

～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2種類♪

VdF モル 2016 (赤)

元々はブリュッタルとしてリリース予定だったが、今回から名前を新たに「モル」と名づけリリース！パトリック曰く、当初「ワインに何も加えない」をモットーに数人で始めたブリュッタルも、現在はコンセプトを大きく逸脱して誰もが流行りのようにブリュッタルを名乗る現状に嫌気がさし、思い切って違う名前でリリースすることを決めたそうだ。Môl はジプシーの言葉で「赤ワイン」という意味があり、2016年のパトリックの収穫を手伝ったジプシーが収穫中に「モル」と言っていたフレーズが強く印象に残り名付けた。エチケットのデザインは、画家であるパトリックの奥さんジュスティエヌのお父さんが描いている！ちなみに、このお父さんは大の日本好きで、すでに何度も来日して、個展を開いているそうだ！このワインのコンセプトは、信頼のおける生産者からブドウを購入し（10%ほど自社畑のガメイ・ド・オーヴェルニュあり）、どんな土地やテロワールであってもボエム色に染め上げて、淀みなくピュアなワインを造ることだ。そして今後は同様のコンセプトで造られたワインを「ドメーヌ・ラ・ボエムのニュー・スタンダード」と位置付けてリリースしていく予定だ！

VdF シラー・バザルト 2015 (赤)

初リリースのシラー・バザルトはモルの前身で、ブドウの出所はモルと同じラングドックはペゼナスの近くに畑を持つアンドレア・ジョリエスから！2015年は試験的に仕込んだもので、ワインの角をとるために21ヶ月タンクで熟成を経ている！ワインのエチケットはモル同様ジュスティエヌのお父さんが描いている！ちなみに、シラーで新しいキュヴェをつくった理由として、パトリックは「シラーは面積は少ないがオーヴェルニュ地方にもあり、火山岩の土壌から繊細でエレガントなワインが出来ることから、同じ火山岩の土壌を持つラングドックのシラーに興味を持った」と説明する。ネゴスの赤のモノセパージュでリリースするワインとしては、最初で最後となるとても貴重なワインだ！

ミレジム情報 当主「パトリック・ブージュ」のコメント

2015年は、6月の開花時期に3度にわたり雹の被害に遭い、また雨が少なく乾燥していたため、ブドウの収量は大幅に減収だった…。だが、それ以外は2005年や2009年のように日照量に恵まれたスーパー当たり年だった！4月から8月まで天候に恵まれ、ほとんど雨が降らなかったおかげで、病気が蔓延せず、畑への散布はたった1度しかしていない！ブドウの成長は、最初のスタートは良かったが、途中さすがに暑さと水不足のためバテ気味になりブレーキがかかった。だが、8月に入ると、20mmを超える雨が数回降ってくれたおかげで、再びブドウも息を吹き返し、そのまま天気を支えられ素晴らしい収穫を迎えることができた。

2016年は、6月の開花時期、そして7月と2回雹の被害に遭い、前年同様に収量が取れなかった…。雹に当たったのはシャルドネ、ボエム、カイユーの畑で、ルルは大丈夫だった。春のスタートは雨により不安定な天候だったが、6月からは雨の降らない乾燥した天気が続いた。幸い夏は例年よりも涼しく、猛暑によるブドウのストレスはなかった。8月9日は各地で局地的な雹や豪雨が襲ったが、無事に切り抜けて収穫までたどり着くことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 12月に生まれたジョゼフィーヌ

去年の12月パトリックに天使のような女の子が生まれました！（写真①）名前はジョゼフィーヌ。奥さんのジュスティーナが名付けたそうだ。おめでとうパトリック！

（写真②）は、試飲後の夕飯の様子。パトリック(右)は現在潔い丸坊主をキメていて、注射を入れないと一見分からないかも…。そして、パトリックの向かいに座っているのがオーレリアン・ルフォー。オーレリアンとパトリックが熱く話しあっているのは、ヴァンナチュール市場の現在の危機感についてだった。パトリックは最近、パリのクライアントのSO₂無添加ワイン離れが起きていることを肌でひしひし感じているよ



写真② 夕食中のパトリックら

うだ。彼曰く「今パリではSO₂無添加でワインを造る生産者にとって、とても厳しい状況にある。自分の場合はヴァンナチュールに十分理解のあるお客さんが付いているのでまだ大丈夫だが、友達のヴィニョロンは『愛想の良かったクライアントも急に手のひらを返したようにそっぽを向き始めている』と危機感を募らせる。原因はずばり「ママ」、「ボラティール」、「ブレタノミセス」というSO₂無添加ワインによくあるマイナス要素だ。もちろん輸入元の私たちもそのあたりには敏感ではある。しかし、真剣に造られたSO₂無添加のワインが仮に「不安定」な状態になった場合、ワインは寝かせることで落ち着き、その先に想像を超える素晴らしい味わいに辿り着く可能性を、ヴァンナチュールと真剣に対話してきたプロであれば知っているし、ワインの未来を信じて描くことが出来る。しかしヴァンナチュールを始めたきっかけが、クラシカルなワインより早くから味わいが分かりやすく、寝かせずにすぐに販売して現金化できる部分に魅力を感じている場合、熟成を要するSO₂無添加のワインは扱いにくい商材となる。このように、SO₂無添加ワインの不安定で扱いづらい部分がクライアントにフォーカスされ、選択肢から外されるという流れが加速してしまうことを、彼らは恐れている様子だった。

ちなみにパトリックにとってのヴァンナチュールとは、SO₂無添加で、ノンフィルターであることだ。今回彼がブリュッタルをやめたのも、SO₂を入れてブリュッタルを名乗るヴィニョロンが増えてきたから、同じ答えを導き出せないのなら自らが離脱するべきだと思ったのだそうだ。

ちなみに、「現に在庫が数本しかなく、試飲すらできない状況の中、ワインを開けずに状態や飲み頃を知る方法があるのか？」と質問をぶつけたところ、答えは「ただひたすら待つのみ」とのことだった。最近フェイスブックやインスタグラムがあり、世界中からワインを開けた人の情報をキャッチできるので、その情報もひとつの参考にできると彼は言うのだが…。(もちろん参考にはなるが、動いている物が故それだけでは不十分だろう)

弊社としては販売のタイミングに関する努力は続けるものの、熟成が通常のワインより必要であるが、その魅力が計り知れないと予想されるようなワインを美味しさの絶頂まで持っていくためには、生産者から消費者まで含めて協力し可能な限り熟成をさせて、美味しく育てていくことを、意識していただけたら大変ありがたいと思っている。その熟成の努力が必ず実を結ぶことを信じて、みんなでバトンをまわして行けたらと願っている！

(2017.11.20.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