

～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 4 種類♪

ペティアン・ナチュレル フェステジャール・ブラン 2015（白泡）

前回リリースとは別ロットでシャルドネ、アリゴテ、トレサリエ、モーザックに加え今回はジミオのミュスカ・ブティ・グレンが 20%ブレンドされている！（コロンバル、ソーヴィニヨンブラン、ユニブランは入っていない）当初スティルワインにする予定でタンク発酵を 11 ヶ月行っただが、思うように発酵が進まなかったため、途中からペティアンに切り替え 19 ヶ月瓶熟を行い、合計 30 ヶ月の熟成を経て仕上っている！ワインは最終的に残糖 3g/L の辛口に仕上がっているが、パトリック曰く、ジミオのミュスカのおかげで味わいにほんのりと甘みを感じるとのこと！ワインは、エキスに粘着性がありレモンのようなシャープな酸と優しい泡が味わいをさっぱりとまとめる！加えて、後からじわっと広がるほんのりと甘みのあるすし酢のような酸が食欲をどんどんかき立てる！マリネや揚げ物料理と合わせてみたいワインだ！

ペティアン・ナチュレル フェステジャール・ロゼ 2017（ロゼ泡）

2017 年は、霜による被害により前年取り入れた AC サン・プルサンのガメイとピノノワールは手に入らなかった代わりに、ボジョレーのガメイを使用！ボジョレーのガメイは直接プレス。そこに除梗したルルのガメイ・ド・オーヴェルニュ、アルデッシュのガメイ、バニユルスのシラーとミュスカがマセラシオンされている！その効果なのか前年よりも赤ワインよりの大人っぽい香りがあり、味わいもさらに辛口に仕上がっている！泡も優しく、どちらかというフルーティーでクリスピーなスティルワインを飲んでいるような感覚だ！パトリック曰く、フェステジャール・ロゼは果実味を楽しむためになるべく早めに飲んでほしいとのこと。また、今後は完全辛口に仕上げたタイプとより甘さを残したタイプの 2 つのフェスティジャールをつくる予定とのこと！

VdF ザ・ブラン 2015-2016（白）

本来は 2015 年を単独でリリースする予定だったが、発酵が途中で完全に止まってしまったため、急きょ発酵中の 2016 年シャルドネをアッサンブラージュし約 2 年かけて発酵を終わらせた！アッサンブラージュ比率は 50 : 50。ワインはストラクチャーがしっかりしていて力強く勢いがある！味わいもスパイシーで、しばらく口に含むと凝縮した鉱物系の旨味がジワジワと口の中に広がっていく！旨味の主張が強く何ともタフなワインだ！一方で、時折鼻に抜ける青梅のような清涼感のあるフレーバーが何とも言えない絶妙なバランス！力強さと清涼感の両極を立体的に感じられる、飲んでいてワクワクするワインだ！

VdF モル 2017（赤）

元はブリュッタルとしてリリースしていたが、パトリック曰く「気難しいワインではなく、品質の高いネゴスのブドウをセクションした、新しいボエムのネゴス・スタイル！」であるためモルとしてリリース！（ブリュッタルは今後も造らない予定）前年とアッサンブラージュのベースは大体同じだが、今回はピノノワールの代わりにサンソーが入っている！シラーの一部を除梗してピエ・ド・キューヴ（最初に少ないブドウで発酵を促し自然酵母を培養する方法。日本酒で言う酒母のようなもの。）を作り、その上に全房のブドウを重ねるようにタンクに入れマセラシオン・カルボニックで仕上げた！柔らかな果実味を引き出すためピジャージュやルモンタージュを一切行わず、またマセラシオンの期間も短くしている！ワインはフルボディーで濃厚だが酒質が艶やかで丸みがあり、味わいの柱となっているフレッシュでキュートな酸と洗練されたミネラルが絶妙なアクセントを奏でている！彼曰く、2018 年さらにエレガントなワインに仕上っているとのこと！開けたては少しガスが残っているのでカラフをおススメ！

ミレジム情報 当主「パトリック・ブージュ」のコメント

2015 年は、6 月の開花時期に 3 度にわたり雹の被害に遭ったのと、雨が少なく乾燥していた影響で、ブドウの収量は大幅に減った…。だが、それ以外は 2005 年や 2009 年のように日照量に恵まれたスーパー当たり年だった！4 月から 8 月まで天候に恵まれ、ほとんど雨が降らなかったおかげで、病気が蔓延せず、畑への散布はたった 1 度しかしていない！ブドウの成長は、スタートは良かったが、途中暑さと水不足のためバテ気味になりブレーキがかかった。その後 8 月に入り、20 mm を超える雨が数回降ってくれたおかげで、再びブドウも息を吹き返し、そのまま天気に支えられ素晴らしい収穫を迎えることができた。

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、前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、カイウーの畑で、ルルは大丈夫だった。春のスタートは雨の多い天候だったが、6 月からは雨の降らない乾燥した天気が続いた。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 月と 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、順調に収穫までたどり着くことができた。

