

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°28 ドメーヌ・ボールナール

生産地方：ジュラ

新着ワイン 8 種類♪

VdF プル・プル・ポワン・パール 2014 (赤)

2014年は、スズキの被害に遭い22 hL/haと例年の30%減収。フィリップ曰く、スズキにより傷んだブドウは粒単位で厳格に選果し、さらにマセラシオンの期間を短くすることによって酸敗のリスクを防ぎ、ピュアな果実味のみを抽出することに成功したとのこと！ワインはピュアで果実味が流れるように柔らかく、それでいて十分にダシの効いた旨味を感じる！難しい年だったが、結果的にはフィリップの傑作ともいえる素晴らしいワイに仕上がっている！

AC アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ 2013 (赤)

2013年という厳しい年の中で、29 hL/haと比較的収量の確保できたジャングレ！それでも、収穫直前にブドウの腐敗が始まったため、厳しい選果を余儀なくされたそう。マセラシオン期間は21日と前年より10日間短く行い、透明感のある果実の抽出を意識した！ワインはとにかくアロマティックで官能的！今飲んで最高に美味しいワインだ！

AC アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー 2013 (赤)

収量はジャングレに比べより少ないが、なんとか25 hL/ha確保できている！（2011年の豊作年と比べると40%減だが）ブドウは腐敗なく房がきれいなまま収穫ができている！アルコール度数は12%で、マセラシオンの期間も20日と前回2011年の2か月に比べてかなり短い、それでも収量が少ない分ブドウのエキスの密度が濃く、筋肉質でスマートなワインに仕上がっている！

AC アルボワ・ピュピラン レド・メモワール 2014 (赤)

2014年は花ぶるいに遭い、またショウジョウバエ「スズキ」の被害により収量は15 hL/haと例年の50%減となった。しかし最初からブドウが少なかった分病気や腐敗の被害がなく、きれいなブドウを収穫できたようだ！当初は長熟なワインに上げるつもりだったが、発酵が例年よりも早く終わったことと、テイステイングした時の果実味がとても印象的でチャーミングだったことから、急遽マセラシオンを短めに終わらせ、果実味重視のワインスタイルに変更した！出来上がったワインは果実味が妖艶かつ官能的でダシの効いた旨味とキメの細かいタンニンとのバランスがとても良く、とても上品に仕上がっている！

AC コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット 2014 (白)

2014年はミルデューにより収量は24 hL/haと例年の20%減収だったが、その分すべての要素が凝縮したブドウを収穫できたとのこと！ワインは粘性があり、アルコール度数12.5%とは思えないくらいエキスの凝縮味を感じる！余韻が長くスパイシーで、濃厚な食事にも負けないポテンシャルがある！

VdF ヴァンダンジュ・タルティヴ イヴレス・ド・ノエ 2011 (白)

2011年はサヴァニャンの果皮が厚く遅摘みに適していたのでヴァンダンジュ・タルティヴに挑戦したとのこと！ワインは貴腐のニュアンスがあり、フルーツブランデーの風味を髣髴させる。残糖は6 g/Lでボリュームがあるが、しっかりとした酸を感じ、絶妙なバランス。この上なく贅沢で複雑なワイン♪近年、サヴァニャンは収量が取れず、ヴァンジョーヌを優先するため、もしかしたらこの年が最後のミレジムとなるかもしれない！？

AC アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ 2006 (黄)

2006年は果実味が豊かで、上品な味わいに仕上がっている！香りや味わいが複雑で、ヴァン・ジョーヌ単体でも十分に楽しめるが、コンテチーズがお供にあればなお良し！ヴァン・ジョーヌの香ばしいクルミやカレーのような余韻が更に際立つ至福のマリアージュが楽しめる！

ヴァン・ド・リクール ル・ジョリクール 2011 (VdL)

2011年は豊作の年で、収量は45 hL/haあった！通常のマクヴァンと違い、昔のようにブドウジュースを2日間かけてゆっくり煮詰めているのが特徴だが、重要なポイントは、ジュースを沸騰させないことと銅鍋を使うこと！フィリップ曰く、ジュースを沸騰させないで煮詰めることでブドウの持つ繊細な風味を残すことができ、また、銅鍋を使用することでジュースの味わいを柔らかくすることができるのだそうだ！

