

～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 5 種類♪

**VdF ペティアン・ナチュレル タン・ミュー 2015 (ロゼ泡)**

久々のペティアン・ナチュレル「タン・ミュー」の登場！2015年はいつもの量より澱の量が少なかったためデゴルジュマンをせずにリリースしたのだが、実際、酒石酸が底に少し溜まっていた、開ける際には、勢いよく吹く可能性があります。お手数ですが、良く冷やしてから、ワイングラスを近くにご準備頂いたうえ、ご開栓ください！ワインは濁っているが、何とも言えない果実の甘さと泡立ち、そしてミネラルはもう唸るほどの絶妙なバランス！澱まで美味しいワインとはこのことだ！

**AC コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・レ・シャサーニュ・ウイエ 2012 (白)**

前年はステンレスタンクで一度発酵を終わらせてから大樽に移して熟成させていたが、2012年は大樽で直接発酵熟成を行っている！46ヶ月熟成、10日おきにワイヤージュを行ったレ・シャサーニュは今が絶頂のはじまり！余韻も驚くほど長く、これは間違いなく偉大なワインだ！

**AC コート・デュ・ジュラ サヴァニャン レ・マルヌ 2012 (白)**

2012年は3年7ヶ月の樽熟成を経ている！アルコール度数は13%あるが、ワインの角がきれいに取れているため、口当たりサラッとして染み入るように優しく、後からじわっと旨味が広がる！とにかく余韻が長く、ブリオッシュやカレースパイス、コンソメの風味が口の中に残り食欲をそそる！フィリップ曰く、レ・マルヌやヴァン・ジョーヌを飲む時は、通常の白ワインよりも少し温度を高めにした方が良いとのこと！

**AC アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ 2014 (赤)**

2014年はスズキの被害により収量は40%減…。スズキの影響で、ブドウも完熟に達する少し前取り入れなければならなかった。醸造は、急きょ長熟タイプから果実味を活かす早飲みタイプにシフト。マセラシオンも10日間と半分の期間に抑えている。だが、厳格に腐敗果を取り除いたおかげもあって、出来上がったワインはフィリップ自身が驚くくらいエレガントで官能的な味わいに仕上がっている！

造り方を急遽変えてもこの美味さ・・・フィリップはやはり只者ではない！

**AC アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー 2014 (赤)**

2014年はスズキの被害により収量は60%減…。赤では一番収穫が遅かったため、スズキによる被害も大きかった。ブドウは全て除梗し厳格に腐敗果は取り除いているが、それでも不安があったので、バクテリアの繁殖を防ぐためにマセラシオンは9日間と早めに切り上げている。こちらがジャングレ同様、抽出期間が短いにもかかわらず果実の旨味がしっかりと出ていてとてもエレガント！ワインの貫禄とフィネスでいえばやはり同じツールソーでもジャングレよりガルド・コーが格上だ。しかし、いずれにせよ、今回リリースの赤はフィリップ節が全開で最高だ～

## ミレジム情報 当主「フィリップ・ボールナール」のコメント

2012年はミルデューが猛威を振るった年。春のスタートから雨の多い不安定な天候が続き、ブドウの成長に遅れが出た。開花時は幸いにも天気にも恵まれたが、その後も湿気が多く気温の上昇しない雨がちな天候が8月中旬まで続き、畑ではミルデューが猛威を振るい始めた。ボルドー液を散布したいが、雨で土がぬかるんでいるため、トラクターが畑に入られず、結局手作業での散布…。散布作業に時間がかかり過ぎたため、結局対策は後手にまわり、被害が拡散してしまった…。ミルデューの被害で結局収量は5割減…。近年稀にみる厳しい年だった。だが、品質的には収量が少ない分ブドウが凝縮し、最終的にはとても高品質なブドウを取り込むことができた！

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ラがかかった！収穫直前まで暑い日が続く、ブドウも至極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が、そして徐々にトゥルソー、ピノノワールと色の付いたブドウが集中的にやられた…。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…。

