

遅咲きのデビュー！でもワインの実力は、かのピエール・オヴェルノワも認める！

フィリップ・ボールナール

(ドメーヌ・ボールナール)

生産地

フランス東部、ジュラ地方のアルボワの街を南に 2 km ほど下ると、標高 400 m 以上の高原に囲まれた小さな村ピュピランがある。ピュピラン村の中心には、あの有名なピエール・オヴェルノワのドメーヌがあるが、彼のドメーヌから 200 m と離れていない場所にフィリップ・ボールナールのカーヴがある。彼のカーヴを囲むように総面積 12.5 ha の畑が丘の斜面に点在し、赤のブドウ品種は全て太陽の燦々と当たる南面に、そして白は東北の面に位置する。ジュラ高原最大の支脈を背にして森林地帯が広がり、深い谷が南東に向いているため、ブドウ畑は厳しい冬の寒さと夏季の乾燥に耐えることができる。

歴史

現オーナーであるフィリップ・ボールナールは、ピュピラン村で父の代から続くヴィニョロンの家系で育った。彼が高校を卒業し、1 年の軍隊経験を経た後すぐに 3 ha の畑を手に入れ、同時期 1975 年、ピュピランのワイン農協に就職する。当時、彼の父親は彼にはメカニシャンになってほしかったそうだが、彼は若い頃からヴィニョロンになることをあこがれていたようだ。ワイン農協では醸造責任者を担当し、農協で働きながら少しずつ自身の畑面積を増やし、1987 年には 9 ha の畑を持つようになった。畑仕事が過度に忙しくなったため、1988 年にワイン農協の醸造責任者を辞め、ブドウ農家一本に専念する。この頃から、ブドウを農協に売る一方で、毎年家庭消費用に自らのブドウで少量のワインをつくっていた。（これが後にピエール・オヴェルノワの目にとまる）2000 年に彼の父親が亡くなり、さらに 3.5 ha の父親の畑を引き継ぎ、計 12.5 ha の面積を持つにいたる。2005 年、ボーヌの醸造学校でワインを学んでいた彼の息子が家に戻ってくるのを機にドメーヌ立ち上げを決意する。現在は、実質 6.5 ha のブドウ畑で自らのワインを仕込み、残りの 6 ha 分のブドウは引き続きワイン農協に売りながら生計を立てている。

生産者

現在、フィリップは 12.5 ha の畑を 2 人で管理している（繁忙期は季節労働者が必ず数人手伝う）。彼の所有するブドウ品種は、ピノノワール、プルサル、トルソー、シャルドネ、ムロン・ド・アルボワ、サヴァニャンで、樹齢は若いもので 19 年、平均樹齢は 30 年である。昔からピエール・オヴェルノワをはじめマルセル・ラピエール、フィリップ・パカレと交友があり、フィリップがワインの農協で働いている時から、彼らのワイン哲学に多大なる影響を受けているとのこと。今後は、ピエール・オヴェルノワの醸造理念を見習い、全てのワインをゼロ SO₂ で醸造できるよう、現在模索中である。（一部のワインはすでにゼロ SO₂ である。）

ちよつと一言、独り言

このワインは本当に美味しい。

フィリップ・ポールナールの存在を最初に知ったのは、ボジョレーのつくり手であるジャン・フォワヤールから偶然教えてもらったのが最初だ。ジャンのドメーヌにて彼のボジョレーを試飲している最中に「こういうピュアなワインを他の地域で見つけるのはたいへんだ…」とボロリ呟いたところ、すぐに彼が「ジュラのフィリップ・ポールナールを飲んだことがあるか!? あそこのワインは抜群に美味くてピュアだぞ!」と。それから話の流れで、彼がフィリップ・ポールナールの紹介役をかってくれることとなった。ちなみに、フィリップとジャンは古くからの友人で、彼らはマルセル・ラピエールを介して知り合い、以来、毎年お互いのワインを交換し合うほど仲の良い友人関係にあるそうだ。

フィリップは2005年、齢50になってはじめて自らのドメーヌを立ち上げた遅咲きデビューのヴィニョロンだ。だが、遅咲きと言っても、ヴィニョロンとしてのキャリアはもうベテランの域だ。彼の父の代から続くブドウ栽培農家の家庭で育ち、彼が19歳の時にはすでに3haの自分の畑を所有し、一からブドウ栽培を始めている。一方でピュピランのワイン農協で長きに渡って醸造の責任者を担当するなど、根っからのヴィニョロンだ。

そんな彼が、なぜ今になって自らのドメーヌを立ち上げようと思ったのか? 彼に聞いてみると…理由はなんとも数奇なものだった。

「息子がワインづくりをやめて出て行ってしまったので…俺が一人で続けるしかなかった!」

彼曰く、彼には一人息子がいて、その息子はボーヌで醸造学を学び、その後オーストラリア、カリフォルニアでワインづくりを学んだ、いわばポールナール家のサラブレッド的存在だった。フィリップには「いつか息子と一緒にドメーヌを立ち上げたい!」という長年の夢があり、その夢の実現までドメーヌ立ち上げの構想を今の今まで温めていたそうだ。そして、ついに2005年! カリフォルニアから戻ってきた息子のためにと、ドメーヌ・ポールナールを立ち上げたのである。…が、しかし、息子は始めて3ヶ月もしないうちに家を出て行った。理由は、ワインづくりよりもワインネゴシアンの仕事に興味を覚えたとのことだった。(なんとも可哀相なフィリップ…!)

「でも結果はどうであれ、このおかげで長年の夢であったドメーヌを立ち上げることができた」と語るフィリップ。

そして、このドメーヌ立ち上げを誰よりも喜んでいるのは、あの自然派ワインの巨匠ピエール・オヴェルノワだ。フィリップとピエール・オヴェルノワは、同じ村に住んでいることもあって古くから交友関係にあった。フィリップが1998年にワイン農協の醸造責任者を辞めてブドウ栽培農家一本で生計を立てていた時も、ピエール・オヴェルノワから「ドメーヌを立ち上げる気はないのか?」と何度も誘いを受けていた。彼は、昔からフィリップのつくる家庭消費用ワイン(今のスタイル)が大のお気に入り、そのワインを飲む度に「このままブドウ栽培農家で終わるのはもったいない!」とアドバイスしていたそうだ。

彼は、他にも長年にわたってたくさんの自然派ワイン生産者と交友がある。代表的な生産者として、マルセル・ラピエール、フィリップ・パカレ、ジャン・マルク・ブリニョ、ジャン・フォイヤール等々。そんな彼らとの交友からも、彼は必然的に自然派のスタイルを舌で学び、自らのワインのスタイルを確立していった。

ピエール・オヴェルノワを「ジュラの偉大なワイン生産者」と敬し、ゼロSO₂ワインなど、自らのワインをオヴェルノワの理念に近づけるよう果敢にチャレンジし続けるフィリップ・ポールナール。「自分の初リリースワインが、地球の反対側の日本で飲まれるなんて信じられない!」と無邪気に喜ぶ彼を見ると、非常に微笑ましい。

またジュラの隠された美酒のひとつが表に明かされる!

限りなく透明でやさしいピュアな味わいが喉を潤おす! まさに飲んでホッと安心できるワインとはこのことだ!