

～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

新着ワイン情報

AC アルボワ・ピュピラン ル・トゥルソー 2012 (赤)

2012年はブドウの収量が極端に少なかったので、ル・ジャングレ90%に樽熟したル・ガルド・コー10%を瓶詰め前にブレンドして、キュヴェも「ル・トゥルソー」とシンプルな名でリリースした！ジャングレの持つ香り高くエレガントな果実味にガルド・コーの骨格が加わり絶妙なマッチング！フィリップ曰く、キノコを使ったワインと良く合うとのこと！

AC アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー 2011 (赤)

前回リリースしたワインのおかわり！2011年は2ヶ月のロングマセラシオンを施している！除梗したブドウをタンクに入れたまま蓋をして（果帽を沈める特殊な落とし蓋もしている）そのままピジャージュもルモンタージュも一切なし！いつものガルド・コーは名前の通り力強いワインなのだが、2011年は醸造方法が変わったからなのか、ワインは官能的で果実味がとても艶やか！

AC コート・デュ・ジュラ レ・マルヌ 2010 (白)

ミルデュの影響で収量は4割減だった！樽熟を例年よりも短くし、フレッシュですっきりとしたエレガントな味わいに仕上げている！ヴァン・ジョーヌ同様、色々なチーズと合わせてみたが、2010年は、コンテなどのハードチーズよりも、カマンベールなどの白カビチーズとの相性が抜群だった！

VdF ヴァンダンジュ・タルディヴ イヴレス・ド・ノエ 2009 (白)

前回2年前に一度リリースしているが、今回のイヴレス・ド・ノエは、フィリップの厚意もあって、自らのプライベートストックを特別に分けてくれたものだ！ワインは前回にあったヨーグルトのような乳酸系の香りは消えて、メイプルシロップのような甘く香ばしい香りが前面に出ている。味わいも濃密で、ホクホクした甘さ控えめの香ばしい旨味と洗練されたミネラルがあり、タルト・タタンなどのデザートとぜひ合わせてみたい！

AC アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ 2006 (黄)

2005年に比べて、2006年はフルーティで上品な味わいに仕上がっている！香りや味わいが複雑なので、ヴァン・ジョーヌ単体でも十分に楽しめるが、コンテチーズがお供にあればなお良し！コンテの旨味がより引き立つだけではなく、ヴァン・ジョーヌの香ばしいクルミやカレーのような余韻が倍の強さで上がってくる！これこそまさに黄金のマリアージュ！

ヴァン・ド・リクール ル・ジョリクール 2011 (リキュール)

2011年は豊作の年で、収量は45 ha/hLあった！通常のマクヴァンと違い、昔のようにブドウジュースを2日間かけてゆっくり煮詰めているのが特徴。重要なポイントは、ジュースを沸騰させないことと銅鍋を使うこと！フィリップ曰く、ジュースを沸騰させないで煮詰めることでブドウの持つ繊細な風味を残すことができ、また、銅鍋を使用することでジュースの味わいを柔らかくすることができるのだそうだ！

ミレジム情報 当主フィリップ・ボールナールのコメント

「ヴァン・ジョーヌ」の2006年は、赤よりも白のクオリティーの高い年。だが、ブドウにとってはストレスのかかるとても厄介な年だった。冬のスタートから寒く、雨がちな天気そのまま4月いっぱいまで続いたため、ブドウは出だしから成長に遅れが生じてしまった…。その後、開花は問題なく順調に終わったのだが、7月に入ってから猛暑と水不足、そして、8月は逆に冷夏と長雨に遭い、この不安定な天候の影響でブドウに負荷がかかり、一時は成長にブレーキがかかってしまった…。幸い9月から天候が一気に回復し、ブドウの成熟も収穫までにギリギリ間に合った！特に、ヴァン・ジョーヌのサヴァニャンは、粒が小さく見た目がきれいなブドウを取り入れることができた！

「イヴレス・ド・ノエ」の2009年は、収量的にはとても厳しかった。年初から-18℃の寒波が下り、その影響でトゥルソートルソーとサヴァニャンのブドウ畑の一部の区画が全くブドウの実をつけなかったり、5月に1.4 haあるサヴァニャンの区画が霜の被害に遭い全滅したり、そして7月の終わりに雹が降り、畑の約20%が被害に遭った…。8月に入り、今度は日照りが収穫まで続き、その結果、収穫したブドウは皮が厚く小粒でジュースの少ないものばかりだった。ただ、品質は非常に高く、特徴としては2005年と2007年を足して割ったような、しっかり中身がありながらも、エレガントでバランスのあるワインが出来上がった！

「サヴァニャン・マルヌ」の2010年は、オイディウムが猛威を振るった年で、8月の雹の被害も加わり、収量は例年の4割減だった…。ジュラの格言で、「西暦の最後にゼロの付く年は良いミレジムに恵まれな」と言われるだけあって、本当に生産者泣かせのミレジムだった。ただ、ワインはどれも上品でかつフルーティー！今飲んで美味しいとてもキュートな味わいのもものばかりだ！

「ガルド・コー」、「ジョリクール」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、房が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ポリウム豊かなワインが出来上がった！

「トゥルソー」の2012年は、4月から8月頭まで長雨が続き、ミルデューが猛威を振るった。収量は5割減で近年稀にみる厳しい年だったが、収穫したブドウの質は非常に高かった！暑い日が少なかったため、潜在アルコール度数はそれほど高くはないが、収量が少ない分、酸、ミネラル、エキスがバランスよく凝縮したブドウを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2014年は、アルザスとジュラを中心にショウジョウバエの「スズキ」の被害が拡大した年だが、フィリップの畑も例外ではなかった…。彼の話だと、収穫の4日前まではブドウも健全で、豊作とまでは行かないが徐々に収量が期待できるだけ房が実っていたそうだ。収穫前のチェックも万全に終えひと安心していただけ矢先、突然大量のオウトウ・ショウジョウバエが数日前まできれいだったブドウのまわりにたかっていたのだそうだ。「畑の中に入ると、小さなハエが群をなしてブドウのまわりを飛び回り、お酢のような香りが充満していた…まるで悪夢を見ているようだったよ」と語るフィリップ。結局、このスズキの影響で、健全だったブドウも粒単位の厳格な選果をしなければならず、収量もかつてないほど落ちてしまったのだ…。ジュラのナチュラル生産者の中では、割と経営的にも安定しているフィリップだが、3年連続かつてないほどの不作が続き、さすがにダメージは大きく、今は厳しい試練の時だ。