

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN° 12 ピュスラ＝ボノム

生産地方：ロワール

新着ワイン情報

AC トゥーレーヌ ラ・テニエール 2013(白)

2013 年のラ・テニエールは、霜の被害を免れたおかげで 40 hL/ha と例年並みの収量を確保できた数少ないキユヴェのひとつ！いつもよりもアルコール度数は低いが、微かな残糖と洗練された酸とのバランスが絶妙で、今飲んで最高に美味しいワインだ！

AC フィー・フュメ 2012(白)

2012 年は、ボノム曰く、全体的にブドウの粒が小さく、いつもよりもアルコール度数は低いが(それでも 13.5%はある！)酸やミネラルなどの他のエキ스가しっかりとまとまっており、余韻も長いとのこと！パシリヤージュのブドウの割合が 20%！(ボトリティスはほとんどない。)味わいは濃厚でありながらアフターが重くないので、全く飲み疲れしない！ホクホクとしたクロタンドシャヴィニョール・チーズと相性は抜群！

AC トゥーレーヌ ロルモー・デ・ドゥ・クロワ 2013(白)

2011 年はロルモーのブドウをペティアン・ナチュレルにし、2012 年は霜の被害でシュナンが取れず、今回久々のリリース！鋭い酸味を幾分和らげるために、2013 年はタンクではなく樽発酵&熟成を行っている。ライムを絞ったようなタイトでシャープな味わいは、まさに日本食にピッタリ！

AC トゥーレーヌ ピノワール 2013 年

2013 年という厳しいミレジムの中、シェール川沿いのピノは 30 hL/ha と例年並みの収量が確保できた！果実味以外の余計な抽出を抑えるため、ピジャージュは一切行わず、いつもよりもマセラシオンは短く調整している！アルコールが低いため、いつものピノよりも軽い仕上がりがだが、アロマは全開！グロセイユに少し還元香が混じったナチュール・ピノ特有の官能的な香りがグラスを満たす！

VdF ラ・テニエール・ピノニス 2013 年

ボノムの中で、2013 年赤の一番の自信作であるピノニス！35 hL/ha と 2013 年の赤の中では収量が多く確保できている。柑橘系の華やかな香りがあり、さらにピュアな果実のエキスト、キュートな酸、洗練されたミネラルの旨味がやさしく口に染み入る、まさに薄うまワインの王道～！ちなみに 2012 年から AOC の規定が変わり、ピノニスはマイナー品種ということで AC トゥーレーヌから外され VdF となってしまった。

ミレジム情報 当主ピエール＝オリヴィエ・ボノムのコメント

2012 年は、ブドウの品質だけ見れば間違いなく当たり年と言えるが、収量は例年の半分以下…。シュヴェルニー周辺のガメイ、シュナンなど一部霜やミルテューの被害が大きかった区画は、ブドウの房がほとんどなく収穫自体を見送った…。その他の区画も軒並み収穫減。ネゴスのブドウが非常に高くついたピニョロン泣かせのミレジムだった。

2013 年は、ブドウに糖が乗らなかったフティミレジム。また、収量的にも 2012 年同様とても厳しい年だった…。5 月上旬、下旬と 2 回に渡りドメーヌ周辺からシュヴェルニーにかけて霜が降り、ピノワール、ガメイ、シュナンの一部に被害があった…。幸い、テゼ、フイエ、テニエールなどシュヴェルニーよりも南にあるシェール川沿いの畑は全く問題がなかった。その後は日照量の少ない冷涼で曇りがちな天候が 9 月頭まで続き、収穫中も雨の多い不安定な天候に見舞われた。

ただ、ブドウの成熟をぎりぎりの 10 月いっぱいまで待ち、丁寧な選果をしたおかげで、潜在アルコール度数は低いが、フェノールがしっかりと熟したブドウを収穫できた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ボノームの2014年収穫は10月6日に終了！今回の訪問は、ちょうど収穫終わりに行われる打ち上げLa Farcie (ラ・ファルシ)にぶつかった。総勢30名くらいの収穫者と一緒にお昼を食べたが、私がイメージしていた酔っぱらいのドンちゃん騒ぎはなく、みんな和気あいあいと談笑を楽しみながら食事をし、そのあとに広場でペタンクをするなど、まさにボノームの物静かな性格を反映したかのような和やかな打ち上げだった。

