

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°10 ドメーヌ・ラ・ボエム

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン 5 種類♪

VdF ミュス・キャット・ヌーヴォー 2017 (白)

初リリースのミュス・キャット！パトリックはブドウの減収が5年続いており、厳しい経営状況に置かれている中、2017年もドメーヌは霜による甚大な被害を受けてしまった…。しかしパトリックを慕う多くのヴィニョロンが、情報を聞きつけるとすぐにブドウ探しに動いてくれたのだ！このバニユルスのミュスカもそのひとつ。二度バニユルスに下りブドウを見て収穫日を決定しているが、その結果なんとあまりに早い8月7日に行っている！エチケットに Nouveau と書かれているのは、ボジョレー・ヌーヴォーの解禁日より早く仕込みが終わったので洒落で付け加えたとのこと。ワインは香水のように香り高く、味わいのバランスも南のワインとは思えないほどバランスが良くパーフェクト！収穫日があまりにも早いので出来上がりのワインの味わいが青くないか不安だったが、完全に乗り越し苦労だった。このバランスをピンポイントで見極められるとはさすがはパトリックだ！

VdF サン・プル・サン 2016 (白)

初リリースのサン・プル・サン！エチケットは「%の記号」を乳房で表しており、シャルドネ、アリゴテ、トレサリエを収穫したACサン・プル・サンの地域と、乳房の Sein、そして「%」pour-cent (プルサン)を文字でサン・プル・サンというワイン名にした！ブドウ畑は2015年のフェスティジャール白と同じ区画で、2015年もこのワインを仕込んだが、酸化傾向が強くパリの一部以外でリリースはしていないため、今回の2016年がオフィシャルでは初リリースとなる。ワインはとてもミネラリーできれいに味わいが締まっている！パトリック曰く、モーザックのブレンド比率はたったの10%だが香り味わいにモーザックの個性が良く表れているとのこと！また、味わいが塩辛くスパイシーなので、サレールチーズやカンタルチーズとの相性が良いとのこと！

VdF ヴィオレット 2016 (赤)

2012年から借りていたガメイ・ド・ボジョレーの畑を手放し、今回新しくクレルモン・フェランから南に40kmほど南下したBoudes (ブード) 村のガメイ・ド・オーヴェルニュを手に入れ仕込んでいる。この年は不幸にも6月と7月の2回雹に当たり収量激減となってしまったが、収量が少ない分エキスがかなり凝縮している！ちなみにヴィオレットをガメイ・ド・オーヴェルニュ単独で仕込むのは2007年以来で、マセラシオンに6ヶ月の時間をかけブドウエキスを余すことなく抽出し、柔らかさと野趣あふれる果実味の両方を兼ね備えている！果実の濃さとワイルドな味わいは、何だか昔のラ・ボエムを彷彿させる！「これぞガメイ・ド・オーヴェルニュ！」というような熱量を感じるワインだ！

VdF ルル 2016 (赤)

2016年は、唯一雹の被害を免れ豊作が期待できたが、収穫直前に一夜にして鳥に食べられてしまい、厳格な選果を強いられた結果、12hL/haと雹の畑よりも低収量となってしまった…。醸造はいつも通りブドウを除梗し、そのまま密閉して3ヶ月放置する長期のスミマセラシオンのようなスタイルで仕込んでいる。ワインはしなやかで旨味たっぷり！パトリックのワインの真骨頂である素朴で官能的な果実味に溢れている！彼曰く、カイウー同様に2011年からビオディナミを取り入れ、年々ワインにしっかりとしたミネラルを感じられるようになってきているとのこと！

VdF カイウー 2016 (赤)

2016 年は 6 月の開花の時期に降った雹の被害で収量が 50%減。ただ、被害が早かったおかげで、残ったブドウは損傷も腐敗もなく最後まで健全に育って行った！パトリック曰く、2016 年はルル同様ビオディナミの成果が十分ワインに反映された年で、ブドウにポテンシャルがあったので、3 ヶ月のロングマセラシオンで仕込んだとのこと。2016 年のカイウーはいつも通り果実味が艶やかでエレガントだが、確かに、ロングマセラシオンを差し引いても湧き上がるミネラル感がハンパない！今飲んでもエレガントで十分に美味しいが、底知れぬポテンシャルを持つだけあって、ぜひ寝かせてから飲んでみたいワインだ！