2015年は太陽に恵まれた当たり年！スタートが暖冬だったため芽吹きが早く、4月の時点で例年よりもブドウの芽の成長スピードが2~3週間早かった。5月は雨が多く天候が不安定だったが、6月に入り一転雨の全く降らない乾燥した天候が8月中旬まで続いた。日照りの影響で途中ブドウの成長にブレーキがかかり始めたが、8月中旬から終わりにかけて2回計100mmを超える大雨が降ったおかげで、ブドウは再び息を吹き返した。そして、9月にもまた30mmの雨が降り、その雨がブドウの成熟に勢いをつけ、最終的に質量共に満足の行く収穫ができた！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ボールナールのカーヴ

これはボールナールのカーヴの写真。(写真①) 彼の家はピュピラン村の高台にあり、傾斜地を造成して建てられている。カーヴはフィリップの家の地下にあり、ロマネスク調の分厚い石の半円アーチが家の土台を支える。今回訪問した日も30度を超える猛暑だったが、一歩カーヴ内に入ると、気温が一気に18度まで下がり、身なりが半袖短パンだったので肌寒ささえ感じた。

さて、カーヴ内を簡単に説明すると、まず、左手前に二段になって置かれている樽はシャルドネとムロン、反対の右端に置かれている樽はピノノワールが熟成されている。さらに中央奥の両端に置かれている容器は、右がイタリア製のアンフォラ、左がフィリップの特注した完全セラミックの卵型タンクだ！ちなみに、この2つの容器には同じ畑のサヴァニャンが熟成されている。2016年はこの2つと、あと地中に埋められたジョージア製のアンフォラと3つの異なる容器で熟成させたサヴァニャンがリリースされる予定だ！そのさらに奥に見えるフードルは、プルサールとサヴァニャン・ウイエ、トゥルソーが熟成されていて、その奥右の樽にはシャルドネが熟成されている。

さらに、ここで忘れてはならないのが、ヴァンジョーヌの樽！どこで寝かせているかというと、手前と奥に天井のアーチに横に並行して木柱が打ち込まれているが、この上に樽が置かれているのが見えると思う。ここでヴァン・ジョーヌもしくは今回リリースするシャサーニュが熟成されている！フィリップ曰く、ヴァン・ジョーヌは、特に樽に入れてからは、薄い産膜酵母を壊さぬちょっとした振動もNGなので、手の届かない天井で熟成するのが一番なのだそう♪



写真② トニー（左） フィリップ（右）

これはワインの熟成方法についてトニーとフィリップが意見を交わし合っている様子を撮った写真。(写真②) ちょうど2016年のフィリップのピノを樽から試飲していた時で、フィリップがトニーに「お前もピノを樽で熟成させた方が良いのでは？」と説得しているシーンだ！現在、トニーの2016年ピノはステンレスタンクの中で熟成されている。実際に今回試飲してみたが、まだワインが硬い印象を受けた。トニー本人もまだ熟成が足りないと感じていて、もう少しタンクで寝かせる予定だが、ストレートな果実味が好きな彼は、果実を活かすために樽熟ではなくこのままステンレスタンクで寝かせるのがベターだと思っている。一方、フィリップは、樽で熟成させ角を落とすことでトニーのピノがより

美味しくなると思っていて、二人の意見は真っ向から対立していた。お互い真剣に熱い議論を交わしていて、二人の見慣れない姿に少し戸惑った。フィリップに「よく親子で議論するのか？」と聞いてみたところ「トニーは今自分のワインのスタイルを模索している。親としてはそのまま黙って応援してあげたいという気持ちと、お節介だが自分の経験に基づいた的確なアドバイスをしてあげたいという2つの気持ちな中でいつも揺らいでいる。本当に歯がゆいよ…」と。トニーは独立しているとはいえ、実際はまだフィリップと Pere&Fils の関係で働いているのは確か。どこにでもあるであろう親子間の葛藤はボールナール家も然りなのだ・・・

(2017.6.14.ドメーヌ突撃訪問&8.5.突撃生電話より)

※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

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 SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> である。）

## 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。一方でピュピ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SO<sub>2</sub>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みると、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！