

～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3種類♪

AC クレマン・デュ・ジュラ ブラン・ド・ブラン 2013 (白泡)

2013年はミルデューが8月終わりに蔓延し、収量は20 hL/haと例年より低収量。ブドウはレ・ゴードレットの畑からで、収量が取れる年はペティアンのアン・ゴ・ゲットを仕込むのだが、今回は少量だったため、クレマンを優先している。ワインはミネラリーで、心地よい苦みが複雑に絡み合いとても味わい深い！

AC アルボワ・ピュピラン ル・ルージュ・クー 2013 (白)

2013年は、長雨とミルデューの蔓延で、収量が15 hL/haと激減。ただ、フィリップが言うには、病気にやられたブドウは収穫前にすでに朽ち落ちてしまっていて、収穫時はほぼ健全なブドウだけを取り入れることに成功したとのこと！フルーティーさを生かすために、熟成期間1年と例年よりも短めに仕上げている。ワインはちょっと微発泡で、フルーティーな味わいの中にジュラらしいスモーキーさとチョーク質の緻密なミネラルを兼ね備えている！完璧なバランスで五臓六腑に染みわたるワインだ！

AC コート・デュ・ジュラ サヴァニャン レ・マルヌ 2011 (白)

2011年は収量の取れたサヴァニャンの当たり年！フィリップ曰く、2011年のレ・マルヌは、本来であればそのまま6年寝かせればヴァン・ジョーヌになるだけのポテンシャルはあったが、資金的なことから、熟成の短いレ・マルヌとしてリリースしている！ワインにクルミや上品なカレーの風味があり、まるで上質なダシを飲んでいるようなミネラルの旨味がぎゅぎゅ詰まっている！

ミレジム情報 当主「フィリップ・ボールナール」のコメント

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、房が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ーム豊かなワインが出来上がった！

2013年は、全体的に収量が少なく、特にプルサールとサヴァニャンが凶作の年だった。4月5月と気温が低く雨が多かったせいなのか、かつてない規模で花が流れてしまい、多くのブドウが開花を待たずに蔓に変わってしまった…。収量も1ha当たり5～15hLと散々…。いつもは2週間を要する収穫も、今年はたったの4日で終わるくらいブドウが付いてなかった…。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年7月で60歳になるフィリップ♪フランスでは10歳の節目ごとに誕生日を盛大に祝うことが多く、愛娘のシャロレーヌも今年30歳になるということで、たくさんの人を招待しまる2日かけて2人の誕生日を祝うようだ！その時に、シャロレーヌの誕生年の赤やオールド・ヴィンテージのヴァン・ジョーヌなどフィリップ秘蔵のストックを開けるそうだ♪そんな秘蔵ストックから、フィリップは確認もかねて、シャロレーヌの生まれ年1986年のプルサール（今のキュヴェで言うシャマード）をつい最近開けたようだが、ぜんぜんへたることなく、まだ十分先が楽しめるワインだそうだ！ちなみに、私自身2008年のヴァンダンジュタルディヴの収穫に参加した際に、フィリップの80年代のプルサールを飲ませてもらったのだが、その時にプルサールが意外に長熟に耐えるワインだと知った。

フィリップが言うに、当時の仕込みはロング・マセレーションでも抽出を強くしていたため、1986年のブ

ルサーも出来上がった当時はタンニンの収斂味が強すぎてすぐには飲めなかったそうだ。それが30年経った今は完全に角が取れて、味わいはとても滑らかになっているとのこと！「当時は、プルサーで赤を仕込む生産者はピエール・オヴェルノワくらいしか周りにいなかったし、色の薄いプルサーが長期熟成に耐えるなんて誰も想像できなかった。だから、自分もワインを寝かせるために、ロング・マセレーションでできるだけ抽出を強くした。だが、今は同じロング・マセレーションでも抽出をなるべく抑えることにしている。なぜなら、抽出を抑えゆっくりとマセレーションした方が、ワインはきれいに熟成することが経験で分かったからだ」と彼は言う。さらに、彼は、今ストックしているかつてのヴィンテージワインよりも、最近仕込んだワインの方が、品質的に高く、しかも長く持たせることができるという。

フィリップの今のプルサーは、すぐに飲んでも美味しいが、熟成させるともっともっと魅力的なワインに変化するので、機会があればじっくり熟成させて楽しんでいただくのも良いかもしれません。きっと待った分だけ美味しくなることでしょう♪ (2016.5.31.ドメーヌ突撃訪問&6.27.突撃生電話より)