

## ～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 6 種類♪

#### ペティアン・ナチュラル フェステジャール・ブラン 2018 (白泡)

前回 2015 年に仕込んだフェステジャール・ブランは 7 種類の品種をアッサンブラージュして仕込んだが、2018 年は前回とは品種も味筋も全く異なるワインに仕立てている。パトリック曰く、当初はフェステジャール・ブランをつくる予定がなかったそうだが、不運にもカイウーとなるピノノワールが雹の被害によりほぼ壊滅…。それでも僅かに残ったブドウをとりあえず収穫した。赤ワインにするには少なすぎると判断した彼は、ちょうど発酵中のシャルドネと混ぜて何か面白いワインをつくろうと直接プレスを取行。そこにちょうど豊作に恵まれたダミアン・ピュローのシュナンが買えるという情報が入り、最終的に全てをアッサンブラージュしてペティアンに仕上げることに決めた！一見行き当たりばったりだが、さすがパトリック！これが飲んでみると悔しいくらいに美味しい！泡が繊細で酒質がまるでピュアな桃のネクターのようにまったりと柔らかく、滋味深い複雑なミネラルを優しく包み込む！このフェスティジャールは彼にしか出せない天才的なセンスを感じる傑作だ！

#### VdF セー・セー・ヴェー 2018 (白)

ベースであるシャルドネとシュナンは今回のフェステジャール・ブランと同じブドウを使用。当初、シャルドネとヴィオニエだけで仕込むシンプルな春向きのワインにする予定だったが、シャルドネとヴィオニエだけでは味わいが単調すぎて面白みに欠けるという事で、途中シュナンをアッサンブラージュ！だが、このアッサンブラージュにより発酵の勢いが止まり、結局発酵が完全に終わり瓶詰めするまでに翌年の 2019 年 6 月までかかった。結果的に醸造は難しかったが、パトリック曰く、シュナンをアッサンブラージュしたことで出来上がったワインのレベルは飛躍的に上がったとのこと。アルコール度数 12%と度数は低いが中身はしっかりとあり、シュナンから来るキメの細かいミネラル、そしてヴィオニエのスパイシーなアクセントが味わいに深みを与える！春向きのライトなヴァン・ド・ソワフのつもりが、結果的になかなか味わい深いパトリック節の効いたワインに仕上がった！ちなみに、エチケットのデザインは、シャルドネ、シュナン、ヴィオニエが一つの蔓でつながっていることをイメージし描かれている！

#### VdF ジー 2018 (マセラシオン)

サヴォワのジャケールをマセラシオンで仕込んだジー！パトリックは、以前から仕込んでみたいセパーージュとして清涼感と上品なミネラルを兼ね備えたジャケールを挙げていたが、今回ついに念願が叶った！ちなみに、ジャケールは他の白ブドウ品種よりも価格が圧倒的に高く、ブルゴーニュの名の知れたアペラシオンのシャルドネに匹敵するようだ。ワインは、開けたてはまるで桃のエキスを飲んでみたいに果実が優しくフルーティ！味わいの変化も早く、時間が経つに連れて徐々に果実が削ぎ落され上質なミネラルが上がってくる！今回の 2018 年は、初めて仕込んだということもあり、全てファイバータンクで醸造しているが、パトリック曰く、どうやらジャケールは、タンクなどで密閉すればするほどワインが清澄しづらい品種なのだそうだ。今回のワインも多少濁っているが、味わいの問題があるわけではなく、むしろ美味しさを掻き立てられる！エチケットのデザインは、J の合間にサヴォワの風景であるアルプスの山が描かれている。

