

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°10 ドメーヌ・ラ・ボエム

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン7種類♪

ペティアン・ナチュラル フェステジャール 2015 (ロゼ泡)

2015年は、100%ネゴスのブドウで仕込んでいる。ブドウは前年同様オーヴェルニュの最北にある Saint Purcain sur Sioule 村 (サン・プルサン・シュル・シウル) の友人から買っている。今回のフェステジャールは、泡立ちがいつもより優しいが、タンニンの収斂味が効いていてワイン全体に締まりがある！アペリティフやフォアグラ、デザートはもちろん、程よいタンニンがあるので、甘辛なソースを使った中華にもよく合いそう！

VdF ザ・ブラン 2014 (白)

2014年は、雹の被害により収量が50%減…。だが、パトリック曰く、早いうちからブドウが減ったことで、品質的には旨味と酸の凝縮した素晴らしいブドウを取り入れることができたとのこと！（雹の被害がなければ大豊作だったので、そこが非常に残念だ…）ワインはピュアで、白桃のような果実とダシのような透明感のある旨味エキス、緻密なミネラルが上品に溶け込んでいる！開けたてはわずかに火打石のような軽い還元香があり、これが良い意味で官能的な味わいを期待させる！余韻も長く、今飲んで美味いけど、少し寝かせるととんでもないワインになりそうなポテンシャルを感じる！

VdF ル・ビュス 2014 (白)

本邦初リリースの白ワイン！シャルドネとトレサリエはフェステジャールと同じオーヴェルニュの北、そしてヴェルメンティーノはラングドックのビオ生産者からブドウを買っている！エチケットのデッサンは、左上段から語呂合わせで、戦車 (Char : シャール)、音符のド (Do : ド)、鼻 (Nez : ネ) がシャルドネ、中段のミミズ (Ver : ヴェール)、山 (Mont: モント)、フランスの俳優ティノ・ロッシ (Tino : ティーノ) がヴェルメンティーノ、そして、下段の線 (Trait: トレ)、汚れている (Sale: サール)、贖罪を課す (Lier: リエ) がトレサリエとなっている！味わいはフレッシュで旨味がしっかりと詰まっていて、鼻に抜ける牡蠣を連想させる潮の風味が何とも食欲をそそる！今は開けたての味わいはクリアだが、次第にマメが出てくる可能性があるためグラス使いよりも、複数人で美味しくテンポ良く飲むのが GOOD！

VdF ヴィオレット 2014 (赤)

2014年は、スズキによる被害で収量は70%減。前は100%マセラシオン・カルボニックだったが、今回はスズキの被害がなかったブドウは全房、そして被害の遭ったブドウは除梗し、ミルフィーユのように重ねて仕込んでいる！パトリック自身還元しているワインが好きではないので3回澱引きをかけている。ワインは、最初開けたては、パトリックの意に反して還元が少しあるが、これが飛ぶと赤い果実の香りが全開！ボラティルもいい具合にありとても官能的なワインだ！

VdF カイユー 2014 (赤)

2014年は、スズキによる被害で収量は60%減。パトリック曰く、2014年は収穫者を総動員して、ほぼ全滅しかけのブドウを丁寧に選果しワインに仕立てたとのこと！今回は全房のブドウは使わず全て手で除梗！彼曰く、ピノノワールは、ガメイと比べブドウの種が大きく、種が味わいにタンニンと香りに木を連想させるニュアンスを与えている！ワインは、ピュアで透明感がありながらも、カイユー (小石) という名にふさわしい洗練されたタンニンとミネラルを感じる！危ういながらもこういう色気のあるワインをつくれるパトリックの才能はすごいとしか言いようがない！

VdFブリュッタル!! 2013 (赤)

