

～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3種類♪

AC トゥーレーヌ ヴァンクウール 2016 (白)

2016年は、4月の霜の被害と8月の猛暑により平均収量は20 hL/haと例年の60%減…。夏の日照りの影響によりブドウの成長にブレーキがかかったが、収穫をじっくりと待たおかげで、最終的にはボリューム豊かなワインが出来上がった！今回のワインの特徴はとにかく香りが華やか！開けた途端から甘い花の香りや桃の香りが立ちあがる！ボノーム曰く、ワインが力強くリッチなので、フレッシュさと爽やかさを引き立たせるためにしっかりとしやして飲んでほしいとのこと！

VdF ロルモー・デ・ドゥ・クロワ 2016 (白)

2016年は、4月の雹の被害とミルデューの被害で平均収量が10 hL/haと80%減…。500Lの樽一樽分しかできなかつた。以前はAC トゥーレーヌを申請していたが、ワイン量も少なく、今はロルモーの名で十分認知されていることから2015年以降申請を止めている。2016年は残糖1 g/L以下の辛口に仕上がったが、味わいはとてもフルーティーでほのかな甘みすら感じる。ボノーム曰く、フレッシュな果実味を活かすために熟成は短め。優しくチャーミングな味わいは、食中だけではなくアペリティフからデザートまで幅広く使えそうだ！

AC クール・シュヴェルニー 2015 (白)

前年のファースト・ヴィンテージは、ソーヴィニヨンやピノノワールを買っているドルレアンからロモランタンを買っていたが、供給が不安定なこともあり、2015年からビオ栽培者ジェローム・ショケットから買っている。ボノーム曰く、ショケットのロモランタンはテロワールに恵まれていて、かつ畑の仕事も厳格なのでこれから期待ができるとのこと！出来上がったワインは果実の削ぎ落されたキレのある酸とミネラルがあり、まるでピュアなミネラルエキスを飲んでいるような心地良さがある！ダシのような滋味深い味わいはシンプルな素材を使った魚介料理や温野菜と良く合いそうだ！

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50 mm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。ただ、ロモランタンは収穫前に雨が止み、最終的に傷一つないきれいなブドウを収穫できた！

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、ブドウの発芽が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であったが、6月に入ると雨は止、一転し乾燥した天候が続いた。7月下旬から8月にかけて気温が40度を超える猛暑日もあり、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 シュヴェルニー・ピノの畑

この写真はボノームのシュヴェルニーのピノワールの畑だ。(写真①)畑はブロワの森に接しており、また周りに隣接する畑はなく、ビオやビオディナミでブドウを栽培するには絶好のロケーションにある。ボノーム曰く、今年4月に自社畑の90%が霜の被害に遭った中で唯一霜を免れた区画とのこと。今回降りた遅霜は北風が冷たい空気を運んだ影響もあるのだが、ちょうどブロワの森が風の盾となり霜を防いでくれたようだ。

現在は、開花も無事終わり、たわわに房を实らせている。(写真②)この畑は、写真①でも分かるように畝と畝の幅が広くブドウの背丈も高い。

通常ロワールでは畝の間隔が1.5m前後であるのに対し、このシュヴェルニーは3mもありボノームの所有するトラクターでは規格が合わない。そのため土を耕せる範囲は畝道の真ん中だけで、木と木の間の雑草刈りは常に手作業となる。「畝の間にもう一列ずつ植樹をして収量を増やせないのか？」もし植樹ができれば、トラクターの作業もしやすく、収量も増えて一石二鳥だと思い、ボノームに尋ねてみたが、「ブドウの木自体が高く仕立てられているので、トラクターが木を跨いで通ることができない」のだそうだ。ちなみに、このピノワールの畑は、自社畑と言っても、実際は借りているだけで別に畑のオーナーはいる。そのオーナーはすでに畑仕事から引退しているが、他にもいくつかシュヴェルニー周辺に畑を所有している。この中で、この幅の広く高く仕立てたブドウ畑はここだけだそうだ。



写真② シュヴェルニー・ピノの果房

「作業の効率以前に、この区画は、そもそも森に適応するように敢えて幅広く仕立てられている」と言うボノーム。森は霜や暴風雨の被害から守ってくれるメリットがあるが、逆に森に囲まれていることによるデメリットもある。例えば、森が風を防いでくれる一方で、湿気が溜まりやすいことや、森が近いことで動物、鳥などにブドウの芽や房が食べられやすいことがあげられる。畝の幅を広くとり、高く仕立てることで、風の通りが良くなり病気が繁殖しづらくなる。また、日陰の部分が少ないため、日照量を稼ぐことができる。さらに、丈が高いことでウサギなどの小動物に芽を食べられるリスクが減り、幅があることで鹿などの隠れる場所を少なくできる、とデメリットに対応するためにあえてそうなっているのだ。

今更ながら、それぞれ適した環境に合わせたブドウの仕立てがなされているという当たり前の事に妙に感心させられた。知識も大事だけど、やっぱり経験則に基づく知恵は偉大だと感じる今日この頃だ！

(2017.5.10&6.29.ドメーヌ突撃訪問より)

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を全て任せ、彼自身はル・クロ・デュ・テュ=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。

ピエール＝オリヴィエ・ボノームの+a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：7 ha（自社畑）

品種：ピノノワール、ガメイ、コー、ピノドニス

ソービニヨン、ロモランタン、シャルドネ、ムニユピノ、シュナン

樹齢：15～45年

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13～20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木桶タンクに入れ、二酸化炭素を注入。発酵の具合を見計らってピ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、ファイバータンクまたは古樽に移し6ヶ月～1年の熟成、その後ファイバータンクで1ヶ月の熟成し瓶詰め。
- 白はブドウ畑で選果後、プヌマティック圧搾機で2～4時間かけて圧搾。一昼夜かけてダブルバージュを行った後、ジュースをファイバータンクまたはホーロータンク、古樽へ移し自然発酵。発酵期間は3～15ヶ月。熟成は2～24ヶ月かけ、その後ファイバータンクで1ヶ月の熟成し瓶詰め。
- ロゼはブドウを畑で選果後、除梗をせずにプヌマティック圧搾機で数時間かけてゆっくり圧搾する。一昼夜かけてダブルバージュを行った後、ジュースをそのままファイバータンクまたはホーロータンク、古樽へ移し自然発酵。発酵期間は約1ヶ月。熟成は5～8ヶ月かけ、その後ファイバータンクで1ヶ月の熟成し瓶詰め。
- ペティアンナチュラルはブドウ畑で選果後、バスランで2時間かけて圧搾。ジュースをそのままファイバータンクへ移し自然発酵。気温が下がって醗酵の勢が一時的になくなる秋から冬になるまでの約2ヶ月半の間で、主な醗酵を終わらせ、ワインの残糖分が13～15gにまで下がった時点で瓶詰め。その後ペティアンの泡を得るために10～13ヶ月の瓶内発酵・瓶熟成を経る。デゴルジュマンで澱を抜いて出荷。SO₂の添加なし。

酵母：自然酵母

SO₂添加：無添加もしくはビン詰め時に少々。

熟成樽：2～8年樽

フィルター：基本的に赤、白、ロゼ共にノンフィルター（残糖がある場合はフィルターをかける）

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れ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事が多い。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「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・ナチュー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つく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・ナチュールの歴史において、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。大柄なピエロ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・ナチュー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！