ミレジム情報 当主「フィリップ・ボールナール」のコメント

2006年は、赤よりも白のクオリティーの高い年。だが、ブドウにとってはストレスのかかるとても厄介な年だった。冬のスタートから寒く、雨がちな天気そのまま4月いっぱいまで続いたため、ブドウは出だしから成長に遅れが生じてしまった…。その後、開花は問題なく順調に終わったのだが、7月に入ってから猛暑と水不足、そして、8月は逆に冷夏と長雨に遭い、この不安定な天候の影響でブドウに負荷がかかり、一時は成長にブレーキがかかってしまった…。しかし幸い9月から天候が一気に回復し、ブドウの成熟も収穫までにギリギリ間に合った！特に、ヴァン・ジョーヌのサヴァニャンは、粒が小さく見た目がきれいなブドウを取り入れることができた！

2011年は、ブドウの成長サイクルが例年よりも1週間ほど早かった。ブドウの病気や自然災害がほとんどなく、赤が大豊作だったが、白はブドウの果皮が厚く、房が多かったが実際に搾ってみると思った以上にジュースがとれなかった。だが、その代わり中身の凝縮したボリュウム豊かなワインが出来上がった！

2013年は、全体的に収量が少なく、特にプルサールとサヴァニャンが凶作の年だった。4月5月と気温が低く雨が多かつたせいなのか、かつてない規模で花が流れてしまい、多くのブドウが開花を待たずに蔓に変わってしまった…。収量も1 haあたり5 hL~15 hLと散々…。いつもは2週間を要する収穫も、今年はたったの4日で終わるくらいブドウが付いてなかった…。

2014年は、赤がショウジョウバエ「スズキ」の被害に遭った年。全体的にも厳しい年で、特に前半は雨が多く、ミルデューが猛威を振るった。畑がぬかるんでトラクターが入れないことがしばしばあり、このままではブドウが全滅するのでは！？という危機感があった。だが、作業を切り替え、散布はほぼ手で行うことにした。重労働だが、その努力の甲斐もあり、ミルデューの被害は最小限に抑えることができた。8月の中旬から天候が一気に回復し、遅れていたブドウの成長にもアクセルがかかった！収穫直前まで暑い日が続き、ブドウは健全な状態にあったが、突然襲ったスズキの大群により、皮の薄いプルサール、そして徐々にトウルソー、ピノノワールと黒ブドウが集中的に被害を受けてしまった…。当初は完熟までブドウを待つつもりであったが、最終的に早め早めに収穫し、厳しい選果も余儀なくされた…。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2016年、フィリップがついにアンフォラでワインを仕込み始めた！前々からアンフォラでワインをつくりたいと言っていたフィリップだが、フランスでジョージアワインを初めて試飲した時は、あまり良さが分からずピンとこなかったようだ。しかし興味が募り、実際に現地を訪れてみると、あまりにも素朴で自然なワインづくりに感動し、心を揺さぶられたようだ。

今回、彼がアンフォラに挑戦するワインはサヴァニャン！それも同じ区画のサヴァニャンをアンフォラも含め4つの容器で試験的に別々に仕込んでいる！ひとつはステンレスタンク100%！そして、もうひとつは地中に埋めたアンフォラ（これには土器が薄いジョージアのアンフォラを使用している！）。そしてさらに地中に埋めないアンフォラも使用！（これには土器の幅が厚いイタリアのアンフォラを使用している！）最後は特注で作らせた白いセラミックの卵型タンクを使用！全てマセラシオンで仕込んでいる！

今回のテーマは「樽の影響を受けないニュートラルなワインをつくること」で、本人はそれに一番適しているのがアンフォラだと思っているが、好奇心旺盛なフィリップは今回のよう比較をすることで、品種本来の持つ色々な個性の違いを知り、そしてそれを引き出せるのではと考えている。また、ブドウはシャルドネではなく、ジョージアの生産者のように土着の品種にこだわり、サヴァニャンを選んでいる！

60歳になってもチャレンジ精神を忘れないフィリップ！果たしてどんな味わいのサヴァニャンに仕上がるのか、楽しみで仕方がない！
(2016.10.24.ドメーヌ突撃訪問&11.3.突撃生電話より)

遅咲きのデビュー！でもワインの実力は、かのピエール・オヴェルノワも認める！

フィリップ・ボールナール

(ドメーヌ・ボールナール)

生産地

フランス東部、ジュラ地方のアルボワの街を南に 2 km ほど下ると、標高 400 m 以上の高原に囲まれた小さな村ピュピランがある。ピュピラン村の中心には、あの有名なピエール・オヴェルノワのドメーヌがあるが、彼のドメーヌから 200 m と離れていない場所にフィリップ・ボールナールのカーヴがある。彼のカーヴを囲むように総面積 12.5 ha の畑が丘の斜面に点在し、赤のブドウ品種は全て太陽の燦々と当たる南面に、そして白は東北の面に位置する。ジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。

