

Camille & Guillaume Boillot

カミーユ・エ・ギヨーム・ボワイヨ

名門のDNAを礎に夫婦の理想を追求するムルソーの新星。名門の技を継承しつつ自らの求めるスタイルを生み出し、初年度から高い評価を得る。

フランス ブルゴーニュ, Meursault



ムルソーを本拠地とするカミーユ&ギヨーム・ボワイヨは、名門の伝統を礎に、夫婦が自らの理想を追求するため2021年に設立した注目の新星ドメーヌである。夫ギヨームは、ヴォルネイに歴史を持つ名門アンリ・ボワイヨ家に生まれ、長年にわたり醸造責任者を務めた実力者。妻カミーユもまた、ポマールの歴史あるドメーヌ、クリストフ・ヴィオロ・ギュイユマルの当主の娘である。二人がこのプロジェクトを始めた背景には、名門ドメーヌという大きな家族の中に身を置きながらも、「自分たち夫婦と4人の子供たちだけのための場を持ち、表現を自由に形にしたい」という強い願いがあった。自然に寄り添った栽培や、垂直プレスや赤ワインの醸造方法といった技術を継承しつつ、熟成期間を短く設定するなど、二人が求めるより洗練されたスタイルを追求している。当初わずか1.8ヘクタールだった畑は、2025年にアンリ・ボワイヨから一部区画を継承したことで8.5ヘクタールへと拡大。多様なテロワールを表現する盤石な基盤を整え、新たな一歩をスタートさせたのである。

栽培においては、両家同様に、化学物質の使用を抑えた自然なアプローチをベースとしつつ、さらに一歩進んだバイオダイナミを導入。土壌の生物多様性と生命力を最大限に引き出すことを重視している。特に、機械による踏み固めを防ぎ土壌の通気性を保つため、馬による耕作を行い手間を惜しまない。一部、買いブドウを使用しているが、そこにおいても品質への妥協は一切ない。契約農家の畑で自ら収穫作業を行い、果汁ではなく房の状態で購入することで、品質管理を徹底している。

醸造では、ボワイヨ家の伝統を継承しながらも、赤・白共に熟成の期間は短くするなど、より繊細なスタイルを追求している。白ワインでは、全房のまま垂直プレスを用いて優しく圧搾し、パートナージュは行わず、新樽比率を下げることでピュアでミネラル感と伸びやかな酸を際立たせている。一方、赤ワインでは「ヴィニフィケーション・インテグラル」という手法を採用。これは、ボワイヨ家でも使われる手法だが、発酵から熟成までの全工程を同一の木樽内で行うことで、温度変化が緩やかになり、結果として色素やタンニンを時間をかけて優しく抽出できる。

こうした名門のもとで培った知見と、自らの考えを融合させたワインは、早くも高い評価を獲得している。ファーストヴィンテージである2022年から、評論家ジャスパール・モリスが複数のキュヴェに90点以上を付け、中には95点に達するものも見られた。ファーストヴィンテージからこれだけの評価を得ている点は、彼らの確かな実力を示しており、この新星ドメーヌから目が離せない。

ブルゴーニュ ブラン コルベ・オー・モワヌ 2024 Bourgogne Blanc Corvee aux Moines

限定 希望小売価格 ¥13,800

- 産地：Bourgogne
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：350L樽発酵、澱と共に12ヶ月熟成
- 評価：-

グリーンがかった淡いイエローの色調。香りは非常にフローラルで、白い花のニュアンスが広がり、わずかに還元的な要素も感じられる。非常に凝縮感があり、ほのかに塩味を伴う味わい。

オーセイ・デュレス ブラン フォス 2024 Auxey Duresses Blanc Fosses

限定 希望小売価格 ¥16,000

- 産地：Auxey Duresses
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：350L樽(新樽20%)発酵、澱と共に12ヶ月熟成
- 評価：-