2013年のブリュッタルは贅沢にもザ・ブランのシャルドネとカイユーのピノノワールがアッサンブラージュされている！パトリック曰く、シャルドネが雹にやられ量が非常に少なかったため、実験的に熟成時にピノノワールとアッサンブラージュしたとのこと！ワインは完全にピノノワールで、明るく輝きのあるとてもチャーミングで女性的な味わいに仕上がっている！ブリュッタルは、通常とてもやんちゃで危うく個性的なワインであることが多いが、今回はまさにカタロニア語の Brutal (超美味しい) !! にふさわしい最高のワインだ！

VdFブリュッタル!! 2014 (赤)

2013年のブリュッタルが女性的だとしたら、2014年は男性的な力強いワインに仕上がっている！買いブドウのシラーとカリニャンはエミール・レディアからで、収穫は全てパトリックが行っている。ルルをアッサンブラージュしたのは、醸造中少しボラティルが上がったため。パトリックのワインのボラティルは決してマイナスではなく、程よい塩梅にまとめるとワインが驚くほど官能的になる！その塩梅をうまくまとめるために、今回シラーとカリニャンをアッサンブラージュした！ワインの口あたりはとても素朴だが、裏に隠れている官能的な味わいは健在！今飲んで十分美味しいが、あと数年…あるいはあと十数年寝かせることで、とんでもないワインに化けそうな匂いのするポテンシャルの高いワインだ！

ミレジム情報 当主「パトリック・ブージュ」のコメント

2013年は、霜や雹の被害こそなかったが、全体的に日照量が少なくアルコール度数が上がらなかった年だった。4月、5月と雨が多く気温の上昇が滞り、新芽の成長も遅かった。開花時期は幸い雨を逃れたが、気温が上がらなかったため、花ぶるいしてしまったブドウが多かった。7月も引き続き雨に見舞われたため、ピノやガメイの一部区画はミルデューや黒痘病にやられ、かなりの収量が落ちてしまった。さらに7月の終わりに雹が降り、シャルドネがほぼ壊滅…。8月後半から天候は収まり、そのまま収穫まで保ったが、ブドウの成長サイクル自体が遅れていたため、例年よりも収穫が1~2週間遅かった。

2014年は、ショウジョウバエ「スズキ」が猛威を振るった年…。冬が例年になく暖かく、霜もほとんど下りずにそのまま春を迎えた。春は5月上旬まで、まるで初夏のような良い天候に恵まれ、ブドウの成長ペースも1ヶ月ほど早かった。6月の開花も問題なく順調に終了。だが、7月に入り、気温の上昇が不安定な天候が8月いっぱいまで続いた。この冷夏の影響で、1ヶ月早まっていたブドウの成長ペースにブレーキがかかった。7月に一度大きな雹が降り、シャルドネの畑が直撃…半分のブドウが被害に遭った。9月に入ってから、一転、夏のような天候が戻り、再びブドウの成熟にもアクセル全開！この時点で、誰もが豊作&当たり年を期待した！だが、収穫直前に、突如スズキの大群がピノノワールとガメイに押し寄せ、あっという間に被害を広げていった…。収穫時は、結局粒単位での厳格な選果を余儀なくされ、収量も40%~50%減収となった…。

2015年は、6月の開花時期に3度にわたり雹の被害に遭ったのと、雨が少なく乾燥していた影響で、ブドウの収量は大幅に減収だった…。だが、それ以外は2005年や2009年のように日照量に恵まれたスーパー当たり年だった！4月から8月まで天候に恵まれ、ほとんど雨が降らなかったおかげで、病気が蔓延せず、畑への散布はたった1度しかしていない！ブドウの成長は、最初のスタートは良かったが、途中さすがに暑さと水不足のためバテ気味になりブレーキがかかった。だが、8月に入ると、20mmを超える雨が数回降ってくれたおかげで、再びブドウも息を吹き返し、そのまま天気に支えられ素晴らしい収穫を迎えることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2005年に正式にワインをリリースし始めて以来、その類まれなる才能を開花するパトリック！今やヴァンナチュール界の中堅ドメーヌをけん引する代表格の一人となっている。その彼のワインの魅力は、SO₂無添加のワインにある危うい官能的な味わいにあると思う。彼には、還元、ボラティル、マメ等々、ワインとしてはアウトな要素を個性に変えてしまうセンスがある！今回リリースするワインも教科書的にはアウトなものもあるが、それが飲んでみると全て素直に美味しいのだから本当にすごい！

