

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°12 ピエール=オリヴィエ・ボノーム

生産地方：ロワール

### 新着ワイン 5 種類♪

#### VdF ペティアン・ナチュレル 2008 (白泡) ※ラベルはボノーム名義

ピュズラ・ボノーム時代の2011年に一度リリースした、ティエリ仕込みのペティアン・ナチュレル！ピエローは経験のため半分デゴルジュマンせずにとって置き、合計8年半瓶熟させた贅沢なペティアンだ！彼曰く、当時はペティアン・ナチュレルを熟成させるという発想があまりなく、熟成によりどのように変化するか毎年経過を見たいということで、半分は売らずにとって置いていたのだそうだ！今回熟成の頃合いを見てリリースに踏み切った！味わいは、熟成によるひねた感じを最初想像していたが、とても若々しくドライで、テュフォーの石灰土壌からくるフレーバーやタイトなミネラルも十分効いている！熟成ペティアンの美味しさが感じられる、特別なワインだ！

#### AC トゥーレーヌ・ラ・テニエール 2016 (白)

2016年はムニユピノの特徴を最大限に引き出せた素晴らしい年！完熟したブドウで仕込んだワインはアルコール度数が13%なのに対しpHが3.14！ピエロー曰く、シュナンは収穫の時点で潜在アルコール度数が14%を超えていたが、ムニユピノは12.5%前後で、ワインのバランスとキレのある酸はまさにムニユピノのキャラクターそのもの！瓶詰時に残糖が3g/Lあり、これが瓶内で少し再発酵したようだが、この生まれたクリスピー感がなんとも心地よく、最高のバランスを生み出している！

#### VdF ラ・テニエール・ピノドニス 2016 (赤)

2016年は霜の被害で80%減…。結局500Lの樽2樽分しかつくれなかった。だが、出来上がったワインは思わず唸ってしまうほど繊細でエレガントな味わいに仕上がっている！ピエローは2014年に自らの赤の仕込みスタイルを確立して以来、ワインが飛躍的にエレガントになった！以前は、大きなタンクで一気に仕込んでいたが、今はブドウがなるべくつぶれないように小さなタンクに小分けして仕込んでいる。プレスもエグ味を加えないよう最後まで搾り切っていない。その結果抽出が優しく、果実のピュアな旨味だけを引き出すことに成功している！前年のピノドニスも良かったが、今回はさらに輪をかけて良くなっている！

#### VdF ラ・テニエール・ピノドニス 2015 ファン・ド・ミーズ (赤)

前回リリースのテニエール・ピノドニス2015の一年瓶熟が長い&澱付近のロット！本来はピエローたちのプライベートストックのワインだが、特別に分けてもらうことができた！通常のキュヴェより香りも味もより充実感があり、複雑でスケールの大きな仕上がりとなっている！2015年は、自社畑のピノドニスがかと鹿と鳥にほとんど食べられてしまったため、代わりにアラン・コクトーと同じくシェール川沿いのエリアに畑を持つピオ生産者のタルデュからピノドニスを初めて購入している！2014年のスズキ襲来の二の舞を恐れ、ブドウが健全なうちに少し早めに収穫したおかげで、ワインはアルコール度数が12%と低くとてもエレガントな味わいに仕上がっている！

#### AC トゥーレーヌ・ピノワール 2016 (赤)

2016年はロワールが広範囲に渡って霜の被害があった中、ピノワールは南向きの斜面にあったおかげで唯一霜を免れることができた！前年は鹿に食べられ400Lの樽1樽しかできなかったが、2016年は畑のまわりに電線を設けるなどの対策を取り、無事40hL/haの収量で通常サイズ1樽、400Lを2樽つくることができたとのこと！前年同様に抽出をうまく抑えて余計なエグ味を出さないよう心掛けた結果、みずみずしくエレガントで洗練されたワインが出来上がった！香りも香水のように官能的で、まるで透明なミネラルエキスを飲んでいるかのごとく、体

も心も癒される～

## ミレジム情報

2008年は、ブドウが晩熟でトゥーレーヌらしい酸の乗ったエレガントなワインができた年。春のスタートは長雨と気温の上がらない日が続き、開花も例年の1ヶ月遅れだった。夏に入ると雨は止んだが、気温の上がらない不安定な天候が続き、畑ではミルデューが猛威を振るった。9月から天気が回復し涼しい気温を保ったまま収穫までたどり着くことができた！

