

Domaine Bois Mayaud

ドメーヌ・ボワ・マヨール

Soraya & Ludovic Boucher



自然とワインへの情熱を
注ぐ才能あふれる
生産者。
夫婦で傑出したワインを
造り続けている。



ロワール赤ワインの聖地で醸す職人

フランス・ロワール地方 サン・ニコラ・ド・ブルグイユ

ロワール地方、トゥーレーヌ地区の生産者。AOPサン・ニコラ・ド・ブルグイユ及び、AOPブルグイユに合計15haの畑を所有しています。現在は3代目のSoraya Boucher（ソラヤ・ブーシェ）とLudovic Boucher（ルドヴィック・ブーシェ）の夫婦によってブドウ栽培とワイン醸造を行っている、家族経営の造り手です。

所有するほとんどの畑が南向きで、畑の北側に位置する森のおかげで北風から守られるという、ブドウが成熟を迎えるにあたってはとりわけ条件のよいミクロクリマとなっています。

粘土質石灰岩とトゥファ（火山性または石灰岩の堆積物から形成された、軽い多孔質の岩石）の土壌から、ロワールの赤ワインを代表するカベルネ・フラン（ブルトン）のみを栽培。2019年からはABの有機認証を取得、ブドウ栽培から醸造においては地球と動物の未来を考え、完全に動物由来の製品を排除しています。

圧倒的な豊潤さと 存在感のある 透き通る果実味

フランス北部、Angers（アンジェ）で開催されている
ビオワインの展示会「La levée de la Loire（ラ・ルヴェ
エ・ド・ラ・ロワール）」。質の高い造り手が集まる
ことに定評がある展示会での出会い。

彼らのブースのテーブル上のプレゼンテーションが素晴らしく、自分達のワインを「職人によるワイン」と呼んでいるのにも納得。そしてテイスティング。圧倒的な味わいの豊潤さ。そして、存在感のある透き通るような果実味。ずっと飲み続けていたいと思えるような味わいに「こんなロワールの赤を待っていた」と、テイスティングの疲れが一気に吹き飛びボワ・マヨールのワインの世界に集中することを余儀なくされました。そこから3日間、ブースに立ち寄りテイスティングと会話を繰り返し、お互い人となりを確認。ボワ・マヨールの日本への輸出が3代目にして実現しました。



2つのキュヴェが入荷

【ラインナップ】

赤ワイン

マティエル・フリュイティ2022（左）

AOPサン・ニコラ・ド・ブルグイユ

カベルネ・フラン100%

6,600円（税込7,260円）

赤ワイン

ピラーテ・ドゥ・ロワール2022（右）

AOPサン・ニコラ・ド・ブルグイユ

カベルネ・フラン100%

7,500円（税込8,250円）

ワインの詳細はECサイトにてご覧いただけます。
卸のお問合せは直接担当までお申し付けください。

