

～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4種類♪

### VdF ペティアン・ナチュレル トルシペット 2016 (白泡)

このペティアンはちょっと反則なくらい美味すぎる～！フィリップ曰く、2016年は花ぶるいの影響でトゥルソーの熟しがバラバラだったことから、未熟なブドウだけを集めてペティアンに仕上げたとのこと。(一番最初に完熟したブドウは赤のジャングレとして仕込んでいます)。ブドウは直接プレスしブラン・ド・ノワール方式で仕上げている！アルコール度数は8.5%と低いが、ほのかな甘さとキレのある酸とのハーモニーが絶妙で♪また、デゴルジュマンをしていない上にガス圧が5.9気圧もあるが、噴きこぼれることなく、全てのバランスが完ぺきだ！これは今後も是非続けてほしいペティアンだ！

### AC コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット 2015 (白)

2015年は太陽に恵まれた当たり年！前年は収量が少なく、醸造に400Lの樽を使用していたが、2015年は30hL/haと例年並みの収量が確保できたことから24hLのフードルを使用している！ちなみに、フィリップ自身は、レ・ゴードレットのシャルドネは樽よりもフードルとの相性が良いと経験則で感じているようだ。(フードルだと樽香が少なくストレートにテロワールの特徴が出やすいとのこと！)今回は6ヶ月熟成と12ヶ月熟成の2回に分けて瓶詰めし、ヴァンクүүлには特別12ヶ月熟成のワインを分けてくれた！当たり年ということもあって、味わいに焼き栗のようなホクホクとした旨味がぎゅぎゅ詰まっていて、これが妙にクセになる味わいだ！開けたては還元臭があるので、カラフをすることをおススメ！

### AC アルボワ・ピュピラン サヴァニャン マセラシオン・ペリキュレール 2015 (白)

フィリップが仕込む初めてのマセラシオン白！彼自身は、以前から白でマセラシオンを仕込むのであればサヴァニャンが適していると思っていたそうだ。当初はアンフォラでマセラシオンを仕込む予定であったが、ジョージアから送られるアンフォラが収穫時期までに間に合わなかったため、今回は前哨戦としてステンレスタンクで仕込みを試みている！ワインはマセラシオン特有の金木犀の香り以外に白桃のコンポートのような甘く官能的な香りがあり、味わいも通常のサヴァニャンにはないスパイシーさとはっきりとしたストラクチャーがある！フィリップも予想以上の仕上がりにかなり満足の様子！確かに、サヴァニャンはマセラシオンに向いているかもしれない！これが前哨戦というのであれば、アンフォラは果たしてどのようなワインになるのだろうか。これからが楽しみだ！

### AC アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード 2015 (赤)

久々のシャマード登場だ！2015年は太陽に恵まれた当たり年！アルコール度数は12.8%あるが、pHが3.19と低くしっかりと酸が柱にあるおかげで、ワインに重たさは全く感じないどころか、むしろ清涼感すら感じる！いわゆる薄ウマな仕上がりだが、味わいはかなりディープで滋味深く、シャマードの特有のヴィエーユ・ヴィエーユから抽出される漢方薬のような味わいも健在！そこにさらにフランボワーズなどの赤い果実が加わり、何とも官能的で奥行きのある複雑な味わいが口の中で展開される！フィリップ曰く、2015年は間違いなく20年は熟成に耐えるポテンシャルがあるとのこと！

## ミレジム情報 当主「フィリップ・ボールナール」のコメント

2014年は、赤がショウジョウバエ「スズキ」の被害に遭った年。全体的にも厳しい年で、特に前半は雨が多く、ミルデューが猛威を振るった。畑がぬかるんでトラクターが入れないことがしばしばあり、このままではブドウが全滅するのでは！？という危機感があった。だが、作業を切り替え、散布はほぼ手で行うことにした。重労働だが、その努力の甲斐もあり、ミルデューの被害は最小限に抑えることができた。8月の中旬から天候が一気に回復し、遅れていたブドウの成長にもアクセルがかかった！収穫直前まで暑い日が続き、ブドウも至極健全な状態にあったが、突然襲ったスズキの大群により、皮の薄いプルサールが、そして徐々にトゥルソー、ピノノワールと色の付いたブドウが集中的にやられた…。当初は完熟までブドウを待つつもりであったが、最終的に早め早めに収穫し、厳しい選果も余儀なくされた…。

