

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°57 トニー・ボールナール

生産地方：ジュラ

新着ワイン4種類♪

VdF ル・シャルド・ゲ 2015 (白)

2015年は太陽に恵まれた年だけあって、アルコールのボリュームを感じるリッチなワインに仕上がっている！トニー曰く、収穫したブドウは一切腐敗がなく完ぺきだったが、後半ブドウの完熟のスピードが速かったので、酸をうまく残せなかったのが少し心残りのようだ。口当たり濃厚でリッチなエキスを感じ、ミネラルがしっかりと後味を支え、フィニッシュはシャープに仕上がっている。トニー曰く、まだアルコール感が強いため、このワインの真価が発揮されるまであと数年は掛かるだろうとのこと！

VdF ル・ヴァン・ド・プルサール・ウーヴル・レスプリ 2015 (赤)

前年はスズキの被害で収量が16 hLだったが、2015年は花ぶるいと鳥の被害によりさらに2 hL少ない14 hLだった…。鳥に食べられた部分のブドウは厳格に選果。トニー曰く、ポテンシャルのあるブドウだったので、前年よりもさらに2週間長い35日間のマセラシオンを実施。口当たり薄ウマながらも、実際は長熟に耐える得るワインに仕上がっている！ちなみに、トニーのプルサールは常に奥にスパイシーな味わいを感じるのだが、これはブレンド比率的には1割程度だが、黒色泥灰土のある区画「コート・ド・フル」のヴィエーユ・ヴィーニュのプルサールが入っているからだそう！

VdF ル・ピノ・ノワール 2015 (赤)

ル・ピノ・クタンプルのコンセプトが気軽に飲むヴァン・ド・ソワフに対し、ル・ピノ・ノワールは樽熟成されたしっかりと骨格のあるワインに仕上がっている！このピノノワールはブルゴーニュのクローンで仕込んでいる。2015年は太陽に恵まれた年だけあって、前年よりも男性的で骨格があり芳醇な味わいに仕上がっている！トニー曰く、前述のプルサール同様「コート・ド・フル」の土壌は、灰色・赤色泥灰土に挟まれたスレート状の黒色泥灰土の層のミネラルがスパイシーなニュアンスを与えているのだそう！シャルド・ゲ同様、2015年はあと数年寝かせてから飲んでみてほしいとのこと。

VdF ル・ピノ・クタンプル 2015 (赤)

今回新しくリリースされるル・ピノ・クタンプルは、シャンパーニュのピノノワールのクローンで仕込んでいる。シャンパーニュ系のピノは、ブルゴーニュ系のピノに比べ酸が強く素朴な味わいになるようで、ジュラでは良くロゼワインに使われているのだそう。トニーはそれをゆっくりと抽出に時間をかけ、野趣に富みながらもみずみずしくも軽快なヴァン・ド・ソワフに仕上げた！

ワイン名はNoctambule (ノクタンプル) をPinot (ピノ) の'ノ'と Ctambule (クタンプル) で掛けている！ちなみにNoctambuleの正式な意味は「夢遊病」だが、通常話し言葉では「パーティー好きな深夜族」のような意味でとらえられていて、トニーはパーティーのアペリティフとして気軽に飲めるヴァン・ド・ソワフという「深夜族」の意味として掛けている！

ミレジム情報 当主「トニー・ボールナール」のコメント

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ため、開花の早いプルサールが花ぶるいに遭った。6月に入ると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100 mm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 30 mm の雨が降り、その雨がブドウの成熟に勢いをつけた。最終的にシャルドネやピノは前年よりも収量が取れたが、プルサールは鳥にブドウを食べられ、選果を余儀なくされ、厳しい収量となった…。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 丘の上の PUPILLIN の看板

コンテチーズで有名なポリニー村とアルボワ村を結ぶ公道を車で走る途中ピュピラン村のブドウ畑の丘が遠くの視界に広がり、ハリウッドのランドマークのように PUPILLIN と書かれた大きな看板が丘の頂上付近に見える。この写真は公道からもう少しピュピランの丘に近づいて撮ったものだ（写真①）。トニーの畑は看板のすぐ下と裏手にある。裏手がフォントネイユのシャルドネ、そして真下がコート・ド・フルのプルサールとピノノワールの畑だ。

これはランドマークの裏手から撮った写真（写真②）。すぐ後ろはフォントネイユのシャルドネの畑があるが、注目すべきは手前に積まれてある石！これは全てシャルドネの

畑から出てきたものだ！このピュピランの丘の頂は表土が薄く、トラクターで耕すたびにこのような石灰岩がごろごろと表出されるようだ。ランドマークの標高は 400m とピュピランの中でも最高地に位置するが、畑が南向きで日当たりが良くブドウが良く熟すことから、かつてフォントネイユは早摘みのクレマンに適した土地と言われていたそうだ。だが、トニーはブドウの早熟の方ではなく石灰のテロワールからくるフィネスあるミネラルの質に注目し、あくまでスティルワインにこだわる！彼曰く、今回の 2015 年のシャルドネは、太陽に恵まれたので果実のボリューム感が勝っているが、ワインを寝かせて少し落ち着かせることによって必ずフィネスあるミネラルが前面に出てくるとのこと。



写真② 看板の裏手に積まれた石灰岩



写真③ スレート状に固まった黒色泥灰土

これはコート・ド・フルのピノノワールの土壌の写真。（写真③）灰色泥灰土に混ざって黒く炭のような見えるのが黒色泥灰土。スレート状に固まったものだ。この黒色泥灰土は、ピュピランでもある一部の層にしかない大変貴重なもので、本来はヴァンジョーヌ用のサヴァニャンに最も適した土壌なのだそうだ。トニーの畑はそこにピノノワールが植えられているのだが、これが独特のスパイシーな味わいを生んでいる！ちなみにトニー自身は、このエピソードに富んだ複雑な味わいが大のお気に入り、今回の 2015 年はスパイシーさをしっかりと抽出するためにマセラシオンを長く行っている！スパイスつながりで今ふと思ったが、もしかしたらヴァンジョーヌのカレーのような高貴な風味はこの黒色泥灰土が与えているのか！？

(2017.8.9.ドメーヌ突撃訪問&8.23.メールより)

※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