2016年は、霜と猛暑の影響でブドウの収量が激減した年。冬は暖冬で春も比較的暖かかったため、ブドウの発芽もいつもより早かった。だが、その早い芽吹きが仇となり4月末に襲った遅霜に最初の芽の大部分がやられた。その後予備の芽が再び発芽したが、ブドウの房が付いているものは少なかった。その後5月まで不安定な天候が続いたが、6月に入ると雨は止み、今度は一転乾燥した天候が続いた。7月の終わりから8月にかけて気温が40度を超える猛暑があり、一時はブドウの成長にもブレーキがかかったが、8月下旬に適度な雨が降ってくれたおかげで、再びブドウは成熟に向かった。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ポノームのもとで働くスタッフ

彼らはポノームと一緒に働く従業員♪（写真①）恥ずかしがり屋なのか、カメラを向けると全員後ろを向いてしまうので、こっそり隠し撮りしたような感じだ…。

彼らを紹介すると、まず写真の中央がジェローム。かつてティエリのネグスで右腕として働いていたことがある。今はポノームのところで季節労働者として働いているが、彼には鉄くずを溶接し階段や家具、小物などを作るアーティストとしての才能があり、普段はそれをメインに生計を立てている。ちなみに、あのヴァンクウール・ヴァンキュのロゴのアイデアを出したのはこのジェロームだ！

次に、両端にいるのが、偶然二人ともジェレミーだ！まず左側のジェレミーだが、ポノームの幼馴染み。以前はワインとは全く関係のない仕事をしていて、ポノームがティエリから独立した際に、彼を第1号の従業員として迎え入れた。彼のワイン歴は2012年の収穫参加から数えると今年が5年目になるが、もうすでに2.5 haの自社畑を持ち、ポノームのセカンドを務めるまでに至っている。将来的にはドメーヌの立ち上げも考えているのだそうだ。そして、右のジェレミーだが、彼はもう一人のジェレミーよりも前からティエリの収穫に参加していた。以前は季節労働を転々としていたが2016年から正式に従業員となった。彼も今年0.6 haの畑を手に入れたが、彼は独立願望はなく、ポノームにブドウを売ることが第一に考えている。

近年、ビオの買いブドウが高騰する中、ポノームは二人のジェレミーを交えて自社畑を戦略的に増やす計画を立てている。どうやらこの戦略はポノームにとってもジェレミーたちにとっても両方にメリットがあるようだ。まず、従業員にとってはドメーヌの収入を得ることができ、さらに自社畑のブドウをピエローに売って副収入を得ることができる。一方、ポノームにとっては、買いブドウの価格と品質を安定化することができるのだそうだ。

若くしてティエリに才能を認められ、2009年にティエリから共同経営者に迎え入れられ、2014年に独立を果たしたポノーム。最近新しいカーヴも建て、ワインの品質もますます向上しており、もはや若手の駆け出し生産者の面影はない。それでもまだ30歳を過ぎたばかりで、これから自社畑が増えていくと同時に、キャリアを積んでいくことを考えると、ポノームのワインはまだまだ計り知れないポテンシャルがあるだろう！

（2017.10.10.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

ティエリ・ピュズラのワインスタイルを忠実に継承しながら独自の展開を図る！

## ピエール=オリヴィエ・ボノーム

### 生産地

ロワール地方のプロワ市から南に 10 km ほど南下した場所に、ボノームの醸造所がある。(ちなみに、そこから 500 m ほど離れた場所に、ピュズラ兄弟のドメーヌ「クロ・デュ・テュ・ブッフ」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

現オーナーであるボノームは、2004 年、弱冠 18 歳の時にル・クロ・デュ・テュエ=ブッフの収穫に参加したのをきっかけにワインの世界に入る。その時はまだ学生で、ワインの知識もほとんどなく、収穫に参加した理由もただお金を稼ぐことが目的だった。だが、作業の飲み込みが早く判断力があり、おまけに力持ちであった彼は、ティエリにその才能を見いだされ、ティエリから共同経営者を前提にネゴシアンにスカウトされる。快諾したボノームは 2006 年から 2008 年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴシアンで経験を積む。2009 年、彼は 3 ha の畑を所有し、それを機にティエリもネゴシアンの名前を「ティエリ・ピュズラ」から「ピュズラ=ボノーム」に変更し共同経営をスタートさせる。2011 年、ボノームはさらに 3 ha の畑を所有し徐々に拡大を図る。同時に、ティエリはこの頃からボノームにネゴシアンの仕事全てを任せ、彼自身はル・クロ・デュ・テュエ=ブッフに専念し始める。2014 年末、ティエリが正式にネゴシアン事業から離れ、ピエール=オリヴィエ・ボノームが 100% 経営を引継ぎ現在に至る。

### 生産者

現在、ボノームのネゴシアンは正社員 2 名と隔週で働く契約社員 1 名の計 4 人で管理している。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、今まで通りティエリ・ピュズラが行っていた醸造方法を継承している。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厳しく見極めている。ティエリ・ピュズラのネゴシアンをそのまま引き継いだため、現在もネゴシアン主体であるが、実際は徐々に自社畑を増やしており、今後はドメーヌとしての割合を増やししながら、買いブドウとうまく共存する新しいネゴシアンのスタイルを模索する。

