

～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4種類♪

VdF クラ 蔵 2016 (白)

4月の霜の被害と8月の猛暑により平均収量は15 hL/haと例年の70%減…。おまけに夏の日照りの影響でブドウの成長にブレーキがかかり、ブドウが完熟するまでに時間がかかった。ワインはいつもの蔵よりもドライで、pHの値も3.1と低くキレのある爽やかな味わいに仕上がっている！今回は残糖がほとんどなく辛口で、再発酵のリスクが極めて少ないことからSO₂無添加、ノンフィルターで仕上げている！

VdF クラ 蔵 2016 (赤)

2016年は霜の甚大な被害により、いつも蔵のアッサンブラージュに使用しているコーとグロローは確保できなかった。果実味と骨格のバランスをとるために、ガメイとカベルネフランを別々に仕込み、瓶詰めの前直前にアッサンブラージュをしている。ワインはとてもまろやかで、アルコール度数は低いが果実の凝縮味をしっかりと感じる仕上がりになっている！SO₂の代わりにわざとガスを残しているが、このクリスピー感がまた良い感じだ♪

AC トゥーレーヌ テゼ 2015 (白)

2015年は質、収量ともに素晴らしいミレジム！開けたては少し還元しているが、還元が飛ぶと黄桃やアプリコット、パイナップルなどの香りがグラス一杯に広がる！味わいは力強くミネラリーかつピュアで濃厚なエキスがある！残糖は0.8 g/L。再発酵のリスクが極めて少ないことからSO₂無添加、ノンフィルターで仕上げている！

AC トゥーレーヌ ロルモー・デ・ドゥ・クロワ 2015 (白)

2年ぶりのリリース！2015年はテゼ同様当たり年！アルコール度数はそれほど高くないが、味わいに力強さと勢いを感じる！ピエロー曰く、発酵中ボラティルが上がるリスクがあり、SO₂を10 mg/L添加し勢いを抑えたとのこと。最終的にボラティルは0.7 g/Lに収め、辛口に仕上がっている！ほのかな甘みすら感じる凝縮したピュアな旨味エキスと強かな酸、ミネラルの心地よい苦みのハーモニーは飲んでいて飽きがこない！

THE 定番2種類♪

VdF ヴァンクウール 2015 (赤)

ピノノワールがアッサンブラージュされている最後のミレジム！ドルレアンからピノノワールが入らなくなった現在、ボノームは色々と新しい生産者を探しはしているが、ピオのブドウを見つけるのが非常に難しいとのこと。ガメイは果実味を生かすために完全マセラシオンカルボニック、そしてピノノワールはストラクチャーをつくるためにスミマセラシオンカルボニックでピジャージュやルモンターージュを行っている。

AC トゥーレーヌ・ヴァンクウール 2015 (白)

2015年、白が特に素晴らしい！夏は2009年のように暑く乾燥していたせいでブドウの成長に一時ブレーキがかかり、結果的に酸が落ちず、ワインはリッチでボリュームがありながら酸とミネラルが支柱にあるため全く重たく感じない！むしろ、キリッと締まって爽やかな印象さえ与える！さらに、グレープフルーツのような柑橘系の心地よい苦みが食欲をそそる！野菜の味をしっかりと感じられるような温野菜と一緒に合わせたいワインだ！

ミレジム情報

2015年は、白は2009年や2005年に匹敵する当たり年！春のスタートは雨も比較的多く涼しい気候で、発芽もやや遅れていたが、5月に入り雨の降らない乾燥した天気が8月いっぱいまで続いた。夏は猛暑と日照りの影響で順調に成長していたブドウも夏バテ気味になり、成長にブレーキがかかり始めた。9月に入り恵みの雨となる50mmのまとまった雨が収穫前に降り、水不足のブドウの渴きを若干潤してくれた。収穫の前半は雨もなく、潜在アルコール度数の高い完熟したブドウが採れたが、後半から天気が崩れ、赤のブドウはほぼ雨の中での収穫となった。

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 ボノームの新しいカーヴ

この写真は前回説明したボノームの新しいカーヴ♪(写真①)この隣にも同等の広さのワイン倉庫がある。床のコンクリートや排水溝、壁の塗装も全てボノームと彼の従業員が行っている！さすがブリコラージュの国フランスといった感じだ！ボノームの手前に縦に置かれた樽が散在しているが、これは全て空の樽だ。本来は全ての樽がワインで満たされているはずなのだが、2016年は遅霜の影響でブドウの収量が十分確保できず、ワインが不足していることが写真から見て取れる。

そんな厳しいミレジムの中でも、朗報と言え、前回大好評だったピノノワールが多少増えたこと！…と言っても、前回は400L樽1樽分しかなかったところ、今回は228L樽3樽分取れたというだけだが、それでもボノームにとっては朗報なのだ。まだ樽で熟成中のピノノワールを試飲してみたが、2015年と同じようなスタイルでとてもエレガント！前回は、ピノドニスガ豊作で、味わいもピノノワール同様ずば抜けて美味しかったが、今回は霜の影響でほとんど数がないらしい。

次に、これはボノームのアンフォラの写真♪(写真②)彼もティエリに学び、今回ソーヴィニヨンブランで初チャレンジしてみた！彼のアンフォラはスペイン産。ティエリからのプレゼントだ。本来はティエリ同様にアンフォラを地中に埋める予定で、そのスペースをカーヴ内に用意していたのだが、雨が降ると地中から水が染み出る問題がカーヴ工事中に見つかり、急きよその予定は中止。現在の地上に置くスタイルに変更した。「地上に置くとワインの目減りが激しくないか？」とボノームに聞いてみたが、彼曰く目減りはほとんどないとのこと。ちなみに、彼のアンフォラは、ジョ



写真② ボノームのアンフォラ

ージアのように内側にワックスが塗られていない素焼きのままのものだ。かつてフレデリック・コサールが同じように地上にアンフォラを置いてシャルドネを仕込んだことがあるが、彼はワインの目減りに少々悩まされた。フレッドの話だと、毎日ワインが1L~5Lほど減っていくので、結局アンフォラの熟成に倍のワインを使ったそうだ。それを想像していたので、目減りがないことはちょっと意外だった。ワインは今年の夏まで寝かせて、それからリリースされる予定だ。

まだまだ改築途中のボノームのカーヴは天井が高く、将来的には2階部屋を設けたいと彼自身は考えている。スペースは、テイスティングルームや事務所、研修生の寝床等に使いたいそうだ。元々2階を想定していない作りの建物なので、個人的には床が抜けたりしないかが心配だが、「Impossible n'est pas français！フランス人に不可能という文字はない！（ナポレオンの「吾輩の辞書に不可能という文字はない）」というフランス人の精神で結局成し遂げるんだらうなきっと！

(2017.2.9.ドメーヌ突撃訪問より)