

～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7種類♪

ペティアン・ナチュラル フェステジャール 2012 (ロゼ)

8月下旬に降った雹の影響でフェスティジャールの収量は7割減の収量は10 hL/ha！…。ルル2012年も8割減と収量が激減だったため、ブドウは全て今回のフェスティジャールにブレンドされている！収量が減った分ブドウの中身が凝縮している。

ペティアン・ナチュラル フェステジャール 2011 (白)

パトリックが試験的に400本だけつくったシャルドネのペティアンナチュラル！全房でのマセラシオンの割合が80%と、初リリースにもかかわらず変化球さく裂！元々シャルドネ自体収量が少ないので、もしかしたら今回限りとなるかもしれない！

VdF ザ・ブラン 2011 (白)

2011年は、収量が18 hL/haと少なくその分ブドウが凝縮し力強いワインに仕上がっている。酸の少なさをカバーするため、5日間マセラシオンとスキンコンタクトを施したブドウをアッサンブラージュ！マセラシオンを感じさせない絶妙な味わいに、パトリックのセンスを感じる！

VdF ヴィオレット 2012 (赤)

ボジョレー品種のガメイ80%とガメイ・ド・オーヴェルニュ20%のアッサンブラージュ。ボジョレー品種のガメイの畑はクレルモンフェランの北、ピュイ・ド・ドームの近くにあり、2012年に取得！パトリック曰く、畑の土壌には鉄分が多く含んでいて、この鉄分を含むミネラルの影響でワインが還元しやすいとのこと。ただ、還元は短時間のスワリングで飛び、すぐに艶やかな芳香に包まれる！

VdF ルル 2011 (赤)

日照量が多く、ブドウがしっかりと完熟した年！醸造はロングマセラシオンに挑戦した！最初にルモンタージュを2回ほど施しただけで、あとは密閉のまま全く手を加えず、ほぼマセラシオン・カルボニック状態で7ヶ月漬けた！ワインは、ミネラルもタンニンも全て果実に溶け込み、口の中できれいに溶けていく…最高にバランスのとれた逸品だ！

VdF ラ・ボエム 2011 (赤)

ルル同様にロングマセラシオンで仕込んでいる！収穫直前までは豊作が期待されていたのだが、収穫前にハチにブドウをたくさん食べられてしまい、結局選果を余儀なくされた…。抜栓して2日後の方が美味しくなっているとパトリックが言うように、ワインのポテンシャルが高く、長期熟成を予感させる！今飲むのであればカラフすることをおすすめ！！

VdF ブリュタル 2011 (赤)

仲の良い「SO₂無添加」の生産者が集まり、自らのワインの中で「一番ロックンロールなワイン」をそれぞれ一つ選び、同じラベルを貼るというコラボを開催！その時に、パトリックが選んだワインがこのピノのブリュタルだ！ちなみにブリュタルは、カタロニア語で「超美味しい！」という意味とフランス語の「むき出しな、粗暴な」という2つの異なる意味を持っている！そしてラベルはロックンロールというよりも、むしろパンク!?で、強烈なインパクトがある。ワインは荒削りだがポテンシャルがあり、数年の熟成を経て真価を発揮するだろう。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

パトリックは2011年からヴィオレットとボエムの畑を馬で耕している！加えて、畑にプレパラシオンを撒くなど、公にはしていないが、ビオディナミにもチャレンジしている！彼自身、初めは畑を耕さないで他の植物と競合させる不耕起農法を取り入れていたのだが、ブドウにとって環境が厳しかったのか、年々収量が落ちていくことに少しずつ危機感を覚えていたようだ。いろいろと仲間のビニョロンにも相談し、環境に配慮しながらブドウの木に活力を与える方法として、シンプルに「土壌を耕すのが良い」という結論にたどり着いたそうだ！結果が期待できるまであと数年待ってくれと言うパトリック！今まで通り美味しいワインを提供してくれるのであればいつでも待ちますよ♪

(2013.8.2.のドメーヌ突撃訪問&12.9.の突撃生電話より)