

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°28 ドメーヌ・ボールナール

生産地方：ジュラ

新着ワイン6種類♪

VdF ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ピアン 2016 マグナム (白泡)

サ・ヴァ・ピアンが超久々に、マグナムのみでリリース！今回のサ・ヴァ・ピアンはレ・プランテというレ・シャサーニュの北西側に位置する樹齢20年のサヴァニャンで仕込んでいる。ワインはまるで微炭酸で割ったはちみつレモン水のような、繊細な泡とシャープな酸の効いたほんのりと優しい甘みがある。アペリティフはもちろん、果物を使ったさっぱりとしたデザートと合わせたいワインだ！

AC コート・デュ・ジュラ プルサール ポワン・パール 2016 (赤)

他の生産者に貸していたゴードレットのプルサールの区画を2016年に返還してもらったのを機に、新たにACアルボワ・ピュピランとは別のポワン・パールを仕込んだ！ちなみに、ACアルボワ・ピュピランのポワン・パールが南向きの赤土泥灰土土壌に対し、今回のACコート・デュ・ジュラは、北向きの石灰質・粘土質土壌でテロワールは全く違う。ワインに透明感がありながらもしっかりとした旨味とタンニンがあり、熟成によりこなれてくると、更にキャラクターが掴めるだろう。開けたてはガスと還元があり、カラフをすることをおススメ！

AC アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ 2015 (白)

2015年は夏の途中まで乾燥していたため、ブドウの実も小さく凝縮していたが、収穫直前に雨が降ったおかげで、最終的に果汁をたっぷりと含んだジューシーなブドウを取り込むことができた！出来上がったワインは、いつものジンジャーやバラの芳香を感じさせる官能的な香りがあり、味わいはいつもよりもスパイシー。フィリップ曰く、このスパイシーさが食欲を刺激するとのこと。キノコや少し臭みのあるジビエなどと合わせるのが最高とのこと！開けたては少しガスがあり、カラフをすることをおススメ！

AC アルボワ・ピュピラン レド・メモワール 2015 (赤)

2015年はブドウの糖度がそれほど上がらない時点で酸の落ちが早かったため、いつもより早く収穫を行っている。実際ブドウの潜在アルコール度数は低かったが、酸とのバランスも良く、収穫のタイミング的にはベストだったとのこと。ワインは、開けたては若干の還元とガスがあるが、それが抜けると途端に官能的で艶やかなピノノワールが顔を出す！透明感の中にしっとりとした果実の甘みがあり、いつもよりヴィヴィッドな印象だ！

AC アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ 2008 (白)

2008年のヴァン・ジョーヌは2回瓶詰めしていて、今回日本でリリースするモノは2回目の瓶詰の方で、規定の熟成期間より2年3ヶ月も長い！ワインは、前回リリースされた2006年よりも清涼感のある味わいに仕上がっている。香りの印象は控えめだが、口の中でフレーバーが爆発し、余韻に複雑なスパイスのニュアンスが長く残る。やはりフィリップのヴァン・ジョーヌは熟成コンテとの相性がバツグンだ！

ヴァン・ド・(ジョ) リクール 2011 (甘味果実酒)

ジョリクールはシャルドネで通常仕込むが、2011年はシャルドネ以外にも試験的にプルサールで造り、今回のものはプルサール！フィリップ曰く、プルサールのル・ジョリクールは口ゼのイメージで、シャルドネよりもフルーティーでフレッシュな感じを出すために熟成にステンレスタンクを使用している。口に含んだとたんフランボワーズの蒸留酒のような上品なアルコールのフレーバーとメイプルシロップのような芳醇な甘味が口いっぱい広がり思わず幸せな気持ちになる！食後にチョコレートをつまみながらチビチビ飲みたくなるそんなワインだ！

ミレジム情報 当主「フィリップ・ボールナール」のコメント

2008年は、ブドウが晩熟で成長サイクルが例年よりも2~3週間遅かった。春は霜こそなかったが3月23日のイースターに雪が降り、その影響でブドウの成長が遅れてしまった。その後も気温の上がない雨がちな天候が続き、畑ではミルデューが蔓延した。夏は暑い日と涼しい日が交互に訪れ、そのまま秋に突入。ブドウは時間を掛けながら、ゆっくりと成長していき、十分なポテンシャルと酸の残った状態で収穫を行った。ていった。

2011年は、ブドウの成長サイクルが例年よりも1週間ほど早かった。ブドウの病気や自然災害がほとんどなく、赤が大豊作だったが、白はブドウの果皮が厚く、房は多かったが実際に搾ってみると思った以上にジュースがとれなかった。だが、その代わりに中身の凝縮したボリューム豊かなワインが出来上がった！