彼に2014年の収穫状況を聞いてみたが、今年は7月中旬から8月にかけて雨が多くミルデューが猛威を振るったため、ピノやピノ・ド・ニスの一部、そして、シュナン、ロモランタンなど畑の散布作業があと一歩追い付かなかったところは大打撃だったようだ…。また、収穫の後半にピノ・ド・ニスにオウトウショウジョウバエ (*Drosophila Suzukii*) の被害に遭い、結果ドニスの全収量は2012年同様に6割以上の減収となってしまうとのこと…。でも、ソーヴィニヨンなどそれ以外の品種は、とまあ例年並みの収量は確保できそうだ！

ブドウは、ボノーム曰く、ピノ・ド・ニス以外選果の必要がなく、きれいなものを取り込むことができたとのこと！ミレジムの的には、全体的にスマートでストラクチャーのはっきりとした2010年のようなタイプのワインに仕上がると予測している！

(2014.10.9.ドメーヌ突撃訪問より)

どんな品種、オペレーションも思いのまま！ いつでもピュズラ節全開！

ピュズラ・ボノーム

(ネゴシアン)

生産地

ロワール地方のブロワ市から南に 10 km ほど南下した場所に、「クロ・デュ・テュエ・ブッフ」、ティエリ・ピュズラのドメーヌがある。彼がネゴシアンで買うブドウは、西はヴヴレーから南はシェール川を越えたテニエール、アンジェ村までの半径 50 km 範囲内に構える優良ドメーヌから仕入れ、各畑ごとに独立したキュヴェを作り上げる。ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、気候はそれぞれのミクロクリマが存在するが、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。一年中穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。

歴史

昨今は自然派ワインの寵児として注目を浴びるティエリ・ピュズラ。1994 年、父の畑を兄のジャン・マリーと共に継いで、ドメーヌ「クロ・デュ・テュエ・ブッフ」を起ち上げる以前は、ボルドーで 2 年、マコンで 1 年醸造の学校に通い、再びボルドーに戻り、サンテミリオン地区のブルミエ・グランクリュ「クロ・フルテ」で 1 年の研修、その後カナダでコマーシャルの勉強をし、帰国後は 4 年間、南仏バンドールの「ドメーヌ・ド・ラ・トゥール・デュ・ボン」での研修と、多岐にわたる修行経験がある。1999 年にネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、以来テロワールの反映するワイン作りの可能性を追い求めている。

生産者

現在、ドメーヌは兄のジャン・マリーとティエリ・ピュズラ、そしてネゴシアンはティエリ・ピュズラが醸造を管理している。（正社員 2 名と季節労働者数人が常時手伝いに入る）彼のネゴシアンで買うブドウは、赤はピノノワール、ガメイ、コー、ピノドニス、白はソービニヨンブラン、ロモロンタン、シャルドネ、ムニユピノ、シュナンブランである。

仕込みは状況に応じてだが、全て「クロ・デュ・テュエ・ブッフ」の仕込みと同じ。ティエリがブドウを収穫し醸造する。彼の買いブドウの選び方は、ただビオロジックな作りというのが決めてではなく、これから自然派ワインの作り手として成長しそうな良質なドメーヌを見極めて選んでいる。売り手側もティエリにブドウを選んでもらったということがきっかけでブレイクすることもあり、お互いが持ちつ持たれつの良い関係が出来上がっている。

ピュズラ・ボノームの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロ・シレックス、アルジロ・カリケール

総面積：13.5 ha（クロ・デュ・テュエ・ブッフも含む）

品種：ピノノワール、ガメイ、コエ、ピノドニス、ソービニオン、ロモロンタン、シャルドネ、ムニユピノ、シュナン

樹齢：10～30 年

病気・被害：ミルデュー、ここ最近は雹の被害！

剪定方法：ギュイヨー・サンプル、ゴブレとコルドンの中間

生産量：30～45 hL/ha

収穫方法：収穫者 12～13 人でケースでの手摘み。

ビオの認証：1997 年、カリテ・フランス認証

<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、白はバレルファーマンテーション。

- ・ 赤は、ブドウを畑で選果後、100%房のままファイバータンクまたはホーロータンク、木桶へ入れ、二酸化炭素を注入。発酵の具合を見計らってビジャージュを数回施す。（ルモンタージュは無し）マセラシオンの期間は 15～20 日。フリーランとプレスをアッサンブラージュした後、500 リットルまたは 250 リットルの古樽に移し 6 ヶ月～1 年の熟成、その後ファイバータンクで 1 ヶ月の熟成。
- ・ 白は、ブドウ畑で選果後、バスランで 2～4 時間かけて圧搾。ジュースをそのまま古樽へ移し自然発酵。発酵期間は 3 ヶ月～1 年。古樽でトータル 8 ヶ月～2 年の熟成。