**VdF モル 2018 (赤)** パトリック曰く、モルはテロワールというよりも質の高いネゴスのブドウを集めてつくり上げたラ・ボエムのジェネリックワインという位置づけで、いわば彼のヴァンナチュラルスタイルを知る入り口となるワインとのこと。前回よりもワインをエレガントに仕上げるために収穫を気持ち早めに行ない、さらに味わいに清涼感のあるコクを加えるためにアルデッシュのドー・テールのメルロー、そしてルーシヨンのヴァンサン・ラファージュのミュスカをアクセントに加えた！出来上がったワインは、前回よりもみずみずしくフレッシュ

ユ感があり、それでいて野趣味溢れるコクもあり、何よりも果実味の染み入るような柔らかさがパトリック節をみごとに表している！なお、パトリックのネゴスのワインのエチケツトは、今後イギリス人の友人 Anna Hodgson & Harry Darby のデザインで統一するが、パトリックの妻ジュスティーヌの父が描いたモルのデザインは画家の義父をリスペクトし今後も継続する予定だ。

## VdF ヴィオレット 2018 (赤)

2017 年は遅霜の被害によりキュヴェを仕込めず、今回 2 年ぶりのリリースとなるヴィオレット。2018 年は収穫日が 9 月 15 日とかつてないほど早かったが、南向きの傾斜面という日照量的には絶好の位置に畑があるため、出来上がったワインはアントシアニンをたっぷり含んだコクの深いモノに仕上がった！ 2016 年から仕込みのブドウをガメイ・ド・ボジョレーからオーヴェルニュの最南端ブドウ村のガメイ・ド・オーヴェルニュに変えたことで、スタイルが大幅に変わったヴィオレット。かつての女性的でエレガントな早飲みスタイルから今は男性的で骨格のある長熟スタイルに様変わりしている。だが、さすがパトリックの仕込むワインだけあって、凝縮味の中に果実の滑らかさや柔らかさ、そしてフィネスがあり、口に含んで思わず唸ってしまう魅力が満載！今飲んで十分美味しいが、できれば長期に寝かせて飲んでみたいワインだ！

## VdF ルル 2018 (赤)

2017 年は遅霜の被害によりキュヴェを仕込めず、今回 2 年ぶりのリリースとなるルル。普段は除梗をして仕込むのだが、2018 年は収穫したブドウが傷ひとつなく完璧だったので、そのまま全房のままマセラシオンカルボニックで仕込んだ。また、ルルは通常タンクのみで熟成させるのだが、この年は樽が余っていたので、半分だけ樽熟を通した。出来上がったワインは、いつものように官能的でエレガント！注目すべきは、同じガメイ・ド・オーヴェルニュでもヴィオレットとルルのタイプが全く正反対なこと！パトリック曰く、このタイプの違いは畑の位置と樹齢によるところが大きいとのこと。ヴィオレットの畑はルルよりもより南仏側にあり、さらに南向きに位置するのに対し、ルルの畑は北向きで標高も少し高く、さらにガメイ・ド・オーヴェルニュは古樹であればあるほどエキスにフィネスが増すことから 2 つの違いがはっきりと味わいに出たというのが彼の解釈だ！いずれにせよ、ピノを思わせるような艶やかな果実味、ダシのような澄んだ旨味、余韻に長く残るミネラルは健在で、口に含めば含むほどパトリックの偉大さが再確認できる感動的なワインだ！

### ミレジム情報 当主「パトリック・ブージュ」のコメント

2018 年は、ボジョレー、オーヴェルニュ、南仏、サヴォワ共にブドウが早熟で比較的収量に恵まれた当たり年だった。冬のスタートは寒く、ブドウ樹の休息に十分なくらい気温が低かった。春は温暖で雨も適度に降る理想の天候が続いた。だが、4 月の中旬に一時寒波が降り、ボエムの区画が少し霜の被害に遭った。5 月は雨が多く、南仏ではミルデューが蔓延。オーヴェルニュのシャルドネもミルデューが蔓延しそうになったが、6 月から天気が乾燥し雨もほとんど降らず、ミルデューの勢いも終息した。開花はどの地域も順調。夏の間は日照量に恵まれ、無事収量を保ったまま収穫にたどり着くことができた！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 初リリースとなるピクプールの瓶詰め

