

アシェット・ワインガイドで過去3度「最も心に残るワイン」に選出！  
フランス最高評論家ミシェル・ベタンヌの新ワインガイド  
2009年版『グラン・ギド・デ・ヴァンド・フランス』にも初登場した  
注目のムルソーのドメーヌ

★★★ギィ・ボカール蔵出し古酒★★★  
10年熟成のムルソーとブル・ピノ  
当たり年1999年物！



Domaine Guy Bocard ドメーヌ・ギィ・ボカールはムルソーの中心で、コシュ＝デュリの従兄弟のアラン・コシュ＝ビズアールのドメーヌの向いに本拠を置く生粋の家族経営の蔵元。ムルソーを主軸に25に細分化された区画に合計9ヘクタールの畑を所有。1988年に父からドメーヌを継承した現当主ギィ・ボカールが、数年前にドメーヌに参画した愛娘 Audrey オドレイと共に葡萄栽培とワイン造りを行っています。リュット・レゾネと畑の耕耘によって栽培される健全で成熟した葡萄から極めて芳醇なムルソーを生み出しています。

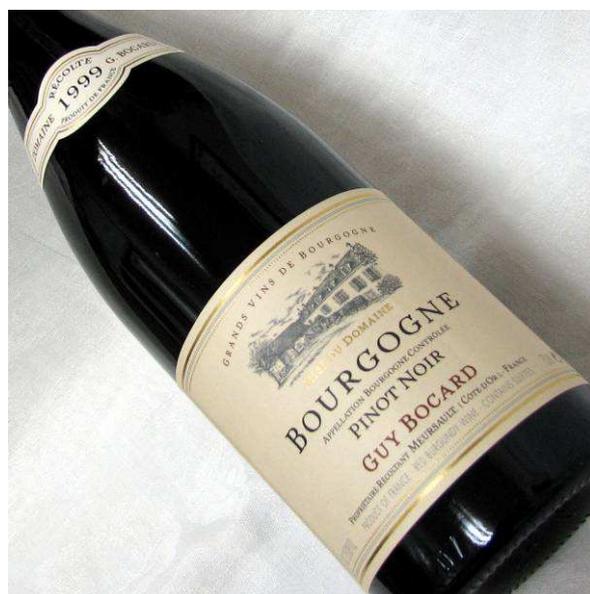
### 1999 ブルゴーニュ ピノ・ノワール 赤

10年間ドメーヌのセラーで静かに熟成したピノ・ノワールの本質を体感できる稀少品。

ムルソー村のヴォルネイ寄りにある AC ムルソーと AC ブルゴーニュ指定区域に跨るクリマ Les Durots レ・デュロの中での僅か0.35ヘクタールの区画で栽培された平均樹齢30年の葡萄に由来する。

1999年9月20日に収穫。100%除梗して、低温マセレーションを実施。その後ステンレスタンクでアルコール発酵を行う。発酵後、バリック(2~3年樽)に移してマロラクティック発酵と熟成。熟成期間12ヶ月。卵白で清澄のみ行い、2001年3月瓶詰め。

がっちりとしていて、ややタニックで微かに樽の風味がある。イチジクやプラム、ドライ・フルーツなどの風味も感じられる。プフ・ブルギニオンとは完璧にマッチします。14度位でサービスして下さい。



