フィリップ･ボールナール　2013 年 2 月来日レポート

～ドメーヌに関して～

フィリップはピュピヤン村で代々続くワイナリーの家に生まれ、15 歳から父、祖父のもとワイン造りをはじめ、当時自分専用の樽もあった。1975 年にワイン農協就職後も、毎年 3～4 樽ほど家庭消費用にワインを仕込んでいた。

祖父とピエール・オヴェルノワは親友で家も１００m先と近く、幼少の頃から交流があった。フィリップの家庭消費用のワインを飲んだオヴェルノワに本格的なワイン造りを薦められ、2005 年のドメーヌ設立。現在もオヴェルノワはワインの師匠であり、同時に良き友人である。

2013 年現在の畑の規模は 12.5 ヘクタールで、10 ヘクタールはドメーヌ用のブドウ、そして 2.5 ヘクタールのブドウはワイン農協に売っている。従業員 3 人＋季節労働者数名。

ピュピヤン村周辺は標高が 400m と高く、南仏や北部と違って四季がはっきりとしているのが大きな特徴。土壌はマルヌと呼ばれる泥土状の密度の濃い粘土質の土壌。ちなみに、カーヴ兼住居は 1584 年築！！（2013 年現在、築 429 年！）で、ピュピヤン村の人口は 216 人。そしてその村に住む人を「ピュピヤネ」という。

～フィリップの造る土着品種葡萄とそのワインについて～

≪プールサール≫

ブドウの実が楕円形で大きく皮が薄い。ブドウの皮が薄いので色の抽出が難しいと言われているが、ブドウを長期間醸すことで色をしっかり抽出できる。ブドウの梗は熟すことがないので、ワインの味わいが青くならないよう通常は除梗をする。出来上がるワインは色が明るく、味わい的には果実味豊かなワインが出来上がる。ちなみに、フィリップの一番樹齢の古いブドウは 80 年のプールサール。

≪トゥルソー≫

ブドウの実はプールサールより小さいが、果皮は同様に薄く、特に樹齢の若いブドウは色の抽出が難しい。ワインはプールサール同様に色が明るく、果実味豊かなワインが出来上がるが、古樹になると色がしっかり抽出され、味わいが凝縮した、長熟に耐えるワインが出来上がる。

≪サヴァニャン≫

サヴァニャンの代表ワインと言えばヴァンジョーヌでヴァンジョーヌの品種はサヴァニャン 100%でなければならない。サヴァニャンは果皮が非常に厚く腐敗に強いので、早期収穫のペティアンナチュレルから遅摘みのヴァンダンジュタルディヴ(遅摘ワイン)などいろいろな用途のワインをつくることができる。ヴァンダンジュタルディヴの収穫は通常 11 月、時には 12 月まで待って収穫することもある。

≪ムロン・ド・アルボア≫

シャルドネの祖先にあたるジュラの土着品種で、実はシャルドネより小さくグリンピースくらいの大きさ。熟すと房の梗の付け根が赤くなるのが特徴。収量が取れないため、1980 年代から他の品種と取って代わられ、現在は新たに植樹されることが少ない。実が小さく凝縮している分、常にワインに厚み、エキスの凝縮感がある。

～フィリップの造る外来品種とそのワインについて～

≪ピノ・ノワール、シャルドネ≫

ピノ・ノワール、シャルドネは 16 世紀にブルゴーニュからジュラに入ってきた。当時は地域の異なる領主同士の結婚などがきっかけで外来品種が持ち込まれていた。両者はジュラでは粘土質の密度が高くない軽い土質の土壌が一般的に適しているが、フィリップのピノ・ノワールはあえてサヴァニャンの灰色泥灰土状（マルヌ）の土壌に植え、重厚なスタイルに仕上げている。彼のピノ・ノワールはジンジャーやエピスのようなアロマが特徴だが、これは灰色泥灰土状のテロワールから来ている。

～フィリップのワイン醸造について～

≪大樽の使用≫

大樽には様々な大きさがあるが、フィリップは 24hl を使用。大樽は発酵・熟成に時間はかかるが、ワインをゆっくり呼吸させ、その結果酒質を柔らかくするメリットがあるため使用している。

≪ウイヤージュ（目減り分の補充）≫

サヴァニャン・マルヌとヴァンジョーヌ以外のワインは、大樽を使用するものも含め、全て週に 1 回のペースで目減り分を補充。

～フィリップの造るヴァンダンジュ・タルティヴ（遅摘みワイン）、ヴァン・ド・パイユ（藁ワイン）、ヴァン・ジョーヌ（黄色ワイン）について～

原則的には、「ミレジムが良い、ブドウが低収量、収穫時のブドウに腐敗果がほとんどない」、という 3 条件が揃った場合に造る決定をする。ヴァン・ド・パイユは腐敗果が少しでもあると陰干し中に他のブドウにも感染してしまうため、腐敗果に特に注意する。なお、ヴァン・ジョーヌは作柄が並の年でもリリースまでの 6 年間の熟成で驚くほどエキスが凝縮し、素晴らしいワインに変化する事があるため、並みの年でも他の条件が整えば造る年がある。

≪ヴァンダンジュ・タルディヴ≫

11 月から 12 月初め頃まで待ち収穫したブドウをプレスし、1 日かけて初期澱引き（デブルバージュ）し、そのまま 400 リットルの古樽で醗酵熟成。

≪ヴァン・ド・パイユ≫

プールサール、サヴァニャン、シャルドネと 3 種類のブドウを使う。ブドウの収穫は、酸がある状態で行う。一般的に遅摘みブドウを利用すると言われているが、糖分はブドウを陰干しすると上がるので、必ずしも遅摘みでなくて良い。収穫した後、底の浅い木のケースにブドウが重ならないように入れ、約 2 ヶ月屋根裏で陰干したブドウをプレスした後、1 日かけて初期澱引き（デブルバージュ）をし、225 リットルの古樽で醗酵熟成。