非常に光沢のある淡いイエローの色調。香りはわずかにプリオッシュを思わせ、フレッシュアーモンドの要素が感じられる。口当りは非常に繊細。

サン・ロマン ブラン スー・ール・シャトー 2024 Saint Romain Blanc Sous le Chateau

限定 希望小売価格 ¥16,000

- 産地：Saint Romain
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：350L樽(新樽20%)発酵、澱と共に12ヶ月熟成
- 評価：JM88-90

非常にフローラルで、熟したリンゴや洋梨に加え白い花の香りが漂う。心地よい香りにはわずかに還元的な要素が感じられ、口を含むとミネラル感に富んだ味わいが感じられる。

ムルソー クルー 2024 Meursault Clous

限定 希望小売価格 ¥30,700

- 産地：Meursault
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：350L樽(新樽25%)発酵、澱と共に12ヶ月熟成
- 評価：JM89-91

複雑な香りが広がり非常に心地がよい。洋梨や柑橘類、白い花、ヘーゼルナッツの香りが広がり、口当りはピュアで、美しいテンションを備えている。

ムルソー リモザン 2024 Meursault Limozin

限定 希望小売価格 ¥30,700

- 産地：Meursault
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：350L樽(新樽25%)発酵、澱と共に12ヶ月熟成
- 評価：JM88-90

フローラルなアロマに加えて、フレッシュなアーモンドのニュアンスが漂う。香りにはほのかにプリオッシュの要素が感じられ、口を含むと、ムルソーらしい力強さがあり、フィニッシュは非常に生き生きと伸びていく。

ムルソー ヴィルイユ 2024 Meursault Vireuils

限定 希望小売価格 ¥30,700

- 産地：Meursault
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：350L樽(新樽25%)発酵、澱と共に12ヶ月熟成
- 評価：-

柑橘系の香りが主体で、ほのかに白い花のニュアンスが漂う。キレのあるシャープな口当たりで、非常にミネラルに富んでおり、素晴らしいテンションを感じる。

シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョ 2024 Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot

限定 希望小売価格 ¥41,500

- 産地：Chassagne Montrachet 1er Cru
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：バリック(新樽50%&2年樽)発酵、澱と共に350L樽(新樽50%)12ヶ月熟成
- 評価：JM90-93

やや控えめなアロマの印象があるが、口を含むと非常にフレッシュな洋梨や白桃が広がり、心地よい複雑さを感じられる。フィニッシュにかけて塩味を伴った余韻が続く。

ムルソー プルミエ・クリュ ブラニー 2024 Meursault 1er Cru Blagny

限定 希望小売価格 ¥52,200

- 産地：Meursault 1er Cru
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：350L樽(新樽25%&2年樽発酵)発酵、澱と共に350L樽(新樽50%)12ヶ月熟成
- 評価：JM92-95

外観は緑色を帯びた淡いイエロー。白い花や桃のアロマにスパイスのヒントなど豊かさを感じられる。口当りは繊細でエレガント。塩味を伴う非常に長い余韻が続く。

ムルソー カス・テット 2024 Meursault Casses Tetes

限定 希望小売価格 ¥30,700

- 産地：Meursault
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：350L樽(新樽25%)発酵、澱と共に12ヶ月熟成
- 評価：JM90-92

グリーンがかった輝きを放つ、非常に艶やかで、素晴らしいフレッシュさを予感させるワイン。魅惑的な香りはジャズミンや白胡椒の香りが際立っている。力強さを感じさせつつも非常にフレッシュで、極めて精緻な味わい。

ピュリニー・モンラッシェ アンセニエール 2024 Puligny Montrachet Enseigneres

限定 希望小売価格 ¥35,300

- 産地：Puligny Montrachet
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：350L樽(新樽25%)発酵、澱と共に350L(新樽25%)&ワイングローブ熟成
- 評価：JM92-95

香りはうっとりするほどフローラルで、フレッシュでありながら熟した果実のニュアンス。ほのかにトーストのニュアンスも感じられる。繊細なミネラル感と酸が全体を引き締め、非常に長い余韻へと続いていく。