そんな直感とセンスで素晴らしいワインをつくり上げるパトリックだが、大抵の欠点は寛大な彼でも1つだけ許せない欠点があるようだ！それはズバリ還元！これは正直意外だった。

パトリックのワインについては、個人的にボラティルと還元は全く問題ないが、時折マメを感じることもある。これが一番厄介なのかなと思っていたら、当の本人は何ら問題視していなく、むしろ将来的に偉大なワインになるということで、マメはポジティブにとらえているようだ！

彼の中でのこだわりは、むしろいかに還元をなくすかであって、これに対し醸造の段階でいかに還元を抑えるか常に悪戦苦闘の努力を重ねている。例えば、澱が残ることでワインに還元的な影響を及ぼすとの考えから、近年はスーティラージュを丁寧に行っている。プレス後のジュースが落ち着いた段階で1度、そして樽に移す際、さらに瓶詰め前に、最低3回は澱引きを行っている。また、原則として瓶詰め時は必ずポンプを使わず、重力による方法を用いている。彼のこれまでの経験から、ポンプを用いた瓶詰めは還元状態に陥りやすいとの判断によるものだ。そうまで努力しても、SO₂無添加のワインは常に環境によって動いてしまうのが運命…。前回、ザ・ブランが日本で還元していたことに、パトリックは相当ショックを受けていたようだ。私もフランスで試飲をした時は、還元などなくとても素晴らしいワインだと思ったが、日本に着いた時点でど還元となっていたようだ…。やはりSO₂によって動きを止めてない以上、ワインは環境によって動く。でも、これがパトリックのワインの魅力であり、この現象を受け入れない限り彼のワインは永遠に理解できないと思う。

とりあえず、今回テクニカルシートに書いた情報が実際フランスでじっくり精査して飲んだ感想で、多少ポジティブな還元はあったが、どれも他に及ばない素晴らしいワインばかりだった。これが日本でどのように変化するか？フランスを超えるような驚く変化があることをぜひ期待したいものだ！

(2015.5.4. & 7.23.のドメーヌ突撃訪問より)

オーヴェルニュの新星！二足のわらじで驚きのワインを作り上げる

パトリック・ブージュ

(ラ・ボエム)

生産地

フランス中南部、平野の真ん中に盛り上がったマシフ・サントラル（中央山塊）と呼ばれる一帯。クレルモン・フェランを東に 40 km ほど向かった緩やかな丘陵地が続くところにドメーヌ・ラ・ボエムがある。火山群と火山によってできた独特の痩せた土壌はブドウ栽培に適してはいるが、雨量が少なく、暑い夏と寒い冬と気温の差が激しい内陸性気候の影響をまともに受ける気候条件を加味するとやはりブドウにとって厳しい土地には変わりがない。オーヴェルニュとは「田舎」を指すフランス語で、19世紀までおよそ外部の人間が足を踏み入れることがなかったといわれるほどだ。ヴォルヴィックやヴィッテルなどのミネラルウォーターの湧水地としても有名。カンタル等 AOC チーズも数多い。

歴史

かつてのパトリック・ブージュは、ワインの世界はアマチュアで、休日にワイン・ショップや極たまにワイナリーの訪問をするくらいに関心しかなく、自らワインを作ることなど考えも及ばなかったそう。その彼が人生を大きく方向転換するきっかけとなったのが、たまたまパトリックの当時付き合っていた彼女に紹介されたピエール・ボージェとの出会いで、以降、ピエール・ボージェのガイドの下、自然派ワインの世界にどっぷり足を埋めることとなる。普段は IBM でコンピューター技師の仕事を持つ彼は、一方で、自ら 20 アールの畑を借り、片手間だが週末と休日を利用して自分のワイン作りを開始した。分からないことは、常にピエール・ボージェからアドバイスをもらいながら、6 年間は経験を積みつつ、表向きにはなりを潜めていた。それが 2002 年までの話。2003 年に彼はワイナリーとして独立することを決意した後は、IBM でバイオの研究システムをつくる優秀なプログラマーだった地位を捨て、午前中だけ仕事をする契約社員に格下げするようお願いを出し、以降、1.5 ha の畑を買い、教会の敷地内にある昔のカーヴを借りて 2004 年に正式にドメーヌ・ラ・ボエムをスタートさせる。