酵母：自然酵母

発酵期間：赤はファイバータンクで 15～20 日間。白は古樽で 3～12 ヶ月。

熟成方法：赤、白ともに古樽。（キュヴェ・ヴァンクウールはファイバータンクと古樽）

SO₂添加：ビン詰め時に少々。

熟成樽：2～5 年樽

フィルター：赤、白共にノンフィルター

ちょっと一言、独り言

ティエリ・ピュズラといえば、日本でもフランスでも名うての作り手としてすでに名が知られているスーパーヴィニョロン。主要なワイン雑誌のほとんどが彼を取材し尽くしているので、もう多くのことを語る必要はないかもしれない。

…いや、ティエリのことを深く知りたいのだったら、弊社の池谷の方が専門家かも。なぜならティエリと彼はもう 3 年来の付き合いで、取引先関係という色が全くなくむしろ親友同士の関係を築いているからだ。（ちなみに今回のスペシャルキュヴェ「ヴァンクүүл」も、そんな友人関係の中から生まれた逸品だ。）

1999 年、ネゴシアンを開始して以来、ティエリが「ネゴシアン」としてひたすらこだわってきたことは「それぞれの買いブドウの特徴をワインに活かすこと」、すなわちテロワールをワインに反映させることだった。彼が自然派ワインに行き着いたのも、結局は、ビオ農法や自然酵母、ノンフィルター、SO₂添加抑制が、今のところテロワールをワインに反映させる一番の方法だと思っているからで、今後テロワールにとってより良い方法があればどんどん取り入れていきたいという前向きな姿勢は変えていない。

ドメヌ「クロ・デュ・テュエ・ブッフ」での忙しい仕事の合間を縫って、取引ブドウ生産者の畑に通い、彼らとの綿密な話し合いは欠かせない。なるべくブドウ生産者の自主性を大事にし、自らの要望は最小限に抑えているという。「自分の選んだブドウ生産者は皆志が高く、いちいち口を出さなくても、彼らは自分が何をすべきかを知っている。彼らも現に自分で素晴らしいワインを作っている」と絶大な信頼をよせている。ただ、収穫だけは別で、ティエリ自らが収穫者を引連れ一気に刈上げる。ブドウの収穫期と選果レベルはドメヌによって個人差があるので、いつも仕事慣れしている収穫者の方が意思を反映させやすいとのことからだ。

買いブドウの醸造は全てクロ・デュ・テュエ・ブッフで行われ、ティエリが先頭になって指揮を執る。仕込み方はもちろんドメヌと同様の方法だ。仕込みの期間や熟成方法については、個々のブドウの特徴に合わせて臨機応変に調整する。彼のテロワールへのこだわりの一例として、先の取材で面白い本音を聞いたのだが、彼は、作るワインが「やっぱりティエリのワイン！」と賞賛を受けるよりも、「各々が個性あるワイン！」と評価される方が嬉しいそうだ。「買いブドウで、ドメヌ（クロ・デュ・テュエ・ブッフ）と同じような個性のワインを作っても全く面白くない。ティエリブランドを作るためにわざわざネゴシアンをやった訳ではないからね。テロワールが違うのだから、やはりできたブドウの個性を尊重したいし、できるだけその土地のものを引き出してあげたい」と熱く語るティエリ。

…熱く語ると言っても、すでにワインは取材中どんどん注がれているし…彼の趣味を聞くと「何やばなこと聞いているんだ！ワインを飲むことに決まっているだろ！？」とまたワインが注がれる。このまま宴会モードに突入する前に、最後またベタな質問で「どうしてビオ農法を選んだのか？」を彼に聞いてみた。彼は笑いながら「もちろんテロワールをワインに反映させるためでもあるが、その前に、俺が生きている時間なんて、地球の一生から考えたら鼻息程度だろ！？仮に今はクロ・デュ・テュエ・ブッフの土地が自分たちのものであっても、死んだら誰のものになるか分らない。俺たちの畑といっても実は地球からほんの一瞬借りているだけなんだ。その長い時間をかけて地球が培ってきた土壌を一時的に借りている俺が壊す権利など全くない！それだけだ」ととてもシンプルだが深みのある答えで締めくくった。