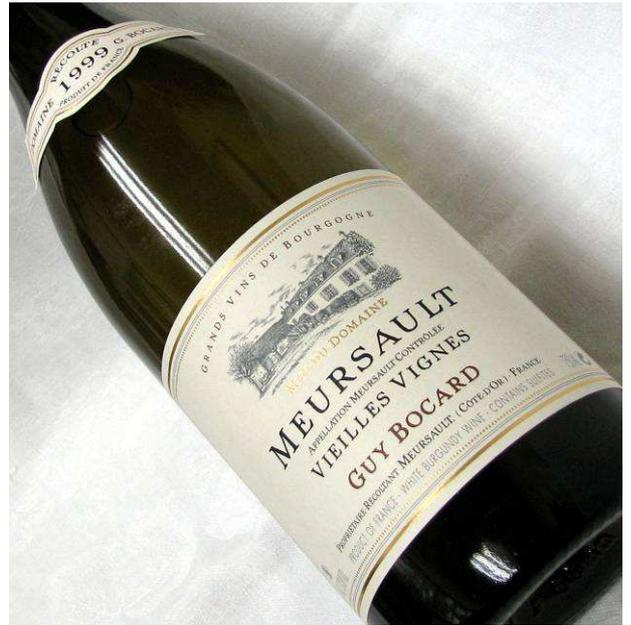
## 1999 ムルソー“ヴィエイユ・ヴィーニュ” 白

ムルソー村の4つのクリマに点在するヴィエイユ・ヴィーニュの区画から生まれる超お買い得ムルソー。

1950年植樹(樹齢49年)のLes Malpoiriers マルポワリエ(クロ・ド・ラ・パール)の北東に隣接するクリマ), 1960年植樹(樹齢39年)のLes Durots デュロ, 1970年植樹(樹齢29年)のSous la Velle スー・ラ・ヴェル, 1980年(樹齢19年)のLes Pellans レ・ペラン(一級レ・シャルムの東隣のクリマ)の4つのクリマの葡萄のアッサンブラージュ。ドメヌの栽培面積は4つの区画トータルで3.30ヘクタール。植樹比率は10,000~11,000本。標高250メートルで南西向き。

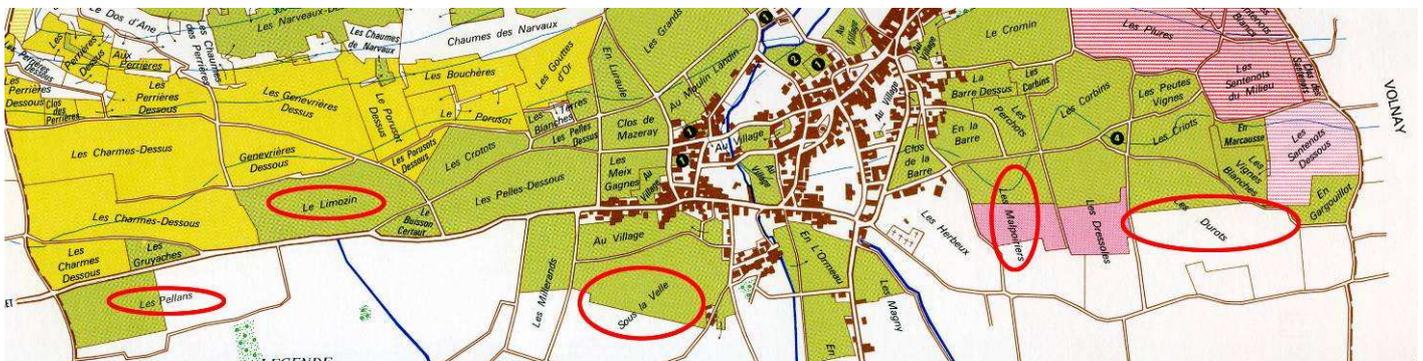
収穫は区画毎別々に1999年9月22~26日にかけて実施。アリエ産のバリック(新樽20%)で発酵と熟成。熟成はシュール・リーの状態で12ヶ月間。その後、ステンレスタンクに移してアッサンブラージュし、さらに6ヶ月間熟成させる。アルコール発酵の最後の半月は1週間に3回バトナージュを行い、その後の半月は1週間に2回、その後の半月は1週間に1回、そして収穫の翌年の1月までは3週間に1回バトナージュを実施する。ワインは清澄のみ行い2001年3月に瓶詰め。

青みがかった金色の輝く色調のこのワインは、菩提樹や蜂蜜、トーストを思わせる複雑で強い香りを備えている。素晴らしい口中とテクスチャーがある。アペリティフとして、あるいはフォワ・グラや魚料理、白身肉の料理と合わせても良いでしょう。12度位でサービスして下さい。



## ドメヌが所有する区画があるムルソー村のクリマ

右(北側)から Les Durots デュロ(ドメヌは AC ムルソーの区画と AC ブルゴーニュの区画を所有), Les Malpoiriers マルポワリエ(クロ・ド・ラ・パール)の北東に隣接するクリマ), Sous la Velle スー・ラ・ヴェル, Limozin リモザン(一級ジュヌヴリエールの東隣で、一級レ・シャルムの北隣に位置するクリマ), Les Pellans レ・ペラン(一級レ・シャルムの東隣のクリマ)。



