

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°57 トニー・ボールナール

生産地方：ジュラ

新着ワイン3種類♪

VdF ル・シャルド・ゲ 2014 (白)

2014年は、一部花ぶるいにあったが結果的に24 hL/haの収量が取れていて、少ないながらもトニーは満足している。2014年は発酵の勢いがあり、ブドウをプレスしてすぐに発酵が始まってしまったので、デブルバージュを行っていない。ワインは、前年よりもミネラリーでエキスを凝縮感があり、アフターにジュラのシャルドネらしいクルミのフレーバーが残る！

VdF ル・ヴァン・ド・プルサール・ウーヴル・レスプリ 2014 (赤)

2014年は、不幸にもスズキの大規模な被害に遭った年…。スズキの被害に遭わなければ優に30 hL/haは確保できたそうだが、結局、トータルの収量は厳格な選果により16 hL/haと半分まで減少した…。抽出を抑え果実味を引き出すために、醸造は父フィリップのプルサール「ポワンバール」の除梗して密閉放置するやり方を取り入れた！ワインはみずみずしく透明感があり、口に含むとレモングラスのような爽やかで、スパイシーなフレーバーを感じる！

VdF ル・ピノ・ノワール 2014 (赤)

2014年のピノノワールは、辛うじてスズキの被害を逃れることができた！醸造方法は、ブドウはすべて手で除梗し、二酸化炭素を注入せずクラシックな方法で仕込んでいる。トニー曰く、11ヶ月の熟成によってタンニンの角が取れ、バラやシャンピニオンの香りと共に海藻のようなヨード系の香りがあり、味わいもみずみずしく艶やかになってきている！内臓料理はもちろん、魚とも十分に相性が良さそうなワインだ！開けたては少し還元があるのでカラフをすることをおススメ♪

ミレジム情報 当主「トニー・ボールナール」のコメント

2014年は、まさにショウジョウバエの被害がとてつもない悔やまれる年だった。春のスタートは霜もなく初夏のような暑さがあり、ブドウの成長にも勢いがあった。開花は、シャルドネがちょうど花の時期に雨に当たり、花が部分的に流れてしまったが、その他のブドウは順調に終わることができた。6月までは、2011年のような早熟である程度収量が取れたミレジムの期待していたのだが、7月に入り天気は一転、下り坂に入っていた。気温の上昇しない時折各地で雹をもたらすようなにわか雨が数日おきに続くような不安定な天候が8月終わりまで続いた。勢いのあったブドウの成長にもブレーキがかかり、畑ではミルデューや黒痘病などの病気の蔓延が心配された。幸い、早いうちから病気対策の散布を行っていたので、病気に対してはほとんど対処でき、雹もうまく逃れることができた！8月の終わりから再び天候が回復し、ブドウも順調に成熟して行った。だが、収穫の直前、突然現れた大量のスズキがプルサールを襲い、ものの3日間で完璧なブドウの大部分を腐敗させてしまった…。

シャルドネとピノノワールはその後急いで収穫に入ったので、スズキの被害を逃れることができたが、プルサールは結局厳格に選果しなければならなかった…。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

トニーの2年目のワインが今回リリース♪最初にリリースしたワインは、どちらかと言うとブルゴーニュ風の洗練された味わいだったが、今回リリースするワインは、どれもジュラの特徴…いや父親フィリップ・ポールナールに似た雰囲気がある！まあ、ドメーヌが別といっても、実際トニーはフィリップと畑仕事を一緒にしているし、フィリップのカーヴ内でワインの醸造もしている。熟成樽はフィリップのおさがりを使っているし、キャラクターが似てくるのは当然とも言える。今回のプルサールの醸造は、フィリップのポワンバールのやり方を取り入れているし、似てこないほうが不自然だ。そんな親子のワインが似通うことについて、トニーはまんざらでもないようだ。(いや、もっとまんざらではないのはフィリップの方だが…笑)

毎回親子で一緒にいる姿を見ると、個人的には、ポールナール・ペール・エ・フィスのように、同じドメーヌとして2人がワインを造っても良いのではと思うところもあるが、トニーは自分の世界観を凝縮させたワインを造りたい気持ちは変わらず、やはり自分のドメーヌを持つことが自分にとってもフィリップにとっても正解だと考えている。

今回「これからどんなワインをつくってみたいか？」と彼に質問してみたところ、いつかはムロン・ド・アルボワで産膜系のワインをつくってみたいと答えてくれた。理由を聞いてみると、まず父親のフィリップがウイヤーージュしたムロンで「ル・ルーージュ・クー」というキュヴェをすでにつくっているが、その前にトニーのおじいちゃんがムロンでヴァンジョーヌのような産膜系のワインをつくっていたことがあり、その味が今でも忘れられず、再現したいということだった。

