

～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3種類♪

ペティアン・ナチュラル フェステジャール 2014 (ロゼ泡)

パトリックのガメイが、ショウジョウバエ「スズキ」の被害に遭い、収量は40%減少…。不足分を補うために、オーヴェルニュの最北にある Saint Purcain sur Sioule 村 (サン・プルサン・シユル・シウール) の友人のガメイとピノノワールをネゴスで買いアッサンブラージュしている！ (ちなみに、友人のガメイは樹齢70年のガメイ・ド・オーヴェルニュ！) 醸造は、発酵を促すためにブドウの約6割を直接プレスし、残りは約36時間セニエで色を抽出してからプレスしアッサンブラージュ！ワインは、泡立ちが繊細で優しく、果実味がとてもスマートで、甘味と酸味とのバランスが絶妙！飲んでホッとする究極の癒しワインだ！

VdF ザ・ブラン 2012 (白)

パトリックの自信作！今年はスキンコンタクトはせず、収穫したブドウを直接プレスしている！仕込み当初は還元がきつく、それを飛ばすのに3年の樽熟期間を経ているが、丁寧に仕込んだおかげで、還元はほとんど消えている！ワインは上品かつエレガントで、透き通るような旨味エキスの中に底知れる膨大なエネルギーを感じる！それでいて、アルコール度数は10%にも満たないから本当に驚きとしか言いようがない！ヴァン・ヴィヴァンとは、まさにこのザ・ブランのようなワインのことを言うのだろう！

VdF カイユー 2013 (赤)

2013年のカイユーはピノノワール100%！今年はブドウの85%は手除梗し、15%は全房のまま除梗したブドウの間に重ねて仕込んでいる。また、2012年のような7ヶ月の長期マセラシオンではなく、通常通りアルコール発酵が終わったと同時にデキュバージュを行っている！パトリック曰く、2013年は収量が少ない分、収穫したブドウは中身がしっかり詰まっていたとのこと！ワインは、質の高いヴァンナチュラルにある柑橘系混じりの官能的な香りがあり、味わいはミネラリーでエレガント！上品なマールのような風味が最後の余韻に微かに残る！2012年の美味しさに更に感動的な美味しさに仕上がっている！

ミレジム情報 当主「パトリック・ブージュ」のコメント

2012年は、4月上旬にシャルドネの畑に霜がおりたり、7月まで雨が多く天候が非常に不安定だったが、草刈りやボルドー液などを適時に散布したおかげで、どうにかうまくブドウを管理できていた。だが、8月の終わりに雹が降り、ガメイ、ピノが被害を受けてしまった…。特に、ボエムとルルの畑は甚大で、ボエムは雹の被害で50%減、ルルに至っては80%減だった。その後は、幸いにも天候に恵まれ雹に当たったブドウも乾き落ち、無事収穫までたどり着くことができた。

2013年は、霜や雹の被害こそなかったが、全体的に日照量が少なくアルコール度数が上がらなかった年だった。4月5月と雨が多く気温の上昇が続き、新芽の成長も遅かった。開花時期は幸い雨を逃れたが、気温が上がらなかったため、花ぶるいを起こすブドウが多かった。7月も引き続き雨に見舞われたため、ピノやガメイの一部区画はミルデューや黒痘病にやられ、かなりの収量が落ちてしまった。8月後半から雨は収まり、そのまま収穫まで天候は保ったが、ブドウの成長サイクル自体が遅れていたため、例年よりも収穫が1～2週間遅かった。

2014年は、ショウジョウバエ「スズキ」が猛威を振るった年…。冬が例年になく暖かく、霜もほとんど

下りずにそのまま春を迎えた。春は5月上旬まで、まるで初夏のような良い天候に恵まれ、ブドウの成長ペースも1ヶ月ほど早かった。6月の開花も問題なく順調に終了。だが、7月に入り、気温の上昇しない不安定な天候が8月いっぱいまで続いた。この冷夏の影響で、1ヶ月早まっていたブドウの成長ペースにブレーキがかかったが、幸い雹の被害に遭うことはなく、病気も最小限に抑えることができた！9月に入ってから、一転、夏のような天候が戻り、再びブドウの成熟にもアクセル全開！この時点で、誰もが豊作&当たり年を期待した！だが、収穫直前に、突如スズキの大群がピノノワールとガメイに押し寄せ、あっという間に被害を広げていった…。収穫時は、結局粒単位での厳格な選果を余儀なくされ、収量も40%~50%減少した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ドメーヌ開始以来雹や霜、ブドウの病気の影響で、毎年の平均収量が20 hL/haを優に下回り、常に経営的に厳しい状況にあるパトリック。今年2015年も、途中まで豊作が期待されていたのだが、結局、雹の被害に遭いシャルドネとピノノワールが40%減となってしまった。「ドメーヌだけでは経営が成り立たない」と、現状の打開策として2013年に新たにネゴシアンを立ち上げたのだが、これが現在功を奏しているようだ！

パトリック曰く、「ドメーヌを始めた当初と違って、今は100%信頼できるヴィニョロンの友人がフランス各地にいる。彼らは自分と同じエスプリでブドウを育てているし、収穫は必ず私が行うので、品質はドメーヌと全く変わらない！」と。確かに、今回のフェステジャールにしかり、彼のつくるネゴスはどれも卓越した美味しさがあり、パトリックのセンスが十分ワインに感じられる！

でも、そんな彼も、最初の頃はやはり「ネゴシアン」という響きに少し抵抗があったようだ。理由として、自分で育てたブドウではないというのが、心の隅に引っかかっていたようだ。だが、2012年の凶作がきっかけで、背に腹は代えられないと、ネゴシアン立ち上げを決意。実際に始めてみると、色々な品種の特徴やテロワール違いの面白さが分かり、今は、昔以上に醸造のイマジネーションの幅が広がったそうだ！「これからはネゴシアンは、あくまでもドメーヌの補佐として続けていくが、仕込む以上はドメーヌのワインと同等、あるいはそれ以上のレベルに仕上げるつもりだ！」とパトリックは語る。

今後のネゴシアンのリリースは、ドメーヌのガメイ・ド・オーヴェルニュとグルナッシュ、カリニャンをアッサンブラージュしたブリュッタルやヴェルメンティーノ主体の白、アリゴテ、トレサリエなど数種類の品種をアッサンブラージュしたフェステジャール白泡、シュナンの甘口、シラーなどバラエティー豊富な新作ワインがリリースされる予定。パトリックのネゴシアンワインのレベルの高さにきつと度肝を抜かれるに違いない！

(2015.9.17.&10.20.ドメーヌ突撃訪問より)