

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°12 ピエール=オリヴィエ・ボノーム

生産地方：ロワール

新着ワイン3種類♪

VdF シャルドネ 2017 (白)

初リリース！ボノーム曰く、ロワール全土が霜の影響でビオのブドウの確保が難しい中、知人を通じてシャルドネを買うチャンスが訪れたが、それでも収量はたった 10 hL/ha しかなかった…。ワインの味わいはニュートラルだが柔らかなエキスとミネラルのバランスが絶妙で、ハチミツやネクターのフレーバーが優しく鼻に抜ける！しかしこのシャルドネは今のところ今回 1 回きりで、今後仕込むかは未定のようなのだ。個人的にはぜひ今後も継続してほしいワインだ！

VdF マダム 2015 (白)

2015 年は、白の当たり年だったため、谷を挟んで南側と北側に分かれるテゼのブドウを別々に仕込んでいる！このマダムは北側のブドウを使用し、27 ヶ月の樽熟をさせた、言わばテゼのスペシャル・キュヴェだ！（南側は樽熟 13 ヶ月）ワイン名は、ボノームの奥さんがこのワインを気に入っていたことから彼女に敬意を表して Madame と名付けた。ワインは力強くパワーがあるが、程よく味わいがこなれていて今がまさに飲み頃！余韻に熟成からくるウイスキー（ピート）のようなフレーバーがあり、複雑な大人の味わいを醸し出す！ハードタイプの熟成チーズと相性抜群！

VdF ヴェルシュニー 2017 (赤)

2017 年のピノワールは、霜の被害と鹿にブドウを食べられるという被害で収量は 40%減だった。今回ガメイが 30%ブレンドされているが、ガメイがシュヴェルニー産ではなくトゥーレーヌ産という理由で、AOC 申請ができなかった。ボノーム曰く、できれば収穫をもう 1 週間ほど待ちたかったが、待っていると鹿がどんどんブドウを食べて行くので、やむを得ず早期収穫をしなければならなかったとのこと。ワインはとてみずみずしく、染み入るように柔らかい果実味がスルッと喉を通るようなライトな味わいに仕上がっている！

※ P・F (ペー・エフ) 2014(白)はご好評につき再入荷となります。マグナムも少量ございます♪

ミレジム情報 当主オリヴィエ・ボノームのコメント

2017 年は、2016 年同様春の遅霜と夏の猛暑に見舞われた年だった。冬のスタートは暖冬でブドウの発芽も例年より 1 ヶ月早かった。芽が成長の勢いを増した 4 月終わりに -5℃まで気温が下がる日が 3 日間続き、この霜によりボノームの畑はほぼ壊滅的な被害を受けてしまった…。一方、シェール川沿いの買いブドウ生産者は、シュヴェルニーよりも霜の被害が少なかったため、どうにかブドウを確保することができた。その後、6 月に入り雨の降らない乾燥した天気が 8 月の初旬まで続いた。途中猛暑の影響で、いったんブドウの成長にブレーキがかかったが、8 月 5 日、15 日と 30 mm を超える雨が降ったおかげでブドウの成熟が一気に進み、例年よりも 2~3 週間早い収穫となった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 自社畑のソーヴィニヨン

これは6月26日時点のボノームのソーヴィニヨンの畑だ。(写真①) 2年連続霜の被害に遭った反動もあってか、今年は房がたくさん付いている！また、今年は春に雨が多く降ったことで、地中に十分な水のストックがあり、ブドウの粒もすでに大きい。ボノーム曰く、例年の今時期は、通常ブドウの大きさがこれの半分くらいというのだから、今年はいかに成長が早いかがこれを見ると良く分かる。さらに、注目すべきはブドウの房！良く見ると実が密集しておらず、実と実の間に隙間が空いている。これは開花の時期に雨が降って花ぶるいにあったため、このようにブドウに隙間が空いているお陰で風の通りが良く、今のところ腐敗や病気の被害をうまく免れているのだそうだ！彼曰く「今年は昨年よりもブドウ

が早熟で、このまま順調にブドウが育てば大豊作が期待できる！」とのこと。とりわけボノームのこの畑は、近年ブドウがほとんど取れていないので、ぜひ久々の豊作を願いたいところだ！

これは瓶詰め直前のヴァンクүүл・ヴァンキュ赤のタンク。(写真②) タンクの下にホースでつないでいる大きなボンベはアルゴンガスだ。このアルゴンガスは窒素と同じく無味無臭で、ワインを酸化させずワインの中に溶け込んだ二酸化炭素を押し出すために用いている。下からガスをゆっくりとワインに流し込み1日かけて二酸化炭素を抜く。アルゴンガスは空気より重い気体のため、二酸化炭素を抜いてもタンクにガスが残ってワインに空気が入るのを防ぐ役割を果たす。ちなみに、私がタンクから試飲した時は、まだアルゴンガスを注入して間もなくだったので、まだ二酸化炭素は抜けておらず、味わいはピチピチしていた。



写真② ヴァンキュ赤のタンク

最後に、これはアンフォラの写真。(写真③) ティエリ・ピュズラと同じジョージア産の1200Lアンフォラを6月の初



写真③ 地中に埋めたアンフォラ

めにカーヴの下に埋めた。アンフォラのまわりに塗られている白いものは石膏。これを上塗りすることでワインの目減りを防ぐ。これから、さらにアンフォラを囲むように四角い壁を作り、上口の高さまで砂利で埋めている。今年が最初の仕込みの予定で、今のところピノドニス候補に挙げられている。ボノーム自身体格がありすぎてアンフォラの中には入られないという理由で、とりあえずブドウのマセラシオンは別のタンクで行い、ワインの熟成だけアンフォラで行う予定だ！ピノドニスのアンフォラがワインとしてリリースされるのは早くて2019年の秋…まだまだ先の話だ！

(2018.6.26.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