2015年は太陽に恵まれた当たり年！スタートが暖冬だったため芽吹きが早く、4月の時点で例年よりもブドウの芽の成長スピードが2~3週間早かった。5月は雨が多く天候が不安定だったが、6月に入り一転雨の全く降らない乾燥した天気が8月中旬まで続いた。日照りの影響で途中ブドウの成長にブレーキがかかり始めたが、8月中旬から終わりにかけて2回計100mmを超える大雨が降ったおかげで、ブドウは再び息を吹き返した。そして、9月にもまた30mmの雨が降り、その雨がブドウの成熟に勢いをつけ、最終的に質量共に満足の行く収穫ができた！

2016年は、ブドウが晩熟で、前半はかつてないほどにミルデューが猛威を振るい、大幅な収量減が心配されたが、最終的にふたを開けてみると例年並み以上の収量に恵まれた！スタートは2015年同様に暖冬で芽吹きも早く、成長サイクルは4月の時点で約1ヶ月早かった。だが、4月中旬から気温が落ち、雨の降り止まない不安定な天気が長く続いた。5月中旬から気温が上がり始めたが、雨は全く止まず、湿度が高い影響で突如ミルデューが猛威を振るい始めた。ミルデューの繁殖はいまだかつて経験したことのないほどのスピードで広がり、散布も追いつかないほどだった。あわや勢い的にはブドウ全滅も覚悟をしていたが、幸いミルデューのダメージは葉の部分までで、ブドウの房にまで至らなかった。8月の後半から天候が回復し、成長にブレーキがかかっていたブドウも一気に勢いを取り戻した。例年よりもブドウの成熟に時間がかかったが、結果的には収量を落とさず収穫を迎えることができた！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① プルサール「ラ・シャマード」の畑

これは今回リリースするプルサール「ラ・シャマード」の畑の写真だ。(写真①) 土壌は赤色泥灰土で、写真からでもその粘土の粘性や重さが十分伝わる。赤色泥灰土は実際陶器などに適した粘土素材らしく、フィリップは将来、この赤土で作ったアンフォラを使ってワインを仕込むことが夢なのだそう。彼曰く、赤色泥灰土のワインは、一般的に香りが華やかで、味わいにふくよかさやスパイシーをもたらすとのこと。

次の写真は、これも今回リリースするワイン、シャルドネ「レ・ゴードレット」の畑だ。(写真②) 土壌は石灰質・粘土質。レ・ゴードレットの畑は、オペレーション的にはACコート・デュ・ジュラだが、写真手前

にある畑は何とACアルボワ・ピュピラン！ピュピランのオペレーションと農道一つ隔てた境目に隣接しているのだ！これだけ近いのだから、いっそのことレ・ゴードレットもACアルボワ・ピュピランにカウントされても良いのでは？なんて思ったのだが、フィリップが言うに、手前のピュピランの丘と奥のレ・ゴードレットの丘は完全に独立した丘で、土壌の性質は農道を境に全く異なるのだそう。レ・ゴードレットの丘にフィリップがシャルドネを植えたのも、土壌が石灰質だからであって、これがピュピランと同じ赤色泥灰土であつたら、赤を植えていただろうとのこと。ちなみに、レ・ゴードレットの畑の方角は南西で、手前のピュピランの畑は南東。



写真② シャルドネ「レ・ゴードレット」の畑



写真③ それぞれのキュヴェに対応する土壌

最後は、フィリップのカーヴ内の写真。(写真③) 彼がボトルの手前に土の塊を置いて、土壌を分かりやすくビジュアル化してくれた♪左から、ル・ガルド・コー2005年のマグナムと灰色泥灰土、そしてラ・シャマード2005年、ル・ジャングレ2015年と赤色泥灰土と並べられてある。今回のサヴァニャン・マセラシオンはル・ガルド・コーと同じ灰色泥灰土だ。この灰色泥灰土壌は、フィリップ曰く、ワインに力強さとフィネスを与え、また、香りにスモーキーなニュアンスが出るのが特徴だとのこと。さすがは陶器に使われるような土壌だけあって、赤色泥灰土も灰色泥灰土も乾燥すると写真のように見た目はまるでセメントやレンガ

だ！「除草剤に頼って土起こしをしない畑は、全てこのように本当にコンクリートのようになくなって生命感が失われる。だから土起こしは畑仕事の中で最も重要で、我々にとって最も時間を割く作業なのだ」と最後に語ってくれた。

(2017.8.9.ドメーヌ突撃訪問&11.13.突撃生電話より)

※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