vin"  
「無駄なものは何もなく、すべてワインの中にある」

ヴォーヌ・ロマネ村に1850年より続く屈指の名門「ノワロ家」の最終継承者となった二人姉妹のうち、ボワジェ家と婚姻を結んだ長女ルシエヌ・ノワロが相続した、選りすぐりの名区画。当時の諸事情により、長らくは次女エレーズが嫁いだ「マニエール・ノワロ」（現「リシャル・マニエール」）にフェルマージュ賃貸していましたが、ルシエヌの二人の息子たち、同村の「モンジャール・ミュニユレ」等でワイン造りに従事していたオリヴィエとギヨームの兄弟は、2017年、フェルマージュ契約期間の満了とともにすべての畑を回収し、満を持して自身のドメーヌを設立することを決断。翌2018年、世代交代に依らない同村の純然たる新ドメーヌとしては極めて久しぶりとなる、「ドメーヌ・ボワジェ・フレール」が誕生しました。

「先祖が遺してくれた大いなる遺産を、私たち自身の手で開花させる時がようやく訪れました。私たちはブルゴーニュワインに携わってきたすべての先人たちを敬い、ブルゴーニュの伝統的精神に則ったワイン造りを実践していきます」。

「小さい頃から畑の中で育ってきたので、環境保全とサステナビリティに高い関心を持っています」という兄弟は、畑の回収直後から、それまでのリュット・レゾネ栽培を発展させる形ですべての化学肥料と農薬の使用を停止。2021年にはHaute Valeur Environnementale（高い環境価値）の最高段階「レベル3」の認証を取得する予定です（現在申請中）。また将来的には、セレクション・マサル（マス選抜）の実施も予定しています。

醸造においては、SO<sub>2</sub>以外の添加物を使用しないことをフィロソフィーとしています。「多種多様な添加物を使って、“今風の濃い味わい”のワイン造りを薦めてくるエノログ達の言うことは一切聞かないようにして（笑）、とにかくワインから目を離さずに、ナチュラルに醸造します。SO<sub>2</sub>も必要最小限しか使用しません」。

ファーストヴィンテージの2019年は彼らが目指した通りの見事なクラシック・ブルゴーニュで、薄旨、艶やか、エレガント。これぞブルゴーニュという味わいです。「ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュレ・シュショ」と「ニューイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュレ・ブード」は2021年ヴィンテージから、「エシェゾー」は2022年ヴィンテージからのリリースを予定しています。

たくさんのラグビー仲間がいる陽気なオリヴィエ（写真上）と、山（トレイルランニング）を愛するはにかみ屋のギヨーム（写真下）。2人とも、畑仕事で鍛えられた、傷だらけのグローブのような手をしています。貴族的な生産者が多いと言われるヴォーヌ・ロマネ村にあって、ひとりの人間としても深く共感できる兄弟です。

所在村	Vosne-Romanée
所有畑面積	3.15ha
醸造家	Olivier Boigey & Guillaume Boigey
趣味	オリヴィエ：ラグビー、ギヨーム：料理、ランニング
継承年	2017年
栽培	実質ビオロジック栽培の極めて厳格なリュット・レゾネ栽培。「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得予定
醸造	除梗100%。天然酵母のみで発酵。SO <sub>2</sub> 以外の添加物を使用しない
販売先	販売を開始したばかりです
掲載実績	販売を開始したばかりでこれからです
Web	<a href="https://www.domaineboigey.fr/">https://www.domaineboigey.fr/</a>



## Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

ヴォーヌ・ロマネ村内のリウ・ディ「レ・ロジェ」に1ha。平均樹齢40年のVV。収量は40hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率20%でマロラクティック発酵&14ヶ月間樽熟成。



## Vosne-Romanée Aux Jachées

ヴォーヌ・ロマネ オー・ジャシェ

0.28ha。平均樹齢40年のVV。収量は35hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率50%でマロラクティック発酵&14ヶ月間樽熟成。



## Vosne Roménée 1er Cru Les Suchots

ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュレ・シュシヨ

0.68ha。樹齢40～60年のVV。収量は35hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率50%でマロラクティック発酵&18ヶ月間樽熟成。

## Vosne Roménée Les Ormes

ヴォーヌ・ロマネ オー・ゾルム

0.04ha。樹齢約30年。収量は35hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽1樽でマロラクティック発酵&15ヶ月間樽熟成。年間約150本、マグナムボトル（1500ml）のみの限定生産作品です。



## Echezeaux Grand Cru

エシェゾー グラン・クリュ

0.12ha。平均樹齢40年のVV。収量は40hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率70%でマロラクティック発酵&15ヶ月間樽熟成。



## Nuits-St.-Georges 1er Cru Les Boudots

ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュレ・ボード

「レ・ブード」は「ヴォーヌ・ロマネ・プルミエ・クリュレ・オー・マルコンソール」に接する最北端の優良区画。0.3ha。平均樹齢20年。収量は35hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率50%でマロラクティック発酵&18ヶ月間樽熟成。



## Nuits-St.-Georges 1er Cru Les Damodes

ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュレ・ダモード

「レ・ダモード」は北端（ヴォーヌ・ロマネ側）の優良斜面区画。0.7ha。平均樹齢40年のVV。収量は35hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率20%でマロラクティック発酵&14ヶ月間樽熟成。