

～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4種類♪

#### VdF ペティアン・ナチュラル トルシペット 2016 (白泡)

このペティアンはちょっと反則なくらい美味すぎる～！フィリップ曰く、2016年は花ぶるいの影響でトゥルソーの熟しがバラバラだったことから、未熟なブドウだけを集めてペティアンに仕上げたとのこと。(一番最初に完熟したブドウは赤のジャングレとして仕込んでいます)。ブドウは直接プレスしブラン・ド・ノワール方式で仕上げている！アルコール度数は8.5%と低いが、ほのかな甘さとキレのある酸とのハーモニーが絶妙で♪また、デゴルジュマンをしていない上にガス圧が5.9気圧もあるが、噴きこぼれることなく、全てのバランスが完ぺきだ！これは今後も是非続けてほしいペティアンだ！

#### AC コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット 2015 (白)

2015年は太陽に恵まれた当たり年！前年は収量が少なく、醸造に400Lの樽を使用していたが、2015年は30hL/haと例年並みの収量が確保できたことから24hLのフードルを使用している！ちなみに、フィリップ自身は、レ・ゴードレットのシャルドネは樽よりもフードルとの相性が良いと経験則で感じているようだ。(フードルだと樽香が少なくストレートにテロワールの特徴が出やすいとのこと！)今回は6ヶ月熟成と12ヶ月熟成の2回に分けて瓶詰めし、ヴァンクүүлには特別12ヶ月熟成のワインを分けてくれた！当たり年ということもあって、味わいに焼き栗のようなホクホクとした旨味がぎゅぎゅ詰まっていて、これが妙にクセになる味わいだ！開けたては還元臭があるので、カラフをすることをおススメ！

#### AC アルボワ・ピュピラン サヴァニャン マセラシオン・ペリキュレール 2015 (白)

フィリップが仕込む初めてのマセラシオン白！彼自身は、以前から白でマセラシオンを仕込むのであればサヴァニャンが適していると思っていたそうだ。当初はアンフォラでマセラシオンを仕込む予定であったが、ジョージアから送られるアンフォラが収穫時期までに間に合わなかったため、今回は前哨戦としてステンレスタンクで仕込みを試みている！ワインはマセラシオン特有の金木犀の香り以外に白桃のコンポートのような甘く官能的な香りがあり、味わいも通常のサヴァニャンにはないスパイシーさとはっきりとしたストラクチャーがある！フィリップも予想以上の仕上がりにかなり満足の様子！確かに、サヴァニャンはマセラシオンに向いているかもしれない！これが前哨戦というのであれば、アンフォラは果たしてどのようなワインになるのだろうか。これからが楽しみだ！

#### AC アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード 2015 (赤)

久々のシャマード登場だ！2015年は太陽に恵まれた当たり年！アルコール度数は12.8%あるが、pHが3.19と低くしっかりと酸が柱にあるおかげで、ワインに重たさは全く感じないどころか、むしろ清涼感すら感じる！いわゆる薄ウマな仕上がりだが、味わいはかなりディープで滋味深く、シャマードの特有のヴィエーユ・ヴィエーヌから抽出される漢方薬のような味わいも健在！そこにさらにフランボワーズなどの赤い果実が加わり、何とも官能的で奥行きのある複雑な味わいが口の中で展開される！フィリップ曰く、2015年は間違いなく20年は熟成に耐えるポテンシャルがあるとのこと！

## ミレジム情報 当主「フィリップ・ボールナール」のコメント

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、そして徐々にトウルソー、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気が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！

2016年は、ブドウが晩熟で、前半はかつてないほどにミルデューが猛威を振るい、大幅な収量減が心配されたが、最終的にふたを開けてみると例年並み以上の収量に恵まれた！スタートは2015年同様に暖冬で芽吹きも早く、成長サイクルは4月の時点で約1ヶ月早かった。だが、4月中旬から気温が落ち、雨の降り止まない不安定な天気が長く続いた。5月中旬から気温が上がり始めたが、雨は全く止まず、湿度が高い影響で突如ミルデューが猛威を振るい始めた。ミルデューの繁殖はいまだかつて経験したことのないほどのスピードで広がり、散布も追いつかないほどだった。あわや勢い的にはブドウ全滅も覚悟をしていたが、幸いミルデューのダメージは葉の部分までで、ブドウの房にまで至らなかった。8月の後半から天候が回復し、成長にブレーキがかかっていたブドウも一気に勢いを取り戻した。例年よりもブドウの成熟に時間がかかったが、結果的には収量を落とさず収穫を迎えることができた！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① プルサール「ラ・シャマード」の畑

これは今回リリースするプルサール「ラ・シャマード」の畑の写真だ。(写真①) 土壌は赤色泥灰土で、写真からでもその粘土の粘性や重さが十分伝わる。赤色泥灰土は実際陶器などに適した粘土素材らしく、フィリップは将来、この赤土で作ったアンフォラを使ってワインを仕込むことが夢なのだそう。彼曰く、赤色泥灰土のワインは、一般的に香りが華やかで、味わいにふくよかさやスパイシーをもたらすとのこと。

次の写真は、これも今回リリースするワイン、シャルドネ「レ・ゴードレット」の畑だ。(写真②) 土壌は石灰質・粘土質。レ・ゴードレットの畑は、オペレーション的にはACコート・デュ・ジュラだが、写真手前

にある畑は何とACアルボワ・ピュピラン！ピュピランのオペレーションと農道一つ隔てた境目に隣接しているのだ！これだけ近いのだから、いっそのことレ・ゴードレットもACアルボワ・ピュピランにカウントされても良いのでは？なんて思ったのだが、フィリップが言うに、手前のピュピランの丘と奥のレ・ゴードレットの丘は完全に独立した丘で、土壌の性質は農道を境に全く異なるのだそう。レ・ゴードレットの丘にフィリップがシャルドネを植えたのも、土壌が石灰質だからであって、これがピュピランと同じ赤色泥灰土であつたら、赤を植えていただろうとのこと。ちなみに、レ・ゴードレットの畑の方角は南西で、手前のピュピランの畑は南東。



写真② シャルドネ「レ・ゴードレット」の畑



写真③ それぞれのキュヴェに対応する土壌

最後は、フィリップのカーヴ内の写真。(写真③) 彼がボトルの手前に土の塊を置いて、土壌を分かりやすくビジュアル化してくれた♪左から、ル・ガルド・コー2005年のマグナムと灰色泥灰土、そしてラ・シャマード2005年、ル・ジャングレ2015年と赤色泥灰土と並べられてある。今回のサヴァニャン・マセラシオンはル・ガルド・コーと同じ灰色泥灰土だ。この灰色泥灰土壌は、フィリップ曰く、ワインに力強さとフィネスを与え、また、香りにスモーキーなニュアンスが出るのが特徴だとのこと。さすがは陶器に使われるような土壌だけあって、赤色泥灰土も灰色泥灰土も乾燥すると写真のように見た目はまるでセメントやレンガだ！「除草剤に頼って土起こしをしない畑は、全てこのように本当にコ

ンクリートのようになくなって生命感が失われる。だから土起こしは畑仕事の中で最も重要で、我々にとって最も時間を割く作業なのだ」と最後に語ってくれた。

(2017.8.9.ドメーヌ突撃訪問&11.13.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ヨ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、彼は若い頃からヴィニヨ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、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ヴィニョロンだ。だが、遅咲きと言っても、ヴィ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！