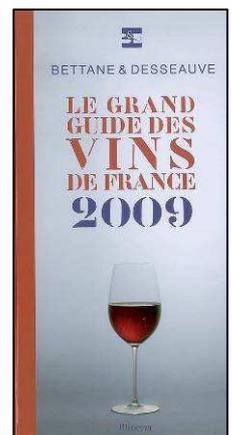
## <グラン・ギド・デ・ヴァン・ド・フランス> 2009 年版掲載のコメント

### ムルソー“グラン・シャロン”2006

パイナップルなどの南国の果物を思わせる豊かで力強く広がる香り。粘性があり、まろやかで余韻も長い。ドメヌのナルヴォアのキュヴェと同じように全くの喜びのワイン。

### ムルソー“ジュヌヴリエール”一級 2006

これもまた非常に濃厚で、開放的なワイン。2007年物が2006年物と同じように成功すれば間違いなくガイドに掲載されるだろう。ワインはすでに開花しているので、すぐに飲みたい愛好家に勧めたいワインである。



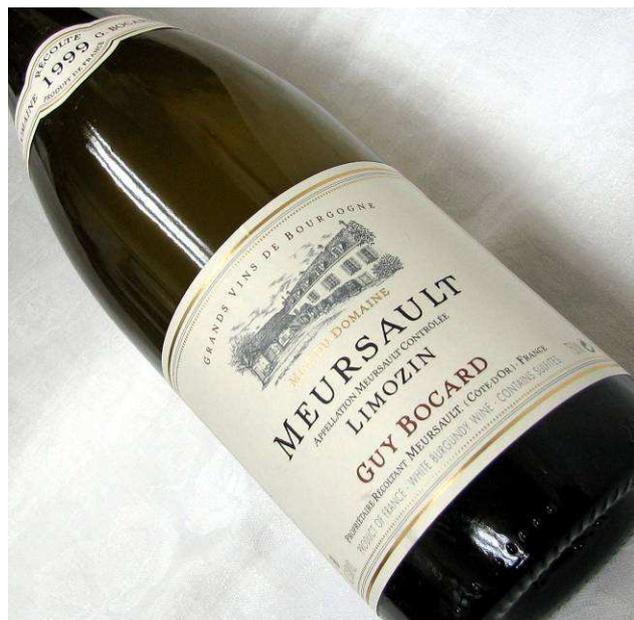
# 1999 ムルソー“リモザン” 白

一級ジュヌヴリエールの東隣で、一級レ・シャルムの北隣に位置する Limozin リモザンのクワマから生まれるキュヴェ。『2006 年版アシェット・ワインガイド』ではこのキュヴェの 2002 年物がアルベル・グリヴォーのクド・ド・ペリエールや、コシュ＝デュリの従兄弟であるアラン・コシュ＝ビズアールのムルソーを押さえ、見事「最も心に残るワイン＝クド・クール」に選出された。

ドメーヌの栽培面積は 0.4629 ヘクタール。平均樹齢 25 年。植樹比率は 10,000～11,000 本。標高 250 メートルで南西向き。

1999 年 9 月 27 日に収穫。アリエ産のバリック(新樽 20%)で発酵と熟成。熟成はシュール・リーの状態で 12 ヶ月間。その後、ステンレスタンクに移してアッサンブラージュし、さらに 6 ヶ月間熟成させる。アルコール発酵の最後の半月は 1 週間に 3 回バトナージュを行い、その後の半月は 1 週間に 2 回、その後の半月は 1 週間に 1 回、そして収穫の翌年の 1 月までは 3 週間に 1 回バトナージュを実施する。ワインは清澄のみ行い 2001 年 3 月に瓶詰め。

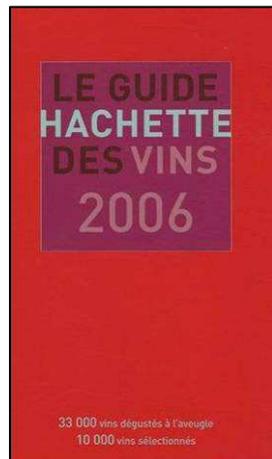
黄金に輝く美しいローブ。フルーティーなテクスチャーがあり、ミネラリーで豊富な味わいで長い余韻がある。上質な樽の風味があり、香辛料やトーストなどの典型的な心地良い香りに結びついた粘性と酸の間に素晴らしいバランスが感じられる。アペリティブとして、あるいはフォウ・グラやソースを添えた魚料理と良く合うでしょう。12 度位でサービスして下さい。



## 『アシェット・ワインガイド』2006 年版掲載のコメント

ドメーヌ・ギョ・ボカール ムルソー“リモザン”2002  
★★ニツ星 クド・クール(最も心に残るワイン)