ムルソー プルミエ・クリュ・シャルム 2024 Meursault 1er Cru Charmes

限定 希望小売価格 ¥52,200

- 産地：Meursault 1er Cru
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：350L樽(新樽25%&2年樽)発酵、澱と共に350L(新樽100%)&バリック&ワイングローブ12ヶ月熟成
- 評価：JM92-95

緑色を帯びた、明るいイエロー。丸みを帯びた豊かな果実味がエレガントに広がり、軽くローストしたアーモンドやスパイスのニュアンスが感じられる。口を含むと、溢れんばかりのエネルギに満ちつつもバランスが取れていて、美しい余韻へと続く。

ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ・シャン・ガン 2024 Puligny Montrachet 1er Cru Champs Gains

限定 希望小売価格 ¥52,200

- 産地：Puligny Montrachet 1er Cru
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：350L樽(新樽50%)発酵、澱と共に12ヶ月熟成
- 評価：JM91-94

洋梨、白い花、柑橘系のアロマ。複雑さに富み、ほかにスパイスやビスケットが漂う。口を含むと力強いミネラル感が広がり、フィニッシュは非常に精緻で長い。



コルトン・シャルルマーニュ

2024 Corton Charlemagne

限定 希望小売価格 ¥87,000

- 産地：Corton Charlemagne Grand Cru
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：450L樽(1年樽)発酵、澱と共にバリック(新樽100%)&フイングローブ12ヶ月熟成
- 評価：JM94-97

輝きのあるグリーンを帯びた鮮やかなイエロー。エネルギーに満ちた魅力的な香りが広がる。果実は十分に熟しており、加えてスパイスやビスケットのヒント。非常にミネラルに富み、わずかに運元的な要素が心地良い。フィニッシュは非常に長い。



ブルゴーニュ コート・ドール ルージュ

2024 Bourgogne Cote d'Or Rouge

限定 希望小売価格 ¥9,200

- 産地：Bourgogne Cote d'Or
- 品種：ピノ・ノワール100%
- 醸造・熟成：350L樽発酵、澱と共に14ヶ月熟成
- 評価：-

淡いビーレッドの色調。フレッシュなラズベリー、レッドチェリーの赤系果実に、フローラルでスパシーな要素が重なる。非常に魅力的なブルゴーニュ・ピノ・ノワール。



ヴォルネイ プルミエ・クリュ シャンパン

2024 Volnay 1er Cru Champans

限定 希望小売価格 ¥35,300

- 産地：Volnay 1er Cru
- 品種：ピノ・ノワール100%
- 醸造・熟成：バリック発酵、澱と共に350L樽(新樽50%)14ヶ月熟成
- 評価：JM89-92

色調は非常に鮮やかなルビーレッド。赤系果実やチェリーの種を思わせる香り。非常に複雑なワインで、口を含むとシナモンなど白いスパイスの要素があり、ワインに繊細なタッチを与えている。タンニンは非常にシルキー。フィニッシュにはわずかに野イチゴを思わせるニュアンスが漂う。



ポマール プルミエ・クリュ リュジアン・オー

2024 Pommard 1er Cru Rugiens Hauts

限定 希望小売価格 ¥35,300

- 産地：Pommard 1er Cru
- 品種：ピノ・ノワール100%
- 醸造・熟成：バリック発酵、澱と共に350L樽(新樽50%)14ヶ月熟成
- 評価：-

非常に艶やかな淡い赤色。香りにはスパイスやモカのニュアンス。非常に複雑で、フィニッシュにはわずかに甘みを感じられる。



コルトン ルナルド

2024 Corton Renardes

限定 希望小売価格 ¥65,500

- 産地：Corton Grand Cru
- 品種：リースリング100%
- 醸造・熟成：バリック発酵、澱と共に14ヶ月
- 評価：JM91-93

深みのある濃い赤の色調。香りはパワフルで、ブラックベリー、ブラックベリーの黒系果実のニュアンスに僅かにスパシーさをを感じる。口当たりはシルキーで、ほのかな甘みを感じさせる。余韻は長く、フレッシュで複雑。