歴史

現オーナーであるフィリップ・ボールナールは、ピュピラン村で父の代から続くヴィニョロンの家系で育った。彼が高校を卒業し、1 年の軍隊経験を経た後すぐに 3 ha の畑を手に入れ、同時期 1975 年、ピュピランのワイン農協に就職する。当時、彼の父親は彼にはメカニシャンになってほしかったそうだが、彼は若い頃からビニョロンになることをあこがれていたようだ。ワイン農協では醸造責任者を担当し、農協で働きながら少しずつ自身の畑面積を増やし、1987 年には 9 ha の畑を持つようになった。畑仕事が過度に忙しくなったため、1988 年にワイン農協の醸造責任者を辞め、ブドウ農家一本に専念する。この頃から、ブドウを農協に売る一方で、毎年家庭消費用に自らのブドウで少量のワインをつくっていた。(これが後にピエール・オヴェルノワの目にとまる) 2000 年に彼の父親が亡くなり、さらに 3.5 ha の父親の畑を引継ぎ、計 12.5 ha の面積を持つにいたる。2005 年、ポーヌの醸造学校でワインを学んでいた彼の息子が家に戻ってくるのを機にドメーヌ立ち上げを決意する。現在は、実質 6.5 ha のブドウ畑で自らのワインを仕込み、残りの 6 ha 分のブドウは引き続きワイン農協に売りながら生計を立てている。

生産者

現在、フィリップは 12.5 ha の畑を 2 人で管理している（繁忙期は季節労働者が必ず数人手伝う）。彼の所有するブドウ品種は、ピノノワール、プルサール、トルソー、シャルドネ、ムロン・ド・アルボワ、サヴァニャンで、樹齢は若いもので 19 年、平均樹齢は 30 年である。昔からピエール・オヴェルノワをはじめマルセル・ラピエール、フィリップ・パカレと交友があり、フィリップがワインの農協で働いている時から、彼らのワイン哲学に多大なる影響を受けているとのこと。今後は、ピエール・オヴェルノワの醸造理念を見習い、全てのワインをゼロ SO₂ で醸造できるよう、現在模索中である。（一部のワインはすでにゼロ SO₂ である。）

フィリップ・ボールナールの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：マルヌ（赤泥灰土、灰泥灰土）、アルジロ・カリケール

総面積：12.5 ha（そのうちの6 ha分のブドウはワイン農協に売っている）

品種：プルサール、トルソー、ピノノワール、シャルドネ、ムロン・ド・アルボワ、サヴァニャン

樹齢：15~60年（平均30年）

剪定方法：ギユイヨ・サンプル、アーチ型

生産量：35~40 hL/ha、ムロン・ド・アルボワは30 hL/ha

収穫方法：収穫者26人で手摘み。畑で房レベルの選果

ビオの認証：なし

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤はスミマセラシオン・カルボニックとトラディショナル、白はバレルファーマンテーション、そしてスパークリングはペティアン・ナチュラル（メソッド・リュラル）とクレマン（メソッド・トラディショナル）。

- 赤のスミマセラシオン・カルボニックは、ブドウを畑で選果後、手で除梗しイノックスタックへ。そのまま4週間密閉のまま何も施さず、マセラシオン後フリーランとプレスをアッサンプラージュして、再びイノックスタック内でワインを6ヶ月間熟成。SO₂ゼロ。
- 赤のトラディショナルは、ブドウ畑で選果後、除梗破碎しイノックスタックへ。マセラシオンの期間中は1日1~2回のルモンタージュ（キュヴェによってはピジャージュ）を施す。（マセラシオン期間は3~5週間）、マセラシオン後フリーランとプレスをアッサンプラージュし、15~24 hLのフードル（大樽）にて熟成。熟成期間は8~16ヶ月。
- 白のバレルファーマンテーションは、バスランで3時間かけて圧搾。ジュースをそのまま古樽（500 L）へ移し、自然発酵。発酵と熟成を含めてトータル6~16ヶ月樽で寝かせる。
- クレマンは、手摘みで収穫したブドウを圧搾し、イノックスタックで1次醗酵。4ヶ月の熟成を経た後、ワインにリキュール・ド・ティラージュ（ショ糖）を添加し1年間の瓶内二次醗酵。そして、デゴルジュ後瓶詰め。
- ペティアンナチュラルは、手摘みで収穫後、ブドウを除梗破碎し、ピジャージュしながら2日間醸す。醸したブドウを軽く圧搾機にかけ、その口ゼ色のジュースをタンクに移し醗酵開始。醗酵の途中でビンに詰め、そのまま7ヶ月寝かせてムースをつくる。（メソッド・リュラル）最後はデゴルジュし瓶詰め。

