

～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4種類♪

AC アルボワ・ピュピラン・ブラン・ド・ラ・ルージュ 2016 (白)

2010年以來久々のリリース！その間の5年間は、日照りやミルデュー、霜の被害などが重なりほとんど収量が取れなかったが、今回は豊作に恵まれた。フィリップ曰く、昨今の温暖化により、ブドウの完熟よりも酸の確保の方が難しくなる中、畑が北向きに位置するブラン・ド・ラ・ルージュはとても貴重とのこと。さらに、平均樹齢がヴィエーユ・ヴィーニュの域に入ってきていることもあり、かつてよりも一段と存在感が増していると実感しているようだ。今回はブドウの状態が良く、また発酵も問題がなかったためSO₂無添加、ノンフィルターで仕込んでいる。彼にとっては久々の当たり年で、10年は軽く熟成できるポテンシャルがあるとのこと！

AC アルボワ・ピュピラン ポワン・パール 2015 (赤)

2015年は、ブドウが早熟でしっかりと完熟した当たり年！現在、ボールナールのポワン・パールはオペレーションの違いで2種類ある。前回はACコート・デュ・ジュラのポワン・パール2016年、そして今回はACアルボワ・ピュピランのポワン・パール2015年をリリースしている。フィリップ曰く、2つのオペレーションの違いは、同じ土壌でもアルボワ・ピュピランの方がよりスパイシーな味わいに仕上がるとのこと。いつものようにブドウを除梗した後はマセラシオン中一切手を加えず、果房が常にジュースに漬け込まれている状態を保つために、タンクの中にフィリップが編み出した特性の中蓋を入れて仕込んでいる！ちなみに、この中蓋は抽出を良くするだけでなく、果房のボラティル汚染防止も兼ねているようだ。

AC アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー 2015 (赤)

2015年は、ブドウが早熟でしっかりと完熟した当たり年！久々にブドウが完ぺきだったので、フィリップは今回ブドウの全てを引き出すために、敢えてルモンタージュやピジャージュをしっかりと行い、さらにマセラシオンの期間を45日まで引っ張り長期熟成に耐えるワインに仕上げている！彼曰く、当然出来立てはタンニンが若く味わいが硬かったが、3年カーヴで瓶熟させたことで、今はタンニンもこなれバランスの良いリッチなワインに仕上がっているとのこと。

AC アルボワ・ピュピラン レ・ド・メモワール 2016 (赤)

2016年は、途中ミルデューの猛威が遭ったにもかかわらず、大豊作に恵まれた当たり年！90%は除梗しているが、フランボワーズなどほんの少しマセラシオン・カルボニックの華やかさを引き出すために10%全房のブドウを混ぜている。フィリップ曰く、2016年のピノノワールはいつもよりもポリフェノールを多く含んでいて、熟成当初は味わいが硬くギンギンだったそうだ。タンニンをまるやかにするために14ヶ月といつもよりも長めの熟成を施している。また、SO₂無添加・ノンフィルターのため、現在ワインは少し還元のフェーズにあり、開けるときはカラフをするか、もしくはワインをもう半年から1年寝かせてから飲んでほしいとのこと。彼の個人的な見解として、2016年のような中身のしっかりとあるワインは、寝かせることによってレ・ド・メモワールの特徴であるエピスの複雑味が表に出るので、できれば長く寝かせてもらいたいとのことだ！

ミレジム情報 当主「フィリップ・ボールナール」のコメント

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が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 30 mm 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。しかし、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。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、疲弊し成長に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



写真① ポールナール家の宴に欠かせない暖炉

これはポールナールの家の応接間にある暖炉の写真。(写真①) フィリップが言うには、この暖炉は祖父の代から使われていて、暖炉の上に彫られているブドウと人物の彫刻はポールナール家の家紋なのだそうだ。社交的な彼は、多くの訪問者がいる時はよくここで肉を焼いてくれる。今回訪問した時も、夕方だったが、私の他にスペインのインポーターの団体がすでに先客でいて、フィリップが彼らに振る舞う夕食の準備のため暖炉に火を灯していた。

「ヨシ、これが何か分かるか？」フィリップが指をさした先には、何やらチェーンとロープと石の重りが複雑に連動した黒い歯車が暖炉の右横に設置されている。最初自分が頭に思い浮かんだのはカラクリ時計だったが、すぐにハッと気づ

いた。これは串に刺した肉を自動的に回す歯車…!? 「その通り！」と言う彼はおもむろに歯車にハンドルを差し込みネジのように回し始めた。ガキガキと数を数えながら回すと、徐々に石の重りが上に引き上げられていく。「これはブリコラージュ好きの友人が作ってくれた自動バーベキュー機だ。彼は数学者でとても仕事が精密。この歯車も 1 回まわすと石の重りでほぼ正確に 1 分かけて肉がゆっくりひと回りするように計算されている！」とどのように作動するか私に見せてくれた。彼が手を離すと、重りの引っ張る力でゆっくりと歯車が回り始めた。