2014年は、赤がショウジョウバエ「スズキ」の被害に遭った年。通年厳しい年で、特に前半は雨が多く、ミルデューが猛威を振るった。畑がぬかるんでトラクターが入れないことがしばしばあり、このままではブドウが全滅するのでは！？という危機感があった。だが、作業を切り替え、散布はほぼ手で行うことにした。重労働だが、その努力の甲斐もあり、ミルデューの被害は最小限に抑えることができた。8月の中旬から天候が一気に回復し、遅れていたブドウの成長にもアクセルがかかった！収穫直前まで暑い日が続き、ブドウも至極健全な状態にあったが、突然襲ったスズキの大群により、皮の薄いプルサールが、そして徐々にトゥルソー、ピノノワールと色の付いたブドウが集中的にやられた…。当初は完熟までブドウを待つつもりであったが、最終的に早め早めに収穫し、厳しい選果を余儀なくされた…。

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が、6月に入り一転雨の全く降らない乾燥した天気は8月中旬まで続いた。日照りの影響で途中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、最終的に質量共に満足の行く収穫ができた！

2016年は、ブドウが晩熟で、前半はかつてないほどにミルデューが猛威を振るい、大幅な収量減が心配されたが、最終的にふたを開けてみると例年並みからやや豊作に恵まれ、当たり年で終えることができた！スタートは2015年同様に暖冬で芽吹きも早く、成長サイクルは4月の時点で約1ヶ月早かった。だが、4月中旬から気温が落ち、雨の降り止まない不安定な天気が長く続いた。5月中旬から気温が上がり始めたが、雨は全く止まず、湿度が高い影響で突如ミルデューが猛威を振るい始めた。ミルデューの繁殖はいまだかつて経験したことのないほどのスピードで広がり、散布も追いつかないほどだった。あわや勢い的にはブドウ全滅も覚悟をしていたが、幸いミルデューのダメージは葉の部分までで、ブドウの房にまで至らなかった。8月後半から天候が回復し、疲弊でブレーキがかかっていたブドウも一気に勢いを取り戻した。例年よりもブドウの成熟に時間がかかったが、結果的には収量を落とさず良い収穫を迎えることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



これは今回リリースするトゥルソー「ジャングレ」の畑の写真だ。(写真①) 写真を撮ったのは5月の終わり。パリサージュとボルドー液散布の作業を行っている最中だった。ちょうど開花の時期で、写真をよく見ると束子のようにブドウの花が外に開いて咲いているのが分かる。フィリップ曰く、今年はブドウが早熟で、ここ数年続いた不作をかき消すような勢いでブドウの実がついているようだ！（今年は収穫は9月3日に始まり、実際今年は超久々に豊作で終われそうだとのことだ！）

写真① 5月末のトゥルソー

次に、これはフィリップのカーブ内の写真。(写真②) 右奥のさびたキツネの鉄板に下に何やらライトに照らされた物体が吊り下げられているが、これはヴァン・ジョーヌの樽だ。樽は中身が外からも見ることができるよう、蓋の部分にガラスの特殊加工が施されている。普段はライトが消されているが、来客が来た時はこのようにライトアップをし、中のヴァン・ジョーヌの状態を見ることができる。もちろん、このガラス加工の特別な樽はひとつだけで、その他のヴァン・ジョーヌ樽は天井裏に静かに寝かせている。



写真② 吊り下げられたヴァン・ジョーヌの樽

これが樽のアップの写真。(写真③) 目減りしたワインの上に産膜が張っているのが良く分かる。この写真で見ると、産膜の厚さが5 mm くらいに見えるが、フィリップいわく、実際

は1 mm もなく薄紙1枚程度の厚さだそうだ。彼のところヴァン・ジョーヌはいわゆるヴォワール・グリ(Voile gris)と呼ばれる灰色産膜酵母がつくり出す。この産膜酵母は湿気のある環境で発生しやすく、ワインは香りも味も繊細でエレガントなのが特徴だ。それに対しヴォワール・ブラン(Voile blanc)白色産膜酵母は、乾燥した環境で発生しやすく、ワインはアロマティックで力強くふくよかなのが特徴だ。フィリップ曰く、もちろん、ただ湿気のある場所や乾燥した場所にワインを置いたからといって良質な酸膜ができるわけではなく、その他の多くの条件が整ってできる産膜酵母だからこそ、ユニークで価値があるのだとのこと。実際、ラボではすでにヴァン・ジョーヌ用の

乾燥の培養産膜酵母が存在するのだそうだが、産膜酵母にむいた環境が整っていない場所で使用し出来上がったワインはヴァン・ジョーヌと全く似て非なるものだそうだ。「ピエール・オヴェルノワのヴァン・ジョーヌは主に白色産膜酵母なのに対し、私のヴァン・ジョーヌは主に灰色産膜酵母が働いている。それぞれ特徴が異なるが、お互いに共通するのは美味しいヴァン・ジョーヌをつくっていることだ！」と彼はヴァン・ジョーヌ談義を締めくくった。

(2018.5.29.ドメーヌ突撃訪問&9.10.突撃生電話より)



写真③ 樽のアップ 上部の膜が産膜

※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