

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°12 ピエール=オリヴィエ・ボノーム

生産地方：ロワール

新着ワイン5種類♪

VdF ペティアン・ナチュレル 2008 (白泡) ※ラベルはボノーム名義

ピュズラ・ボノーム時代の2011年に一度リリースした、ティエリ仕込みのペティアン・ナチュレル！ピエローは経験のため半分デゴルジュマンせずにとって置き、合計8年半瓶熟させた贅沢なペティアンだ！彼曰く、当時はペティアン・ナチュレルを熟成させるという発想があまりなく、熟成によりどのように変化するか毎年経過を見たいということで、半分は売らずにとって置いていたのだそうだ！今回熟成の頃合いを見てリリースに踏み切った！味わいは、熟成によるひねた感じを最初想像していたが、とても若々しくドライで、テュフォーの石灰土壌からくるフレーバーやタイトなミネラルも十分効いている！熟成ペティアンの美味しさが感じられる、特別なワインだ！

AC トゥーレーヌ・ラ・テニエール 2016 (白)

2016年はムニユピノの特徴を最大限に引き出した素晴らしい年！完熟したブドウで仕込んだワインはアルコール度数が13%なのに対しpHが3.14！ピエロー曰く、シュナンは収穫の時点で潜在アルコール度数が14%を超えていたが、ムニユピノは12.5%前後で、ワインのバランスとキレのある酸はまさにムニユピノのキャラクターそのもの！瓶詰時に残糖が3g/Lあり、これが瓶内で少し再発酵したようだが、この生まれたクリスピー感がなんと心地よく、最高のバランスを生み出している！

VdF ラ・テニエール・ピノドニス 2016 (赤)

2016年は霜の被害で80%減…。結局500Lの樽2樽しかつくれなかった。だが、出来上がったワインは思わず唖ってしまうほど繊細でエレガントな味わいに仕上がっている！ピエローは2014年に自らの赤の仕込みスタイルを確立して以来、ワインが飛躍的にエレガントになった！以前は、大きなタンクで一気に仕込んでいたが、今はブドウがなるべくつぶれないように小さなタンクに小分けして仕込んでいる。プレスもエグ味を加えないよう最後まで搾り切っていない。その結果抽出が優しく、果実のピュアな旨味だけを引き出すことに成功している！前年のピノドニスも良かったが、今回はさらに輪をかけて良くなっている！

VdF ラ・テニエール・ピノドニス 2015 ファン・ド・ミーズ (赤)

前回リリースのテニエール・ピノドニス2015の一年瓶熟が長い&澁付近のロット！本来はピエローたちのプライベートストックのワインだが、特別に分けてもらうことができた！通常のキュヴェより香りも味もより充実感があり、複雑でスケールの大きな仕上がりとなっている！2015年は、自社畑のピノドニスがかぶと鳥にほとんど食べられてしまったため、代わりにアラン・コクトーと同じくシェール川沿いに畑を持つバイオ生産者のタルデューからピノドニスを初めて購入している！2014年のスズキ襲来のこの舞を恐れ、ブドウが健全なうちに少し早めに収穫したおかげで、ワインはアルコール度数が12%と低くとてもエレガントな味わいに仕上がっている！

AC トゥーレーヌ・ピノワール 2016 (赤)

2016年はロワールが広範囲に渡って霜の被害があった中、ピノワールは南向きの斜面にあったおかげで唯一霜を免れることができた！前年は鹿に食べられ400Lの樽1樽しかできなかったが、2016年は畑のまわりに電線を設けるなどの対策を取り、無事40hL/haの収量で500L2樽つくることができたとのこと！前年同様に抽出をうまく抑えて余計なエグ味を出さないよう心掛けた結果、みずみずしくエレガントで洗練されたワインが出来上がった！香りも香水のように官能的で、まるで透明なミネラルエキスを飲んでいるかのごとく、体も心も癒される～

ミレジム情報

2008年は、ブドウが晩熟でトゥーレーヌらしい酸の乗ったエレガントなワインができた年。春のスタートは長雨と気温の上がない日が続く、開花も例年の1ヶ月遅れだった。夏に入ると雨は止んだが、気温の上がない不安定な天候が続く、畑ではミルデューが猛威を振るった。9月から天気が回復し涼しい気温を保ったまま収穫までたどり着くことができた！

2016年は、霜と猛暑の影響でブドウの収量が激減した年。冬は暖冬で春も比較的暖かかったため、ブドウの発芽もいつもより早かった。だが、その早い芽吹きが仇となり4月末に襲った遅霜に最初の芽の大部分がやられた。その後予備の芽が再び発芽したが、ブドウの房が付いているものは少なかった。その後5月まで不安定な天候が続いたが、6月に入ると雨は止み、今度は一転乾燥した天候が続いた。7月の終わりから8月にかけて気温が40度を超える猛暑があり、一時はブドウの成長にもブレーキがかかったが、8月下旬に適度な雨が降ってくれたおかげで、再びブドウは成熟に向かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ボノームのもとで働くスタッフ

彼らはボノームと一緒に働く従業員♪（写真①）恥ずかしがり屋なのか、カメラを向けると全員後ろを向いてしまうので、こっそり隠し撮りしたような感じだ…。

彼らを紹介すると、まず写真の中央がジェローム。かつてティエリのネゴスで右腕として働いていたことがある。今はボノームのところで季節労働者として働いているが、彼には鉄くずを溶接し階段や家具、小物などを作るアーティストとしての才能があり、普段はそれをメインに生計を立てている。ちなみに、あのヴァンクウール・ヴァンキュのロゴのアイデアを出したのはこのジェロームだ！

次に、両端にいるのが、偶然二人ともジェレミーだ！まず左側のジェレミーだが、ボノームの幼馴染み。以前はワインとは全く関係のない仕事をしていたが、ボノームがティエリから独立した際に、彼を第1号の従業員として迎え入れた。彼のワイン歴は2012年の収穫参加から数えると今年が5年目になるが、もうすでに2.5haの自社畑を持ち、ボノームのセカンドを務めるまでに至っている。将来的にはドメーヌの立ち上げも考えているのだそうだ。そして、右のジェレミーだが、彼はもう一人のジェレミーよりも前からティエリの収穫に参加していた。以前は季節労働を転々としていたが2016年から正式に従業員となった。彼も今年0.6haの畑を手に入れたが、彼は独立願望はなく、ボノームにブドウを売ることが第一に考えている。

近年、ビオの買いブドウが高騰する中、ボノームは二人のジェレミーを交えて自社畑を戦略的に増やす計画を立てている。どうやらこの戦略はボノームにとってもジェレミーたちにとっても両方にメリットがあるようだ。まず、従業員にとってはドメーヌの収入を得ることができ、さらに自社畑のブドウをピエローに売って副収入を得ることができる。一方、ボノームにとっては、買いブドウの価格と品質を安定化することができるのだそうだ。

若くしてティエリに才能を認められ、2009年にティエリから共同経営者に迎え入れられ、2014年に独立を果たしたボノーム。最近新しいカーヴも建て、ワインの品質もますます向上しており、もはや若手の駆け出し生産者の面影はない。それでもまだ30歳を過ぎたばかりで、これから自社畑が増えていくと同時に、キャリアを積んでいくことを考えると、ボノームのワインはまだまだ計り知れないポテンシャルがあるだろう！

（2017.10.10.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