今はまだ資金がなく父親のドメーヌを間借りしているが、将来的には自分のカーヴを持ち、より自分の個性を出していきたいと思っている。父親のフィリップの良いところを学びつつ、親子で助け合い、切磋琢磨しながら、よりトニーらしい美味しさに磨きがかかっていくことだろう！

(2016.7.25.ドメーヌ突撃訪問&8.12.メールより)

ボールナール Jr. 夢は父親を超えるヴァンヴィヴァンをつくること！

トニー・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。そのピュピラン村の高台にフィリップ・ボールナールのドメーヌがあり、現在トニーは父親のフィリップとカーヴを共有している。畑の総面積は2.5 ha、南から南西の丘の斜面に点在する。寒暑の大陸性気候だが、高地に連なる土地は高山気候の要素が強く、春と秋が短い。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

オーナーであるトニー・ボールナールは、ジュラのスター生産者フィリップ・ボールナールを親に持つ代々ヴィニヨロンの家系で育った。幼い頃から父親のように自らのワインをつくってみたいと思っていた彼は、1998年高校を卒業後、Lycee Viticole de Beaune（ボーヌ醸造学校）でワイン全般を学び、2002年にはマコンのワイン学校（BTS）で1年間栽培醸造、そしてもう1年はパリで経営を学ぶ。2004年1月、BTS卒業後、語学の勉強も兼ねて、ナチュラルとは対極的な栽培方法・醸造テクニックを経験するために、半年間オーストラリアの大手ワイナリーで研修し、その後すぐにアメリカに渡り、ナパのブティックワイナリーで半年間研修をする。2005年3月アメリカから帰って来た彼は、父親のフィリップが後継ぎのために用意をしていたドメーヌのポストを断り、自らワイナリー立上げの資金を貯めるために別の道を歩む。そして、2005年4月からジュラ・ボワソンという酒類販売会社の営業として働く。だが、仕事は2年と続かなかった。2007年に会社を退職してから4年間は、ボジョレー、サンジョセフ、リヨン、サンテ＝ティエンヌのワインショップを転々とするが、なかなかうまく資金を貯めることができなかった。30歳までにワイナリーを立ち上げるといふ夢が叶わなかった彼は、もう一度ゼロからチャレンジする覚悟で2011年4月フィリップの元に戻る。父親のドメーヌを手伝いつつ、一方で父親から畑を譲り受けたり、あるいは自ら購入しながら、少しずつドメーヌ立上げの準備を整える。そして、2013年1月、ついにドメーヌをスタートさせる。

生産者

現在、トニーは2.5 haの畑を1人で管理し、ワインの醸造は父親のフィリップのカーヴを共有している。所有するブドウはピノノワール、プルサール、シャルドネ、サヴァニャンで、樹齢は2015年に植樹したものも含めて平均30年。

幼い頃は犬の虫好きだったトニーは、その頃から大自然やエコロジーに興味があり、ブドウ畑をビオで育てるのも、父親からの影響ではなく、ごく自然な流れだった。彼のつくるワインは、スタイルこそ父親譲りだが、抽出が優しく、どれも上品で華奢な美しさとフィネスを兼ね備えている。彼のモットーは「環境と体にやさしいワイン」で、将来的には畑にビオダイナミを少しずつ取り入れたいと考えている。

トニー・ボールナールの+a情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：マルヌ（赤色泥灰土、灰色泥灰土）、石灰質粘土質

総面積：2.5 ha

品種：プルサール、ピノノワール、シャルドネ、サヴァニャン

樹齢：25年～42年

剪定方法：ギュイヨ・サンプル、アーチ型

生産量：10～30 hL/ha

収穫方法：収穫者20人で手摘み。畑で房レベルの選果

ビオの認証：なし（2017年からビューローベリタス取得予定）

<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、手で除梗しファイバータンクもしくはステンレスタンクへ。果房を常にジュースに浸した状態を保つためにタンクに中蓋を落とし、そのまま2週間前後密閉のまま放置。マセラシオン後フリーランとプレスをアッサンブラージュして、ステンレスタンクもしくは400Lの古樽で11ヶ月間熟成。熟成終了後ワインをスーティラーージュし、タンク内で少しワインを落ち着かせてから瓶詰め。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）
- 白のバレルファーマンテーションは、プヌマティックプレス機で3時間かけて圧搾。ジュースをステンレスタンクで24時間ダブルバージュした後、そのまま古樽へ移し自然発酵。発酵と熟成を含めてトータル11ヶ月前後樽で寝かせる。熟成終了後ワインをスーティラーージュし、タンク内で少しワインを落ち着かせてから瓶詰め。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）