酵母：自然酵母

発酵期間：赤はイノックスタックで3~5週間、白は古樽で4週間~6ヶ月

熟成方法：赤、白ともに古樽（赤はフードル、白は500 L）

SO₂添加：ビン詰め時に少々

熟成樽：4~15年樽

フィルター：瓶詰め前に、軽くプレフィルターをかけるだけ

ちよつと一言、独り言

このワインは本当に美味しい。

フィリップ・ボールナールの存在を最初に知ったのは、ボジョレーのつくり手であるジャン・フォワヤールから偶然教えてもらったのが最初だ。ジャンのドメーヌにて彼のボジョレーを試飲している最中に「こういうピュアなワインを他の地域で見つけるのはたいへんだ…」とポロリ呟いたところ、すぐに彼が「ジュラのフィリップ・ボールナールを飲んだことがあるか！？あそこのワインは抜群に美味くてピュアだぞ！」と。それからは話の流れで、彼がフィリップ・ボールナールの紹介役をかってくれることとなった。ちなみに、フィリップとジャンは古くからの友人で、彼らはマルセル・ラピエールを介して知り合い、以来、毎年お互いのワインを交換し合うほど仲の良い友人関係にあるようだ。

フィリップは2005年、年齢50になってはじめて自らのドメーヌを立ち上げた遅咲きデビューのビニョロンだ。だが、遅咲きと言っても、ビニョロンとしてのキャリアはもうベテランの域だ。彼の父の代から続くブドウ栽培農家の家庭で育ち、彼が19歳の時にはすでに3haの自分の畑を所有し、一からブドウ栽培を始めている。一方でピュランのワイン農協で長きに渡って醸造の責任者を担当するなど、根っからのヴィニョロンだ。そんな彼が、なぜ今になって自らのドメーヌを立ち上げようと思ったのか？彼に聞いてみると…理由はなんとも数奇なものだった。

「息子がワインづくりをやめて出て行ってしまったので…俺が一人で続けるしかなかった！」

彼曰く、彼には一人息子がいて、その息子はポーヌで醸造学を学び、その後オーストラリア、カリフォルニアでワインづくりを学んだ、いわばボールナール家のサラブレッド的存在だった。フィリップには「いつか息子と一緒にドメーヌを立ち上げたい！」という長年の夢があり、その夢の実現までドメーヌ立ち上げの構想を今の今まで温めていたようだ。そして、ついに2005年！カリフォルニアから戻ってきた息子のためにと、ドメーヌ・ボールナールを立ち上げたのである。…が、しかし、息子は始めて3ヶ月もしないうちに家を出て行った。理由は、ワインづくりよりもワインネゴシアンの仕事に興味を覚えたとのことだった。（なんとも可哀相なフィリップ…！）

「でも結果はどうであれ、このおかげで長年の夢であったドメーヌを立ち上げることができた」と語るフィリップ。

そして、このドメーヌ立ち上げを誰よりも喜んでいるのは、あの自然派ワインの巨匠ピエール・オヴェルノワだ。フィリップとピエール・オヴェルノワは、同じ村に住んでいることもあって古くから交友関係にあった。フィリップが1998年にワイン農協の醸造責任者を辞めてブドウ栽培農家一本で生計を立てていた時も、ピエール・オヴェルノワから「ドメーヌを立ち上げる気はないのか？」と何度も誘いを受けていた。彼は、昔からフィリップのつくる家庭消費用ワイン（今のスタイル）が大のお気に入り、そのワインを飲む度に「このままブドウ栽培農家で終わるのはもったいない！」とアドバイスしていたようだ。

彼は、他にも長年にわたってたくさんの自然派ワイン生産者と交友がある。代表的な生産者として、マルセル・ラピエール、フィリップ・パカレ、ジャン・マルク・ブリニョ、ジャン・フォイヤール等々。そんな彼らとの交友からも、彼は必然的に自然派のスタイルを舌で学び、自らのワインのスタイルを確立していった。

ピエール・オヴェルノワを「ジュラの偉大なワイン生産者」と敬し、ゼロSO₂ワインなど、自らのワインをオヴェルノワの理念に近づけるよう果敢にチャレンジし続けるフィリップ・ボールナール。「自分の初リリースワインが、地球の反対側の日本で飲まれるなんて信じられない！」と無邪気に喜び彼を見ていると、非常に微笑ましい。

またジュラの隠された美酒のひとつが表に明かされる！

限りなく透明でやさしいピュアな味わいが喉を潤おす！まさに飲んでホッと安心できるワインとはこのことだ！