「暖炉の火が落ち着くまで、サッとピエール・オヴェルノワのところに行って試飲しに行こう！」とフィリップの掛け声の下、みんなでオヴェルノワ宅に向かった。

オヴェルノワの家とフィリップの家は歩いて 5 分もかからないところにある。オヴェルノワ宅に到着するとすでに 10 人くらいの来客が真剣に試飲に向き合っていた。そこにすでに試飲である程度出来上がった我々がガヤガヤと音を立てながらどっと押し寄せたので、一緒にいた自分も何だか先客に申し訳なかった…。フィリップもアルコールが入って上機嫌なのか、着いていきなり大きい声で仕切り始めた。(写真②) 最初は 10 人くらいの先客も、とても迷惑そうな表情を浮かべていた。だが、ここがフィリップのスゴイところ！彼の語りですぐに全員を魅了した。フィリップの話の中で私が一番興味深かった内容は、彼が赤の長期マセラシオンについて語ったことだった。



写真② (左) ピエールと (右) フィリップは長年の親友

オヴェルノワの後継者であるエマニュエル・ウイヨンが長期マセラシオンを施した2012年のプルサールのマグナムを開けて「この2012年は2005年の苦い経験を生かし改善を試みたワインだ」と切り出した。2012年、2005年ともに発酵期間が長かったが、2005年はタンニン抽出しすぎること恐れ、発酵が完全に終わる前にマセラシオンを切り上げたそう。しかし、その後の瓶熟成の経過はあまり良くなかったため、その経験を踏まえ、2012年は発酵が終わるまで長期マセラシオンを決行。2012年のリリース当初はクライアントから「オヴェルノワらしくない！」と散々叩かれたそうだが、その後の瓶熟成は長く置けば置くほど素晴らしいワインに変化していったそう。ちなみに、2018年も発酵期間が長かったため、異例の10週間のロングマセラシオンを施しているとのこと。

それに対しフィリップが次のように語った。「ピエールも自分も、かつては当たり年のロングマセラシオンは当然のことで、ブドウの品質的に2005年はロングマセラシオンに適していたと言えるだろう。ロングマセラシオンは、発酵の期間が『短い・長い』といったテクニクの問題ではない。ブドウの味わいを見て、ポテンシャルがあれば躊躇する必要は全くない。1970年代のジュラはブルゴーニュと違いマイナーで、今のように誰もが注目するようなオペレーションではなかった。ワインもヴァンジョーヌ以外の早飲みワインはほとんどがバルクで売りさばっていた。当時、ワインを瓶に詰めるというのは特別な意味があり、それは長期熟成に耐え得るブドウが収穫できた「当たり年」だけだった。当時は瓶とコルクが貴重であったこともあり、ボトルのワインはすぐに飲むことを想定せず長くマセラシオンをし、抽出の限りを尽くすのが当たり前だった。出来上がったワインは当然タンニンが強く、出来立てすぐは飲めたものじゃない。でも、自分たちはそういうワインが熟成により良くなることを知っていた。ブドウの性質を見極める力があれば、そのタンニンがギシギシするほどのワインが将来的に素晴らしいワインになることは経験以上に染みている。かつては、特別な日に酒蔵から熟成した古いボトルを引っ張り出すのが粋だった。そして、若い頃は貴重なボトルのワインが食卓に出ると緊張感と高揚感があったが、ボトルワインが当たり前となった今は、ヴィニヨン自身が昔よりもワインに対する緊張感やリスペクトを欠いているような気がする。ヴィニヨンの仕事は、クライアントの求めるワインを造るのではなく、その年のブドウにあったワインを造ること。そう考えるとエマニュエルの2012年のロングマセラシオンを施した造りは正しかったと思う。ボトルに入ったワインがどれだけ貴重なワインかという経験が身に染みていれば、ブドウのポテンシャルにあった適切な醸造判断ができると思う」と。

これを聞いた時、ボトルで当たり前ワインが飲めると考えていた自分が急に恥ずかしく思えた。と言うか、フィリップがそういう意識でワイン造りと向き合っているとは知らなかった。これにはオヴェルノワも同感。彼もボトルワインの貴重さを重ね合わせるように語ってくれた。先ほどまでフィリップを煙たがっていた先客も、三人の会話に静かに耳を傾けていた。

滞在時間は1時間もなかったが、結局2005年、2012年、2018年のプルサールを開けてくれ、ミレジムの違いそして彼らの貴重な話も聞くことができ、とても有意義な時間を過ごすことができた！

(2019.11.12.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