爪でひっかかれるのを心配しないで下さい。望みどおりにふかふかして、愛撫するようなこの美しくまどろんでいる猫は伸びをして、ゴロゴロとを鳴らしています。というのは、ワインの酸は中庸ですが、粘性が豪華なのです。黄金の色調で、魅力的な涙とやや樽の風味が感じられますが、特に柑橘系の複雑な香りが傑出しています。余韻も長く、1995 年版と 1997 年版に続き、再び「クド・クール」を獲得したこのドメーヌは、美しい一級のジュヌヴリエール(一ツ星を獲得)と、このニツ星のリモザンに匹敵するようなナルヴォーも試飲に提出してくれました。



**La Côte de Beaune**

**Meursault**

● Christophe Viole-Guillemard, 7, rue de la Réforme, 21630 Pommard, tel. 03.80.21.03.49, e-mail christophe.viole-guillemard@wanadoo.fr

**Meursault**

● Dom. Vincent Prunier, rte de Beaune, 21190 Ancy-Dunesset, tel. 03.80.21.27.77, fax 03.80.21.68.87

**DOM PASCAL PRUNIER-BONHEUR**  
Sous le Château 2003

0.39 ha 1 600 114 15 €

Pascal Prunier-Bonheur rend une belle copie sur un sujet sans doute classique mais, qui en 2003, n'était pas facile à traiter. La teneur indolgent de ce vin est donc, son bouquet frais et fruité, sa bouche dans la continuité de ces sensations. D'une réelle harmonie, une bouteille à ouvrir dans deux ou trois ans.

● Pascal Prunier-Bonheur, 23, rue des Plantes, 21190 Meursault, tel. 03.80.21.65.56, fax 03.80.21.63.33, e-mail pascal.prunier-bonheur@wanadoo.fr

**DOM. MARC ROUGEOT** Côte de Beaune 2003

0.3 ha 1 800 114 15 €

Or pâle à reflets verts, orné de senteurs d'agrumes qui le parent d'un peu d'exotisme, ce vin bien frais bénéficie d'une tenue et bouche très correcte, avec du gras et une certaine structure. Il est bon pour le service.

● Dom. Marc Rougeot, 6, rue André-Herpin, 21190 Meursault, tel. 03.80.21.20.59, fax 03.80.21.66.71, e-mail domaine-rougeot@fr.fr

**DOM. TAUPENOT-MERME** 2003

0.2 ha 1 800 114 15 €

S'il est domaine Taupenot-Merme est établi à Morsy, si Dénage est de ce village, Jean l'arpenteur descendant des barons de Saint-Romain. Ces vignes ont donc issues d'une succession en 2003 est en pour Jean Poullet le premier millésime. Or date, cette bouteille est très récente. Vendue dès le 1<sup>er</sup> septembre 2003, ces raisins produisant un vin aux arômes de pêche mûlle. Celui-ci attaque en force et sa vivacité témoignent de son degré de vieillissement et de son caractère.

● Dom. Taupenot-Merme, 33, rue des Grand-Crus, 21200 Morsy-Saint-Denis, tel. 03.80.34.52.24, fax 03.80.51.83.41, e-mail domaine.taupenot-merme@wanadoo.fr

**CHRISTOPHE VIOLET-GUILLEMAR**  
Sous le Château 2003

0.53 ha 2 000 114 15 €

Un vin qu'on a l'impression de ne pas connaître, nature indigne les caractères très particuliers du millésime Grôte/Framboise. On a l'impression d'être devant une certaine profusion aromatique. Si l'expression finale est encore assez tamquée et moyennement développée, l'attaque est brillante, la matière assez soignée et la structure prometteuse. Trois ans de garde sont conseillés.

553 LA BOURGOGNE

**La Côte de Beaune**

**Meursault**

● Vincent Bouzereau, 25, rue de Mazeray, 21190 Meursault, tel. 03.80.21.61.08, fax 03.80.21.51.97, e-mail vincent.bouzereau@wanadoo.fr

**PIERRE BOUZEREAU-EMONIN**  
Les Narvaux 2003

1 ha 4 000 154 23 €

Or vert, il a déjà le nez ouvert sur le fruit, légèrement dénoté et son gras révélerait davantage un phénolomène qu'une structure. Pour qui aime la vivacité de température, il est à servir maintenant. Attendez un peu si l'on souhaite végéter sur une note plus calme, si l'on préfère le fond à la fraîcheur. Les conseils s'appliquent également au meursault 2003 (23 à 30 €), assez proche du précédent.

