

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°57 トニー・ボールナール

生産地方：ジュラ

新着ワイン3種類♪

VdF ル・シャルド・ゲ 2014 (白)

2014年は、一部花ぶるいにあったが結果的に24 hL/haの収量が取れていて、少ないながらもトニーは満足している。2014年は発酵の勢いがあり、ブドウをプレスしてすぐに発酵が始まってしまったので、ダブルバージュを行っていない。ワインは、前年よりもミネラリーでエキスに凝縮感があり、アフターにジュラのシャルドネらしいクルミのフレーバーが残る！

VdF ル・ヴァン・ド・プルサール・ウーヴル・レスプリ 2014 (赤)

2014年は、不幸にもスズキの大規模な被害に遭った年…。スズキの被害に遭わなければ優に30 hL/haは確保できたそうだが、結局、トータルの収量は厳格な選果により16 hL/haと半分まで減少した…。抽出を抑え果実味を引き出すために、醸造は父フィリップのプルサール「ポワンバル」の除梗して密閉放置するやり方を取り入れた！ワインはみずみずしく透明感があり、口に含むとレモングラスのような爽やかで、スパイシーなフレーバーを感じる！

VdF ル・ピノ・ノワール 2014 (赤)

2014年のピノノワールは、辛うじてスズキの被害を逃れることができた！醸造方法は、ブドウはすべて手で除梗し、二酸化炭素を注入せずクラシックな方法で仕込んでいる。トニー曰く、11ヶ月の熟成によってタンニンの角が取れ、バラやシャンピニオンの香りと共に海藻のようなヨード系の香りがあり、味わいもみずみずしく艶やかになってきている！内臓料理はもちろん、魚とも十分に相性が良さそうなワインだ！開けたては少し還元があるのでカラフをすることをおススメ♪

ミレジム情報 当主「トニー・ボールナール」のコメント

2014年は、まさにショウジョウバエの被害がとてつもない悔やまれる年だった。春のスタートは霜もなく初夏のような暑さがあり、ブドウの成長にも勢いがあった。開花は、シャルドネがちょうど花の時期に雨に当たり、花が部分的に流れてしまったが、その他のブドウは順調に終わることができた。6月までは、2011年のような早熟である程度収量が取れたミレジムを期待していたのだが、7月に入り天気は一転、下り坂に入っていた。気温の上がらない時折各地で雹をもたらすようにわか雨が数日おきに続くような不安定な天候が8月終わりまで続いた。勢いのあるブドウの成長にもブレーキがかかり、畑ではミルデューや黒痘病などの病気の蔓延が心配された。幸い、早いうちから病気対策の散布を行っていたので、病気に対してはほとんど対処でき、雹もうまく逃れることができた！8月の終わりから再び天候が回復し、ブドウも順調に成熟して行った。だが、収穫の直前、突然現れた大量のスズキがプルサールを襲い、ものの3日間で完璧なブドウの大部分を腐敗させてしまった…。

シャルドネとピノノワールはその後急いで収穫に入ったので、スズキの被害を逃れることができたが、プルサールは結局厳格に選果しなければならなかった…。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

トニーの2年目のワインが今回リリース♪最初にリリースしたワインは、どちらかと言うとブルゴーニュ風の洗練された味わいだったが、今回リリースするワインは、どれもジュラの特徴…いや父親フィリップ・ポールナールに似た雰囲気がある！まあ、ドメーヌが別といても、実際トニーはフィリップと畑仕事を一緒にしているし、フィリップのカーヴ内でワインの醸造もしている。熟成樽はフィリップのおさがりを使っているし、キャラクターが似てくるのは当然とも言える。今回のブルサールの醸造は、フィリップのポワンバールのやり方を取り入れているし、似てこないほうが不自然だ。そんな親子のワインが似通うことについて、トニーはまんざらでもないようだ。（いや、もっとまんざらではないのはフィリップの方が…笑）

毎回親子で一緒にいる姿を見ると、個人的には、ポールナール・ペール・エ・フィスのように、同じドメーヌとして2人がワインを造っても良いのではと思うところもあるが、トニーは自分の世界観を凝縮させたワインを造りたい気持ちは変わらず、やはり自分のドメーヌを持つことが自分にとってもフィリップにとっても正解だと考えている。

今回「これからどんなワインをつくってみたいか？」と彼に質問してみたところ、いつかはムロン・ド・アルボワで産膜系のワインをつくってみたいと答えてくれた。理由を聞いてみると、まず父親のフィリップがウイヤーシュしたムロンで「ル・ルージュ・クー」というキュヴェをすでにつくっているが、その前にトニーのおじいちゃんがムロンでヴァンジョーヌのような産膜系のワインをつくっていたことがあり、その味が今でも忘れられず、再現したいということだった。

今はまだ資金がなく父親のドメーヌを間借りしているが、将来的には自分のカーヴを持ち、より自分の個性を出していきたいと思っている。父親のフィリップの良いところを学びつつ、親子で助け合い、切磋琢磨しながら、よりトニーらしい美味しさに磨きがかかっていくことだろう！

(2016.7.25.ドメーヌ突撃訪問&8.12.メールより)