

## ～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2種類♪

#### AC アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード 2005 (赤)

香りに腐葉土やクルミなど熟成から来る複雑なニュアンスが芽生え始めている！1回目のリリースの2007年12月のコメントには「味わいは澄んだ旨みとミネラル、果実味がひとつの骨格をもってうまく封じ込まれている」と書かれている。10年を経た今、このコメントと照らし合わせて試飲をしてみても、ワインが当時の状態から全く色褪せていないのが良く分かる！フィリップ曰く、開けたてはガスが残っているので、シルキーなキメの細やかさを引き出すためにカラフすることをおススメとのこと。

#### AC アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー 2005 (赤)

「ボリュームと厚みがあり、ワインのバランスがすべて一体となって溶け込んでおり、とても滑らかな口当たり」と当時書かれてある。ボリューム感と滑らかな口当りは10年経っても変わらず、上品に洗練されたミネラルがきれいにこなれている！驚きは香に熟成から来るニュアンスがほとんどないこと！赤い果実の他にバラや白い果実などの優しい香りもあり、まだ余裕で10年は熟成に耐えられそうなオーラを醸し出している！

#### ミレジム情報 当主「フィリップ・ボールナール」のコメント

2005年は、1989年、1990年、2000年に匹敵するグレートヴィンテージ！春のスタートは天気が穏やかだったが雨が少なく、2003年のような猛暑と水不足が心配されたが、開花前に適度な雨が降ってくれ、開花もとても順調に終わった。そのまま夏も快調で、時折局地的な雷雨に見舞われる以外はほぼ快晴に恵まれ、病気の影響もほとんどなかった。収穫は、まわりが例年よりも2週間早く行っている中、私のドメーヌは通常通りにスタートし、村で最後に収穫を終えた！収量は平均35 hL/haと私のドメーヌにしては豊作で、状態が良く、糖と酸などタンニン中身のしっかりと詰まった健全なブドウを取り入れることができた！

#### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ヴァンクウール10周年のためにフィリップが特別に用意してくれた2005年が遂に再入荷～☆2005年はヴァンクウールと同じくドメーヌ・ボールナールが設立された年であり、フィリップはプライベート用に多めにワインをストックしている。今回はその中から貴重なストックを特別に出していただくことができた！！

2005年は、言わずと知れたグレートヴィンテージ！10年経ってもまだまだエネルギーに溢れている！ボールナールの歴史を振り返りつつ、10年熟成を味わえる、またとない貴重なワインだ！ぜひお見逃しなく！

(2015.10.8.ドメーヌ突撃訪問より)