

～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4種類♪

VdF ル・シャルド・ゲ 2015 (白)

2015年は太陽に恵まれた年だけあって、アルコールのボリュームを感じるリッチなワインに仕上がっている！トニー曰く、収穫したブドウは一切腐敗がなく完ぺきだったが、後半ブドウの完熟のスピードが速かったので、酸をうまく残せなかったのが少し心残りのようだ。口当たり濃厚でリッチなエキスを感じ、ミネラルがしっかりと後味を支え、フィニッシュはシャープに仕上がっている。トニー曰く、まだアルコール感が強いので、このワインの真価が発揮されるまであと数年は掛かるだろうとのこと！

VdF ル・ヴァン・ド・プルサール・ウーヴル・レスプリ 2015 (赤)

前年はスズキの被害で収量が16 hLだったが、2015年は花ぶるいと鳥の被害によりさらに2 hL少ない14 hLだった…。鳥に食べられた部分のブドウは厳格に選果。トニー曰く、ポテンシャルのあるブドウだったので、前年よりもさらに2週間長い35日間のマセラシオンを実施。口当たり薄ウマながらも、実際は長熟に耐える得るワインに仕上がっている！ちなみに、トニーのプルサールは常に奥にスパイシーな味わいを感じるのだが、これはブレンド比率的には1割程度だが、黒色泥灰土壌のある区画「コート・ド・フル」のヴィエーユ・ヴィーニュのプルサールが入っているからだそう！

VdF ル・ピノ・ノワール 2015 (赤)

ル・ピノ・クタンプルのコンセプトが気軽に飲むヴァン・ド・ソワフに対し、ル・ピノ・ノワールは樽熟成されたしっかりと骨格のあるワインに仕上がっている！このピノノワールはブルゴーニュのクローンで仕込んでいる。2015年は太陽に恵まれた年だけあって、前年よりも男性的で骨格があり芳醇な味わいに仕上がっている！トニー曰く、前述のプルサール同様「コート・ド・フル」の土壌は、灰色・赤色泥灰土に挟まれたスレート状の黒色泥灰土の層のミネラルがスパイシーなニュアンスを与えているのだそう！シャルド・ゲ同様、2015年はあと数年寝かせてから飲んでみてほしいとのこと。

VdF ル・ピノ・クタンプル 2015 (赤)

今回新しくリリースされるル・ピノ・クタンプルは、シャンパーニュのピノノワールのクローンで仕込んでいる。シャンパーニュ系のピノは、ブルゴーニュ系のピノに比べ酸が強く素朴な味わいになるようで、ジュラでは良くロゼワインに使われているのだそう。トニーはそれをゆっくりと抽出に時間をかけ、野趣に富みながらもみずみずしくも軽快なヴァン・ド・ソワフに仕上げた！

ワイン名はNoctambule (ノクタンプル) をPinot (ピノ) の'ノ'と Ctambule (クタンプル) で掛けている！ちなみにNoctambuleの正式な意味は「夢遊病」だが、通常話し言葉では「パーティー好きな深夜族」のような意味でとらえられていて、トニーはパーティーのアペリティフとして気軽に飲めるヴァン・ド・ソワフという「深夜族」の意味として掛けている！

ミレジム情報 当主「トニー・ボールナール」のコメント

2015年は太陽に恵まれた当たり年！スタートが暖冬だったため芽吹きが早く、4月の時点で例年よりもブドウの芽の成長スピードが2~3週間早かった。5月は雨が多く天候が不安定だったため、開花の早いプルサールが花ぶるいに遭った。6月に入ると一転雨の全く降らない乾燥した天気が8月中旬まで続いた。日照りの影響でブドウの成長にブレーキがかかり始めたが、8月中旬から終わりにかけて2回計100mmを超える大雨が降ったおかげで、ブドウは再び息を吹き返した。そして、9月にもまた30mmの雨が降り、その雨がブドウの成熟に勢いをつけた。最終的にシャルドネやピノは前年よりも収量が取れたが、プルサールは鳥にブドウを食べられ、選果を余儀なくされ、厳しい収量となった…。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 丘の上のPUPILLINの看板

コンテチーズで有名なポリニー村とアルボワ村を結ぶ公道を車で走る途中ピュピラン村のブドウ畑の丘が遠くの視界に広がり、ハリウッドのランドマークのようにPUPILLINと書かれた大きな看板が丘の頂上付近に見える。この写真は公道からもう少しピュピランの丘に近づいて撮ったものだ（写真①）。トニーの畑は看板のすぐ下と裏手にある。裏手がフォントネイユのシャルドネ、そして真下がコート・ド・フルのプルサールとピノワールの畑だ。

これはランドマークの裏手から撮った写真（写真②）。すぐ後ろはフォントネイユのシャルドネの畑があるが、注目すべきは手前に積み

れてある石！これは全てシャルドネの畑から出てきたものだ！このピュピランの丘の頂は表土が薄く、トラクターで耕すたびにこのような石灰岩がごろごろと表出されるようだ。ランドマークの標高は400mとピュピランの中でも最高地に位置するが、畑が南向きで日当たりが良くブドウが良く熟すことから、かつてフォントネイユは早摘みのクレマンに適した土地と言われていたそうだ。だが、トニーはブドウの早熟の方ではなく石灰のテロワールからくるフィネスあるミネラルの質に注目し、あくまでスティルワインにこだわる！彼曰く、今回の2015年のシャルドネは、太陽に恵まれたので果実のボリューム感が勝っているが、ワインを寝かせて少し落ち着かせることによって必ずフィネスあるミネラルが前面に出てくるとのこと。



写真② 看板の裏手に積まれた石灰岩



写真③ スレート状に固まった黒色泥灰土

これはコート・ド・フルのピノワールの土壌の写真。（写真③）灰色泥灰土に混ざって黒く炭のように見えるのが黒色泥灰土。スレート状に固まったものだ。この黒色泥灰土は、ピュピランでもある一部の層にしかない大変貴重なもので、本来はヴァンジョーヌ用のサヴァニャンに最も適した土壌なのだそうだ。トニーの畑はそこにピノワールが植えられているのだが、これが独特のスパイシーな味わいを生んでいる！ちなみにトニー自身は、このエピソードに富んだ複雑な味わいが大のお気に入り、今回の2015年はスパイシーさをしっかりと抽出するためにマセラシオンを長く行っている！スパイスつながりで今

ふと思ったが、もしかしたらヴァンジョーヌのカレーのような高貴な風味はこの黒色泥灰土が与えているのか！？

（2017.8.9.ドメーヌ突撃訪問&8.23.メールより）

※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

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。寒冬暑夏の大陸性気候だが、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、ナパのプ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つた。30 歳までにワイナリーを立ち上げるという夢が叶わなかつた彼は、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ディナミを少しずつ取り入れたいと考えている。

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。