今回リリースするワインの情報を取りにラ・ボエムを訪問♪前回の訪問は、ちょうどコロナの外出禁止になる直前で、パトリックも彼の妻のジュスティーヌも会うとすぐにハグをしていたが、今回はお互いどう挨拶して良いのか分からず、あたふたする場面があった。特にジュスティーヌは幼い頃からハグが習慣となっているので、親しい人とハグができないことにかかなりのストレスを感じているようだ。

ドメーヌではちょうど瓶詰作業の最中だった。(写真①)ワインは、新しくリリースするキュヴェ「ピクプール」。少し試飲させてもらったが、アプリコットや白桃の香りが華やかで、酸の効いた桃のエキスを飲んでいるような優しい味わ

이었다。3週間マセラシオンを施しているのでも色は少し濁っているが、味わいはほとんどマセラシオンぽさを感じさせない。今回リリースするジャケールにも共通する、いわばパトリック節とも言える桃のエキスのような優しい味わいが何とも心地よい！ピクプールの言えば、ラングドック地方の安ワイン品種というイメージがあるが、そのピクプールのパトリックの手にかかるとこんなにフルーティなワインに変化するのはもう驚きでしかない！現在、ネゴスの白においては、パトリックの関心はアルコール度数のそれほど上がらない酸のしっかりとある品種でワインを仕込むことだそう。今回のピクプールやジャケールはまさに彼の理想とする品種で、彼曰く、品種自体にそれほど個性がなく、水っぽく酸だけが強くなりがちな品種であればあるほど、醸造意欲がそそられるとのことだ。

これはピクプールの入ったタンクをフォークリフトで持ち上げ、重力を使ってワインを落とし瓶詰めをしている様子の写真。(写真②) パトリック曰く、ドメーヌ、ネゴスに限らずどのキュヴェもこのようにポンプを使わず重力を使ってワインを落とし瓶詰めしているとのこと。大きなタンクから一回一回この四角い1000Lのタンクに、これも重力を使ってワインを移し替え、高さが足りなく重力が効かない時は、バケツを使って手作業で入れ替えるという手間がかかる作業を瓶詰め前に行っている。「瓶詰めしたてのワインでも美味しいと感じてくれるような作業をするのが自分の役割。瓶詰め時にポンプやフィルターを使えばワインにショックが加わり、瓶詰め後の味わいが乱れるのは誰もが分かっていること。



写真② 重力を利用して瓶詰め

また、瓶詰め時にSO<sub>2</sub>を加えたワインを自分は飲みたいと思わない。だから我々はこれらの作業を避けているだけ。瓶詰めしたワインをすぐに美味しく飲んでいただきたい思いがあるので、この重力を使う一見面倒な作業もまったく苦ではない！」と彼は言う。また、彼は同時に、瓶詰め時に欠かせない極秘ともいえるコツを今回こっそり教えてくれた。彼が言うには、パトリックの白に共通するあの何とも言えないエキスの複雑な旨味と柔らかさは、瓶詰め前に行うタンクの入替え作業の時に、わざと少しワインを空気に触れさせ酸化させることによって生み出されているとのことだ！「重力を使ってゆっくりとワインを移し替える作業は、実はワインを静かにカラフするように毎回絶妙な酸化の塩梅を生み出していて、この工程が入ると入らないとでは、瓶詰め後のワインの味わいに大きな差が出る。重力を使うのは、もちろんワインを痛めないという理由もあるが、もうひとつこのまろやかな酸化を促すという大きな目的がある。これが私のワインづくりのコツの一つだ！」と、彼は非常に興味深いことを話してくれた。…でも、このコツを知ったからといって、私がもし同じようにワインをつくったとしても、決してパトリックと同じようなワインにはならないんだろうなあ…きっと。(2020.7.16.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