2017 年は、4 月終わりに遅霜の被害があった年。この年は、ドメヌのブドウの被害が 80%~90% となり、他の地域の買いブドウを増やさざるを得なかった。冬は 2 月まで雪も降り寒かったのだが、3 月に入ると気温が上昇し、すでに春半ばのような暖かさだった。4 月も暖かさが続きブドウの萌芽は例年よりも 1 ヶ月ほど早かった。新芽が順調に伸びていった矢先、4 月終わりから 5 月頭にかけて気温がマイナス 6 度まで下がる霜に遭った…。シャルドネやガメイなど早熟の新芽はほぼ全滅。幸いピノノワールは他のブドウよりも晩熟で萌芽が遅かったおかげで被害を最小限に食い止めることができた。その後は、雨の多い不安定な天気が続いたが、すでに芽の少ないブドウにとって病気のリスクは皆無だった。6 月中旬から天気が戻り、暑く乾燥した天候が 8 月終わりまで続いた。ブドウの成熟スピードは樹によってまばらだったため、収穫は 9 月初めから 10 月上旬までと収量が少ない割に 1 ヶ月もかかった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 地下の熟成カーヴ内部

これは家の隣の地下にある熟成カーヴの写真。(写真①) なんと(今回は?) 珍しくきちんと整理されている! しかも樽の数が大幅に増えている! 前年は真ん中に樽は置いておらず、空いているスペースがカオス状態だったので、まるで別のカーヴに来たかのような気分になる(笑) パトリック曰く、2018 年は 2011 年以来 7 年ぶりの豊作だったそうだ。2012 年、2013 年ミルデュー、2014 年スズキ、2015 年、2016 年雹、そして 2017 年霜と 7 年連続まるで呪われているかのようにブドウが取れなかった…。2018 年も、実際 7 月に雹が降りピノノワールはほぼ全滅…。決して手放しでは喜べないが、それでも、シャルドネ、ガメイなどその他のブドウは今まで見たことのない

ほどの大豊作で、結果、写真のように熟成スペースが足りないほどワインが溢れている。そんな中ふと目にしたのがコレ!

(写真②) 真ん中の樽だが、Cailloux 2017 と Boheme 2018 と書かれている…。あれ?? 確かラ・ボエムの畑は 2017 年に所有者に返したのもうつくらないと言っていたのだが…。気になるのでパトリックにラ・ボエムのキュヴェのことを質問してみた。彼が言うには、1.5 ha あったボエムの畑は中に 4 人の所有者がいて、2017 年に所有者の都合によりいったん畑を全て返したのだが、その後 1 人の所有者が未だ買い手がつかず畑は保留のままの状態だったので、保留の間だけ畑の管理を継続させてもらうこととなったのだそうだ。「そうは言っても、面



写真② ラ・ボエム 2018 の熟成樽

積は10aもない。2018年はたまたま豊作だったので228L1樽分だけ仕込むことができたが、今後はつくれるかどうか分からない…」とのことだった。前回はラ・ボエムをアンフォラで仕込んだが、今回は原点に戻り、除梗したブドウでマセラシオンを行い、古樽で長く熟成をする昔のスタイルで仕込んでいる。「去年、収穫前に2005年のラ・ボエムを久しぶりに飲む機会があり、それを飲んだ時に鳥肌が立つくらい感動した。当時は粗野でマッチョな味わいのラ・ボエムだったが、13年の歳月経ることにより、角が取れまるで良い状態で熟成したピノノワールのように数ランク上のワインに変化していた！その直後にボエムの収穫があり、どうにか1樽分だけ仕込める見込みがあったので、かつてのクラシックな仕込みを実践してみた！」と説明してくれた。かつては今よりも抽出が強く、長熟タイプのワインを造っていたパトリック。ノスタルジーではないが、久々にあの粗野で武骨なガメイ・ド・オーヴェルニュを飲んでみたい衝動にかられた。



写真③ 娘のジョゼフィーヌ

次に、これは去年の12月で1歳になったパトリックの娘ジョゼフィーヌの写真。(写真③) 前回は生まれたばかりの写真を掲載したが、1年経ってこんなに大きく育っている！まだよちよち歩きで言葉も話さないが、とにかく人見知りせず誰にでも無邪気に笑顔を投げかける姿は何とも愛らしい！

近年色々と新しいキュヴェが急増中のラ・ボエム。また新たにキュヴェが増えるかどうか？今回パトリックに聞いてみたところ、どうやらこの愛娘のジョゼフィーヌという名前のペティアン・ナチュレルを奥さんのジュスティエヌが仕込んでいるらしい！セパージュはシャルドネとシュナン。さらに、2018年の夏に雹に当たってほぼ全滅だったピノノワールのわずかながら残っていたブドウを加えている！味わいはエクストラブリュッ

トの予定。すでに最低2年以上は瓶熟成させると決めているそうだ！ジュスティエヌ曰く「ジョゼフィーヌは女の子だから、ワインもシャンパーニュのように泡立ちがエレガントで上品なペティアンに仕上げたい！」とすでに出来上がりのイメージもばっちり！今回のペティアンが彼女自身単独で仕込む初のワインだが、今のところ予想以上に出来栄が良く、パトリック自身も驚いているそうだ！リリース予定は早くて2年後、ジョゼフィーヌが3歳になる時。一体どんなワインに仕上がるのか今から楽しみだ！

(2018.1.3.ドメーヌ突撃訪問より)

※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