

## ～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

### 新着ワイン情報

#### AC アルボワ・ピュピラン ル・ブラン・ド・ラ・ルージュ 2010 (白)

2010年の発酵は1ヶ月半と例年よりもスムーズで、全く手こずることはなかった。今回はフードル（大樽）を使わず、400Lの古樽を使用！フィリップ曰く、400Lの樽は移動が可能なので、フードルよりも洗浄がしやすくより衛生的で使いやすいことから、これからは400L樽の比率を増やしていくとのこと。

#### AC アルボワ・ピュピラン ル・ルージュ・クー 2012 (白)

フィリップ曰く、2012年は収穫前からすでに房が少なかったため、ブドウひとつひとつのエキスの凝縮度、ポテンシャルが素晴らしいとのこと！収穫は例年よりも2週間遅く、ブドウのフェノールもしっかりと熟している！

#### AC コート・デュ・ジュラ レ・シャサーニュ 2011 (白)

2011年は豊作の年で、収量は45ha/hLあった！他のミレジムと比べて、口当たりはとてやわらかく、30ヶ月のウィヤーージュを経たサヴァニャンの凝縮したエキスは香ばしい風味と共に長く余韻に続く！

#### AC アルボワ・ピュピラン レド・メモワール 2012 (赤)

ヴォーヌロマネに造詣の深い方がブラインドで飲んで、ヴォーヌロマネと勘違いしたそうだ！香りはまだ不安定だが、官能的で完璧なまでに艶やかな味わいは健全！カラフをすることをおススメ！

### ミレジム情報 当主フィリップ・ボールナールのコメント

2010年はオイディウムが猛威を振るった年で、8月の雹の被害も加わり、収量は例年の4割減だった…。ジュラの格言で、「西暦の最後にゼロの付く年は良いミレジムに恵まれない」と言われるだけあって、本当に生産者泣かせのミレジムだった…。ただ、ワインはどれも上品でフルーティー！今飲んで美味しいとてもキュートな味わいのものばかりだ！

2011年はブドウの成長サイクルが例年よりも1週間ほど早かった。ブドウの病気や自然災害がほとんどなく、赤が大豊作だったが、白はブドウの果皮が厚く、房は多かったが実際に搾ってみると思った以上にジュースがとれなかった。だが、その代わり中身の凝縮したボリュウム豊かなワインが出来上がった！

2012年は、4月から8月頭まで長雨が続き、ミルデューが猛威を振るった。収量は5割減で近年稀にみる厳しい年だった…。でも逆に、収穫したブドウの質は非常に高かった！暑い日が少なかったため、潜在アルコール度はそれほど高くはないが、収量が少ない分、酸、ミネラル、エキスがバランスよく凝縮したブドウを収穫することができた！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

フィリップの息子トニーは現在ドメーヌを手伝いながら、同時に自分のワインも仕込んでいる！今回の訪問で、彼が仕込んだ最初のヴィンテージ2013年のワインを樽から試飲させてもらった。トニー自身はシャルドネ0.5ha、ピノノワール0.5ha合計1haの畑を所有するが、2013年はブドウが不作で、ワインは各2樽ずつ計4樽しか仕込むことができなかったそうだ。試飲をしてみて本当にびっくり！両方ともブラインドで飲んだらブルゴーニュのワインと勘違いしてしまいそうなくらい、香り高く繊細でエレガントな味わいだった！フィリップのつくるワインが、テロワールの反映された滋味深く色気のあるワインだとしたら、トニーのワインは限りなく繊細で気品があり優しい仕上がりになっている！トニーのワイン、どのくらい紹介してもらえるか分かりませんが、全力でアタックします！！ (2014.6.11&9.18.のドメーヌ突撃訪問より)