ミレジム情報 当主「パトリック・ブージュ」のコメント

2016 年は、6 月の開花時期、そして 7 月と 2 回雹の被害に遭い、2015 年同様に収量が取れなかった…。雹に当たったのはシャルドネ、ボエム、カイユーの畑で、ボエムはほぼ全滅…。ルルは大丈夫だったが鳥に食べられてしまい、結果的には雹の畑よりも低収量となってしまった。春のスタートは雨の不安定な天候だったが、6 月からは雨の降らない乾燥した天気が続いた。だが、幸い夏は例年よりも涼しく、猛暑によるブドウのストレスはなかった。8 月 9 月は各地で局地的な雹や豪雨が襲ったが、無事切り抜けることができ収穫までたどり着くことができた。

2017 年は、霜による被害が甚大だった年。冬は暖冬でほとんど寒さがなくブドウの発芽も早かった。4 月に入り、適度な雨と暖かさによりブドウの新梢の成長に勢いが増した。だが 4 月の終わりから 5 月初めにかけて寒波が下り、その内の 2 日間は朝の気温がマイナス 5℃を下回ってしまった…。例年よりも成長が早かったブドウの芽は瞬く間に黒枯れてしまい、被害の少ない畑も含めてトータルで 90%は遅霜に当たってしまった…。その後は収穫まで乾燥した夏日が続き、霜に被害に耐えたブドウも傷ひとつなく完熟し、例年よりも 2 週間ほど早く収穫できた。だが、ドメーヌ全体のブドウの収量があまりにも少ないので、2017 年のワインの多くはネゴスの買うブドウに頼らなければならなかった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 2016 年、収穫前のルル

これは 2016 年の収穫直前のルルの畑の写真。(写真①)ぱっと見はまるで霜か雹の被害に遭ったかのようにブドウがないが、実際は鳥に食べられてしまったのだ。この年はブドウだけでなく多くの果物が雹の被害に遭い、そんな果物不足の中、唯一被害を免れたルルの畑は、まわりに隣接する畑もないため、まさに鳥たちの格好の餌場になってしまったのだ！2012 年から雹、ブドウの病気、水不足、霜と 5 年連続天災に悩まされているパトリック。唯一ブドウの残ったルルも、最後の最後に鳥に半分以上食べられたのだから彼も相当ショックだったに違いない。

これは AC サン・ブル・サンの買いブドウのトレサリエの写真。(写真②)見た目はソーヴィニヨンブランと良く似ている。パトリック曰く、トレサリエは収量が多く、低アルコールで酸味と苦みが特徴とのこと。AC サン・ブル・サン以外の地域では、別名 Sacy (サシー) としてブルゴーニュのオーセロワ地区でも一部栽培されている。2016 年収穫時の写真だが、雹の被害はなく、ブドウがたわわに実っている！



写真② サン・ブルサンのトレサリエ



写真③ 隠れ家的な小さなカーヴ

最後に、パトリックの樽貯蔵カーヴの写真。(写真③) パトリックの住む家の隣には、醸造所とは別にアンフォラや樽のワインを貯蔵するカーヴがある。そのカーヴの階段を地下に下りていくと、このような小さな洞窟部屋が広がる。パトリックが言うには、オーヴェルニュではこのようなタコつぼのような地下カーヴを持つ古い家がたくさん残っており、昔はサンネクテルチーズなどを熟成させていたようだ。地下に下りると地上よりも湿気を感じる。当然夏はカーヴの気温も低めだが、1年を通して10度前後の緩やかな温度差はあるようだ。

IBM時代に初めて仕込んだワインも入れると、かれこれ20年もワインを仕込んでいるベテランの彼も、醸造の失敗

でワインをお酢にすることは良くあり、一見するとカーヴの衛生面が関係しているのかもと思ってしまうが、このカーヴからあの官能的な唯一無二のカイウーが生まれるのだから、少なくともカーヴ内の微生物がワインにプラスに作用していると言えるだろう。「何年造っても未だワインはミステリアスなことだらけだが、だからこそ面白い！」と言うパトリックだが、買い付けサイドから見てもまったく同感だ！

(2018.6.23.ドメーヌ突撃訪問&8.12.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