● Pierre Bouzereau-Emonin, 7, rue Labbe, 21190 Meursault, tel. 03.80.21.23.74, fax 03.80.21.24.30

**MICHEL BOUZEREAU ET FILS**  
Les Grands Charnoux 2003

0.2 ha 526 154 23 €

Charnoux ! La toponymie opte pour des cépages omniprésents par les charrettes tirées par des chevaux. Et ce effet, on fait de ces fréquents haltes, d'arrêter sur le plateau de la robe puis sur des arômes de beurre frais, agréablement vanillés. La bouche nous séduit aussi. Aussi stable, elle se prolonge honnêtement. On décentra la bouteille elle a besoin de respirer le bon air. Coup de cœur en 2002 et en 2004.

● Michel Bouzereau et Fils, 3, rue de la Planchette-Meurse, 21190 Meursault, tel. 03.80.21.20.74, fax 03.80.21.66.41

**HUBERT BOUZEREAU-GRUERE ET FILLES**  
Charnoux 2002

0.39 ha 1 200 154 23 €

Le nez est sur six villages répartis en blancs et en rouges, cela fait du travail ! Ce Charnoux allie de beaux reflets verdâtres. Le nez d'essence prend le dessus par les arômes, mais il a une nuance à nous pendant le vieillissement. L'attaque est intense sur le fruit mûr, précédant par touches successives et variées : raisins secs, noisette, pierre à fusil. D'une longueur moderne. Quant au village 2003 (15 à 24 €), il est succulent sur un aspect plutôt minéral. Et puis, n'oublions pas le 1<sup>er</sup> cru Genevrières 2002. Il obtient une double citation.

● Hubert Bouzereau-Gréner et Filles, 22 A, rue de la Velle, 21190 Meursault, tel. 03.80.21.20.05, fax 03.80.21.61.16, e-mail hubert.bouzereau-gruere@libertysurf.fr

**DOM. CAILLIOT** 2002

1 ha 1 000 134 15 €

Quelques années d'attente dans la robe. Assés dans et léger boisé, un meursault sans longs développements mais qui possède du répertoire. Proustons même, il faut bien dire, ce n'est pas encore évoluer pour s'affiner. Cela dit, on débouchera plutôt dans les temps qui viennent.

● Dom. Cailliot, 1, rue du Courant, 21190 Meursault, tel. 03.80.21.21.70, fax 03.80.21.69.58

**DOM. DENIS BOUSSEY**  
Clos du Pré de Manche 2003

0.51 ha 1 600 154 23 €

Le Pré de Manche se trouve du côté Volnay. Quant à ce domaine, c'est d'ici que la famille Bolland est partie jadis vers de belles propriétés. Vous savez tout quand on vous aura dit qu'en 2003 Laurent, le fils, a reçu 4 ha qu'il exploite et vend à son père. Sur des notes mentholées et d'iris, ce 2003, mouliné et chaud sur fond d'agrumes et d'épices, ce meursault mérité de vieillir un à deux ans car il est bien structuré. Mais on peut également profiter dès à présent de sa jeunesse. Nez, plein de fruit mûr (sans surmaturation marquée) et assez long. On s'imagine guère mieux en 2003, dans la plume de nos.

● Dom. Alexandre Pire & Fils, pl. de la Marie, 71150 Remigny, tel. 03.85.37.22.61, fax 03.85.47.29.63, e-mail domaine.pire@adcom.fr

**BITOUZET-PRIERE** Charnoux 2002

0.3 ha 3 000 134 30 €

Les Grecs ne sont pas venus à parler d'une bouche harmonieuse. Les Charnoux ont eux aussi ce don. Fresque, délicate, équilibrée, leur corps fait cet assaut d'impression. La queue de poisson finale ? Il y a manger quelques phrases on est sûr d'être belle ouvrage. Robe impeccable et la nuance de cette figure imposée : le bouquet de noisette. Un grand 1<sup>er</sup> cru, fidèle reflet de son milieu.

● Bitouzet-Prière, rue de la Combe, 21190 Volnay, tel. 03.80.21.62.13, fax 03.80.21.63.39

**DOM. GUY BOCARD** Limozin 2002

0.46 ha 2 700 114 15 €

Ne craignez pas un coup de griffe ! Mielles et carrosses à l'oubli, ce beau chat de race normale, s'élève et roussit. En effet, il se situe au sein d'un jeu, sans gras et somptueux. Or dose, affirmé à l'ail des jambes intéressantes, il est relativement bien mais d'une superbe

554

