

～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5種類♪

ペティアン・ナチュラル フェステジャール・ブラン 2015 (白泡)

2011年以來4ヴィンテージぶりにリリースされるフェステジャール白！前回は100%シャルドネだったが、フェステジャール・ロゼのブドウを買っているオーヴェルニュ北のACサン・プルサンのビオ生産者である友人からシャルドネ、アリゴテ、トレサリエ、ソーヴィニヨンブランを、そして南のラングドックのヴァンナチュラル生産者レミ・プジョルから、コロンバル、ユニブラン、モーザックを購入し、アッサンブラージュしている！ちなみに比率は、一度に収穫をするシャルドネ、アリゴテ、トレサリエが50%、コロンバルが30%、残りの20%は、個別に収穫されるソーヴィニヨンブラン、ユニブラン、モーザックだそう。両地域では収穫日に1ヶ月以上の差があり同時に仕込むことができないので、醸造はまず早熟のラングドックのブドウの発酵をスタートさせてから、その後北の晩熟のブドウをアッサンブラージュし仕込んでいる！だが、この方法がまずかったのか、瓶内発酵が思うように進まず、結局泡をつくるのに19ヶ月もかかってしまった…。パトリックにとって本来春向けのワインが翌年を挟んだことは誤算だったが、でも彼曰く、結果的に泡立ち繊細で味わいに安定感のあるペティアン・ナチュラルが出来上がったとのこと！

ペティアン・ナチュラル フェステジャール・ロゼ 2016 (ロゼ泡)

2016年は、前年同様オーヴェルニュ北のACサン・プルサンのビオ生産者である友人からボジョレー品種のガメイとピノノワールを買い、そこに自社畑のルルのガメイ・ド・オーヴェルニュを30%混ぜている！今回のフェステジャールは、ガメイ・ド・オーヴェルニュだけ2日間プレス機の中でスキンコンタクトを行いワインの色合いを抽出している！いつもの素朴で優しいねっとりとした甘さと芳醇な果実味は健在だが、残糖が10g/Lと今までで一番糖分控えめなおかげか、よりブドウのそのものの味わいが前面に出ている印象がある！パトリック曰く、今後のリリースはさらに残糖を減らして辛口に仕上げていく予定だとのこと！

VdF ルル 2015 (赤)

2015年は、前回リリースの2013年同様に全房のブドウと除梗したブドウをミルフィーユのように交互に重ねて仕込み、またタンク熟成で仕上げている！パトリック曰く、最初開けたては一瞬ボラティルの香りが上がり、気になる人もいるかもしれないので、カラフするのがおススメとのこと！ちなみに、私はカラフ前とカラフ後のワインを試飲したのだが、確かにカラフ後はボラティルの香りは消えて、グロゼイユやイチゴジャムな華やかな香りが立ち上がっていた！2013年同様、危ない魅力を放っている。官能的な雰囲気引き込まれてしまいそうだ..

VdF カイウー 2015 (赤)

2011年にピノの畑を手に入れて早4年。パトリック曰く、かつて農薬漬けだった畑をビオディナミに変えた成果が、2015年でようやくワインの味わいに反映されるようになったとのこと！今までのカイウーは果実味が前面に出ていたが、今回は果実味の中にミネラルの旨味がしっかりと含まれている。これはブドウがテロワールを表現し始めている確かな証拠なのだろう。カイウーはこれからますますすごいワインに進化を遂げるだろう！

VdF シムサピ 2016 (赤)

初リリースのシムサピ！赤ワインと白ワインを半々でブレンドしているので、ヴィニョロンの間では俗に brouge (ブルージュ：ブランとルージュを掛け合わせた言葉) と呼ばれるそうだ！ワインはシラーをメインに、オーヴェルニュのヴァンナチュール生産者ラルブル・ブランのピノグリとソーヴィニヨンブラン、そして我々がジミオのミュスカがアッサンブラージュされている！ワインの香りは、黒い果実の他にスミレや柑橘系のフルーツの香りもありとても華やか！味わいはピロードのように滑らかで、スツと口の中に溶け染み入るような優しさがある！食事はもちろん、ワイン単体だけでも是非飲みたいワインだ！

ミレジム情報 当主「パトリック・ブージュ」のコメント

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、20 mm 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。

2016 年は、6 月の開花時期、そして 7 月と 2 回雹の被害に遭い、前年同様に収量が取れなかった…。雹に当たったのはシャルドネ、ボエム、カイウーの畑で、ルルは大丈夫だった。春のスタートは雨がちな天候だったが、6 月からは雨の降らない乾燥した天気が続いた。幸い夏は例年よりも涼しく、猛暑によるブドウのストレスはなかった。8 月 9 月は各地で局地的な雹や豪雨が襲ったが、無事切り抜けることができ、順調に収穫までたどり着くことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

これはパトリックのカーヴ内の写真。(写真①) 普段はカオスのような状態になっているカーヴが、心なしかきれいに整頓されている！そろそろ収穫に向けての準備を始めているのか？と思いきや、もうすでに収穫が始まっていた！

これは今まさにデキュバージュ（マセラシオンもしくは発酵が終了したワインを他の容器へ移し替える作業）をしている最中の写真。(写真②) タンクの中に入っているブドウ滓は、1 週間前にバニユルスで収穫したミュスカだそうだ。そして、どうやらこのミュスカをマセラシオンで仕込んだ模様だ。ちなみに、マセラシオンが終わった発酵



写真① ラ・ボエムのカーヴ内部

中のジュースは、現在アンフォラの中で発酵中♪ (写真③) パトリックは、このミュスカ以外に 2017 年、新たにアルザスやボジョレーのブドウを使ってワインをつくる予定だ！

彼はドメーヌの経営難から、徐々にではあるが、ネゴスのワインに力を入れ始めている。2014 年のスズキの被害、2015 年、2016 年の雹、そして 2017 年の霜の被害と 4 年連続ドメーヌが致命的な自然災害に遭い、今彼は実際



写真② デキュバージュ中のパトリック



写真③ ミュスカが入ったアンフォラ

ドメーヌだけでは回らないほど経営が圧迫されているのだそうだ。その打開策として見出したのがネゴスのワインだった。幸い、彼の人手もあって、彼のまわりにはたくさんのワイン生産者である友人がいる。そのネットワークにより、各地のヴィニョロンからブドウを買わせてもらっている。彼曰く「ブドウは全て友人の畑で、直接本人から買い、

自らも収穫に出かけるので、出所と品質は間違いない！」とのこと。彼の場合、買いブドウをただ単純に仕込むのではなく、必ずアッサンブラージュやマセラシオン、泡などパトリックの色に加工し、買いブドウ生産者の通常のキュヴェとバッティングしないワインをつくるのが彼のネゴスのポリシーなのだそうだ。ドメーヌは今まで通り、ボエム、ルル、ヴィオレット、カイウー、ザ・ブランのラインナップをベースに置き、これから徐々にネゴスの量を増やし、最終的にはドメーヌ半分、ネゴス半分の割合まで持って行けたらと彼は考えている。

しかし超売れっ子のパトリックが経営難だとは…。本人はいつも明るくて、シリアスな一面を見ることがないので、聞いて正直驚いた。ネゴスのワインも、実際試飲をする限りパトリックのエッセンスが十分感じられ、ドメーヌと何ら遜色はない。ネゴスを足掛かりに、経営が早期回復することを願っている！

(2016.8.21.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ

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ももらいながら、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、毎年シャプ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 年はブドウを落としすぎて収穫量が 17 hL！)

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…気張りすぎて、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!