生産者

現在はオーナーであるパトリック・ブージュが 1 人で 1.5 ha の畑を管理している。彼の所有する品種は、赤のガメイ・ド・オーヴェルニュの 1 品種のみで、樹齢平均は 60~100 年である。ナチュラルな赤ワインを仕上げることももちろんだが、当時から彼は、赤を作るのと同じくらいペティアンを作ることに興味があり、修業時代は「納得のいくペティアンナチュラルを作るまで、独立はしない！」と 5 年間は試行錯誤を繰り返していたという。畑もビオロジックの農法こだわり、除草剤、殺虫剤を一切撒かない。ブドウの収穫量も、毎年シャブタリゼーションの必要のない糖度の乗ったブドウを作るために、30 hL 平均に収める。(力みすぎたのか！？ 2005 年はブドウを落とすすぎて収穫量が 17 hL！)

ドメーヌ・ラ・ボエムのご案内

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：ペティアンはアルジロ・カリケール、VDQS 赤はアルジロカリケール&玄武岩。

総面積：1.5 ha

品種：ガメイ・ド・オーヴェルニュ（通常のガメイより粒が小さい）

樹齢：60年～100年

剪定方法：コルドン

生産量：20～25 hL/ha

収穫方法：収穫者5～7人でケースを使った手摘み

ビオの認証：なし

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：ペティアンはペティアンナチュレル*、赤はセミマセラシオンカルボニックとトラディショナル。

* ペティアンナチュレルは、瓶内一次発酵まではメトッド・リュラルと同じだが、最後の澱抜きをシャンパーニュ同様にデゴルジュマンで澱を抜き、目減りした量は同じペティアンで補う。

- ペティアン・フェスティジャー甘中口は、ブドウを畑で選果後、プレスにかけ、そのままマストを古樽へ。5～6週間の樽内発酵を経て、残糖が約50 g/Lの時点で瓶詰め。3ヶ月の瓶内醗酵と熟成で泡（ムース）を作り、そして澱抜き（デゴルジュマン）して瓶詰め。
- 赤のセミマセラシオンカルボニックは、ブドウを畑で選果後、房のままファイバータンクへ。1ヶ月のマセラシオン（その間最初の一週間は毎日1回のピジャージュ、その後は毎日軽くルモンタージュを施す）、フリーランとプレスをアッサンブラージュした後、再びファイバータンクに移し13ヶ月の醗酵を経る。通常醗酵が終了後、6ヶ月間ワインを古樽に移しマロラクティック醗酵を終了させる。澱引きをして再度ファイバータンクで3ヶ月ワインを寝かせてから瓶詰め。
- 赤のトラディショナルは、ブドウを畑で選果後除梗破碎し、そのままファイバータンクへ。6週間の発酵と2ヶ月のマセラシオン。ピジャージュは最初の1週間は毎日、その後は4～5回。ルモンタージュはなし。フリーランとプレスをアッサンブラージュした後、新樽（10%）と古樽（90%）に移し14ヶ月の樽熟成。