## ちょっと一言、独り言

ティエリが本気で男惚れした逸材、待ち望んだ後継者…それがピエール=オリヴィエ・ボノームなのだ！

ボノームは一見すると山の中に住んでいる木こりのような大男で、年齢の割にはいつも落ち着いた表情をしており、ティエリと並ぶとどっちが兄貴分なのか分からなくなるくらいの貫禄がある。昔高校時代にやり投げのユースに選ばただけあって腕節が強く、重さ 30 kg はあるブドウの入ったケースは二段くらいなら軽々と肩に担ぎ上げてしまう力の持ち主だ。実際、私も畑の溝に車が脱輪して身動きが取れなくなった時に、彼が救助に駆けつけ、一人で車を持ち上げて見事脱出できたという、信じられない体験をしている…。でも、迫力ある体格、腕節とは逆に、性格はとても穏やかで、彼が怒ったりする姿は今まで見たことがない。性格も血気盛んなティエリとはまるで正反対で、ティエリ本人も「自分が短気な性格なので、仕事を長く続けて行くに当たってボノームのように冷静なパートナーが必要だった」と語っている。実際ティエリとボノームは年が 20 歳以上離れているのに、ボノームがティエリをなだめるシーンを目にすることが多い。また 2 人は師弟関係だが、ボノームはあの百戦錬磨のティエリに対して、物怖じせず冷静にワインの意見をし、それをティエリは真剣に聞き入れており、もはや 2 人は対等な立場であり、厚い信頼関係で結ばれていることがわかる。

私がボノームと初めて出会ったのは、2007 年にティエリの収穫に約 1 週間参加した時だった。(弊社 H P の YouTube で動画をアップしています) その時、彼はまだアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴシアンで働いていた。彼は当時すでにネゴシアンの未来の共同経営者として働いていたのだが、その身分を一切隠して、「ティエリのところの一番下っ端の研修生です」と自己紹介されたのを憶えている。私自身も一緒に働いていて「こいつは若いのにものすごく仕事ができるな！」と常に感心していて、彼が将来的にどこでワインをつくるのか非常に気になっていた。今振り返ると煙にまかれた感もあるのだが、あの時彼は「将来的にボルドーでヴァン・ナチュラルを仕込んでみたい」と言っていた。「ボルドーでワイナリーを立ち上げた時は一緒に働こう！」と私自身もはっきり言ったのを憶えている。私は彼の冷静なジョークに見事に引っ掛かってしまったようだ…。ティエリがネゴスを離れて、彼がティエリの代わりにオーナー落ち着いたのは、我々にとって願ってもない喜びなのだが、もし仮にそうでなくても、彼ほどの能力があれば、おそらくどこへ行っても成功しただろう。

ボノームのワイン哲学は、ティエリのワインスタイルを忠実に継承しつつ、さらに自分なりに磨きをかけていくことである。彼が一番影響を受けた作り手はティエリであって、今でも彼にとってはティエリのワインが一番であり、そのスタイルを継承する自身のワインが大好きだ！反対にティエリもボノームのワインの大ファンである。おそらく 2 人は潜在的に似たような味覚センスを持ち、出会うべくして出会ったのだろう。ヴァン・ナチュラルの歴史において、この必然が今後語り草になる気がしてならない。

2015 年 2 月、ボノームはネゴシアン・ティエリ・ピュズラ発祥の場である慣れ親しんだ旧カーヴを離れ、今までワインの保管庫として使っていた倉庫に醸造設備を移し、今後醸造～出荷を新カーヴで行うことを決めた。旧カーヴはいつも仕込んだワインでびっしり並んでおり、以前からかなり手狭に感じていたようだ。大柄なピエールに相応しい広々とした新カーヴで、ぜひ伸び伸びとスケールの大きいワインを仕込んでもらいたい！

昨今ビオの買いブドウが軒並み高騰の様子を見せるなか、彼は価格を抑えるために自社畑の割合を増やし対処していこうと考えている。しかし一方で、地域のワイン産業発展のためには、地元ブドウ生産者の立場を十分理解・尊重しつつ、お互いに協力し合うことが重要であり、今後、より親交を深めていくべきだとも考えている。もちろん不作の年のリスクヘッジとしてネゴシアンを使うということもあり、ドメーヌ 100%にするつもりはないようだ。次世代のトゥーレーヌを担う若手ヴィニョロンとして、またヴァン・ナチュラルを牽引する担い手として、ボノームが最重要人物になる日もそう遠くはないはずだ！