酵母：自然酵母

発酵期間：赤はステンレスタンクもしくはファイバータンクで2～3週間。白は古樽で3週間～1ヶ月。

熟成方法：プルサールはステンレスタンク、ピノとシャルドネは古樽（225Lと400L）

SO₂添加：ビン詰め時に20 mg/L

熟成樽：3～10年樽

フィルター：なし

ちょっと一言、独り言

「ひとつお前に試飲させたい、とっておきのワインがある！」そう言われたのは、2014年の春にフィリップ・ボールナールを訪問した時のことだった。樽から直接の試飲で、品種はシャルドネとピノノワールだったのだが、良く作られたブルゴーニュワインのような透明感のある何とも言えない上品な味わいだった！そう、彼から勧められた、とっておきのワインとは、息子トニーが初めて仕込んだワインだったのだ！トニーがワインをつくるという話はフィリップから何となく聞いてはいたが、まさかもうすでに仕込んでいたとは全く知らなかった。しかもフィリップとは違うワインのテイストがあり、その場で激しく興味を抱いた。

トニーは、ピュピラン村で代々続くヴィニョロンの家系のボールナール家の長男で、若いころから父フィリップの畑仕事などの手伝いをする機会が多く、そのうちに将来自分でワインをつくりたいと思うようになったそうだ。フランスのワイン学校卒業後、オーストラリア、アメリカでワインを学び、帰国後はジュラに戻りそのまま順調にボールナール家の跡を継ぐように思えたのだが、何とトニーは早々にドメーヌを飛び出してしまった。当時フィリップが「トニーのために、思い切ってワイン農協をやめて新しくドメーヌを立ち上げたのに、息子が出て行ってしまった…」と嘆いていたことを今でも良く覚えている。あの時の心境をトニーに尋ねてみると、彼は「あの当時はまだ24歳で、30歳までにヴィニョロンになると決めていた自分にとってはまだ継ぐのは若すぎたし、また、昔から父のつくっていたワインは今でこそヴァンナチュールとして認知されているが、当時のジュラは今ほどヴァンナチュールが認知されていなかった。父には当時の自分の行動が理解できなかったと思うが、自分がアメリカから帰ってきてすぐにワインのコマーシャルの仕事に就いたのは、父のドメーヌを継ぐにしろ独立するにしろ、将来的なワインの販売網を予め確保しておきたいという自分なりの考えがあった」と語ってくれた。今でこそボールナールのワインは有名だが、確かにトニーの言う通り、当時は誰も知らないワインだったし、ましてやジュラのワインはまだまだ無名だった。事の真相を知り、私は長年トニーを少し誤解していたことに気がついた。

トニーに「フィリップのワインとの違いは何か？」と尋ねてみると、彼はすぐに「個性」と答えてくれた。「もちろん、テロワールの違いもあるが、ブドウ栽培と醸造に関して父と僕の哲学は同じだし、父のやり方を今でも敬っている。それでもキャラクターの違いが出てくるのは、やはり作り手の個性の違いがワインに反映されているのだと思う。もし、何度つくっても父と同じワインしかできないとするならば、自分が独立する意味がない。ワインづくりについて、父は経験もあるし自分はまだまだ赤子のようなのだが、でも、自分のワインには父にはない個性がある！」と彼は言う。確かに、フィリップと比べてトニーは、性格的に物腰が柔らかく繊細で、気遣いに長けている。彼のワインを飲んでみると分かるが、どれも繊細でやさしく、彼のキャラクターがそのまま反映されている！

現在は、まだまだ細かいところで試行錯誤を繰り返すトニーだが、夢は父親を超えるヴァンヴィヴァンをつくることだそうだ！トニー曰く、目指すワインはスバリ「変化のあるワイン！その日の天気や、その日のコンディションによって人の気持ちが変わるように、生きているワインは常に動いている。父親のつくってきたワインもそういうワインだ。自分はそこをさらに洗練させて、イメージは常に明るい、いつ開けてもエネルギーを感じる、人に元気を与えるワインをつくりたいと思う！」と締めくくった。いよいよ始まったトニーの挑戦を、これから生まれるボールナール家の新たなストーリーを、ワクワクしながら皆さんにお届けしていきたい。