酵母：自然酵母

熟成方法：ペティアンは古樽3ヶ月と瓶内3ヶ月、赤は新樽、古樽で14ヶ月（スミ・マセラシオンは古樽6ヶ月、ファイバータンク16ヶ月）

SO₂添加：収穫時とビン詰め時に少々。（セミマセラシオンカルボニックの赤はSO₂ゼロ）

熟成樽：2～5年樽と新樽

フィルター：なし

ちょっと一言、独り言

オーナーのパトリック・ブージュは、一方でワイナリー経営、もう一方でコンピューター技師という 2 足のわらじを履きながら、毎日休日返上で忙しく働いている。写真紹介では、ちょっとカメラに慣れていないのか…緊張りすぎて、結果ホモっぽい!? あやしい姿になっているが、ご安心を! 彼はちゃんと結婚して 2 人の子持ちで、良きパパを演じている。

彼のドメーヌは、2004 年に立ち上げたばかりのできたてホヤホヤのワイナリーだ。だがホヤホヤと言っても、彼自身はすでに 7 年ものあいだ自分のワインを作り続けてきているので、決して素人ではない。ただ、日本で言う「ドブロク」(要するに登録していない違法なワイン) を自分個人や友人たちのために生産していたので、小売りはできなかっただけ。それはもちろん、個人の満足のためではなく、いつかは今のかたちを夢見て鳴りを潜めていただけで、当時から彼のペティアンナチュレルは仲間内で評判が良かったそうだ。(仲間内と言っても侮るなかれ! 彼の仲間というのはオーヴェルニュきっての自然派ワイナリー、ドメーヌ・デュ・ペイラーのステファン・マジユンヌやピエール・ボージェたちだ。)

当時付き合っていた彼女からピエール・ボージェを紹介されたのが 10 年前。当時からワイン愛好家だったパトリックだが、ピエール・ボージェの出会いをきっかけにドブロク…いや、自然派ワインの世界に足を踏み入れたそうだ。「納得のいくペティアンナチュレルを作るまでは独立しない!」と決めていたので(それが原因で独立が遅れたのか…)、その間、ピエール・ボージェにアドバイスを請いながら、自分のスタイルを確立していった。

ドメーヌを正式に立ち上げる前は、遺伝子解明などのバイオの研究システムをプログラミングする IBM きっての優秀なプログラマーの一員だったのだが、その地位をわざわざ格下げしてまでワインに没頭していったパトリック。

「やりたいことは必ずしもお金に結びつくわけではない」と苦笑いする彼は、現在、「二束のわらじ」といつてもかつてほどお金に余裕があるわけではない。むしろ、IBM の正社員だった時よりも、現在は働く時間が倍以上で収入が下がっているのが現状だそうだ。「それに今は、ほとんど 365 日休みがないようなものだから、時には身体に応えるかな」という彼。それでも毎日が充実しているという。現在は、かつては消費者としてしか接することができなかったヴィニヨロンたちと、自身のワインを通して対等に意見交換ができることに喜びを感じているという。

あるとき一度、彼とワインとテロワールの話になった時に、いろいろよいテロワールがあるなか「なぜわざわざオーヴェルニュなのか?」という意地悪な質問をしたことがあるが、そのとき彼はこう答えている。

「もちろん、自分が生まれ育ったところだからと言うのもあるが、何よりもヴィエーユ・ヴィーニュの畑が他の地域より安く手に入れることができ、しかもきちんとワインを作れば驚くようなワインができる」とオーヴェルニュのメリットを語ってくれた。現在のワイン不況も相まって、実際に 60 年を超えるブドウ畑でも他の地域に比べたら二束三文の値で手に入れることができるらしい。

現在彼のワインは、フランスの自然派ワイン愛好家はもちろん、プロのカーヴィストやつくり手からもすこぶる評判がよく、立ち上げから順調なスタートを切っている。そして今年からカーヴを畑に近い場所に移した。ひとりでもカーヴと畑を敏速に行き来できるようにとの配慮からだ。そして、2007 年から 1 ha 分のシャルドネの畑を入手し、初めての白ワインの醸造に挑戦する。彼のイメージする白ワインはもちろんピエール・ボージェの濃厚なスタイル、そして彼の理想のワインのひとつでもあるクロード・クルトワのワインだ。

ワイン愛好家の情熱とプログラマーとしての緻密さを兼ね備えたパトリック。これからも目が離せない!