≪ヴァン・ジョーヌ≫

ブドウを収穫後、1 日かけて初期澱引き（デブルバージュ）し、ジュースをステンレスタンクで発酵。同時にマロラクティック発酵もステンレスタンク内で終わらせる。次に、前年の産膜酵母が澱として残っている 225 リットルの樽にワインを移し､そのまま 6 年 3 ヶ月以上熟成｡熟成期間中は補酒を一切しない。

≪ヴァン・ジョーヌの瓶はなぜ 620ml か≫

樽内で 6 年 3 ヶ月熟成すると、1 リットル当たり、約 380ml 分のワインが目減りし、約 620ml になることから、その容量の特殊な形状の瓶になった。この地元特有の瓶を Clavelin（クラヴラン）と呼ぶ。

≪ヴァン・ジョーヌの産膜酵母について≫

ヴァン・ジョーヌの産膜酵母は主に蔵付き酵母で、蔵に産膜酵母ができるまで 10 年はかかる。良い産膜酵母は白ではなく灰色で､ワインの熟成が 3 年経った頃にカレーのようなスパイシーな香りが出てくるのが、ヴァンジョーヌ成功の目安。

産膜酵母はワインのボラティル（酢酸菌）を食べて、ワインを酸化から防いでくれるので、ヴァン・ジョーヌの香りは酸化によるものではない。産膜酵母はとても破れやすく、一度破れるとワインはヴァン・ジョーヌにならず、お酢になってしまう。

～フィリップのペティアン造り～

1992 年から家庭消費用で作り始めた。まずプールサールで造り、次にシャルドネで醸造。その後、若木のサヴァニャンのブドウには、グレープフルーツやゲヴュルツトラミネールのような心地よい香りがあったため、良いイメージが浮かび、サヴァニャンで挑戦した。3 種とも泡のボリュームと残糖分のバランス、そして「どぶろく」ではなく、クリーンで若々しい酒質にこだわって造っている。

～各ワインの飲み頃と熟成期間～

基本的に全てのワインは今飲んで十分に美味しい状態のものをリリースしている。まだ飲み頃にないワインは、ミレジムを飛ばしても飲み頃が来るまで待つ。ベストな飲み頃は白も赤も 10 年以内。ただ、良い年の赤は 20 年以上熟成する。ヴァン・ジョーヌは 100 年以上熟成することができる。

～日常的にあわせるマリアージュ～

サヴァニャン（レ・シャサーニュ）	：シーフード
ムロン（ル・ルージュ・クー）	：クリームソースやバターを使ったこってりとした料理
プールサール、トゥルソー	：鶏肉、豚肉
ピノノワール（レド・メモワール）	：骨格がしっかりしているので、ジビエ等
マルヌやヴァンジョーヌ	：コック・オー・ヴァンジョーヌ（鶏のヴァンジョーヌ煮込み)、モンドールチーズや川魚を使った地元料理

～フィリップお勧めのヴァン・ジョーヌと良く合う料理の造り方～

その１「モンドールチーズを使った地元料理」

モンドールの真ん中をスプーンでくり抜き、そこにマルヌもしくはヴァンジョーヌを入れて、そのままオーブンで 10 分くらい入れ、ヴァンジョーヌと溶け合わさったチーズをジャガイモやモルトーソーセージ（長時間燻製した地元名物のソーセージ）にかけて食べる。

その２「川魚を使った地元料理」

マスなどの川魚にマルヌもしくはヴァンジョーヌをかけ、アルミホイルで蒸し焼きにする。蒸し焼きになった魚に、生クリームを煮詰めたソースをかけて食べる。

～なぜ、ドメーヌのマークがキツネでオレンジ色なのか？～

ボールナールのルナールはフランス語で「キツネ」の意味がある。「ボー」「ルナール」と分けると、Beau renard（美しいキツネ）ともかけることができる。オレンジなのは、キツネ色がオレンジに近く、見栄えも良いから。またラベル正面から見て、赤ワインはキツネが「左向き」、白ワインは「右向き」と向きが違い、これはフランス共産党（左派）が「赤」ということにもかけている。

～蝋キャップのこだわりの理由は？～

ヴィニョロンだった祖父母が、昔は蝋キャップを使っていたので。蝋キャップはコルクを食べる虫がコルクに入ることを防ぐメリットがあるが、基本的にはワインの質とは関係がない。コルクの質を守る役目として使用している。

蝋キャップはパラフィンと塗料の調合を手作業で行っているので、時々蝋の色が微妙に異なることがある。パラフィンが入っていることで、ロウキャップ自体が柔らかく、ロウの上から直接さしてコルクを抜栓できる。

またキュヴェの半分をジュラの瓶を使わずブルゴーニュ瓶にしているのは、ブルゴーニュ瓶を祖父母が好んで使っていた理由から。

その他

～飲んだ中で一番古いジュラのワインの品種とヴィンテージは？～

1893 年ムロン、ヴァン・ジョーヌ 1921 年、ヴァン・ジョーヌ 1929 年（ヴァンジョーヌの中では並はずれて良い年)。当時はコルクの質が良くなかったので瓶差が多かった。

赤は、父が作った 1959 年プールサールが最高に美味しかった。1959 年はとても暑い年で、そのワインのブドウの区画は直射日光の当たりづらい土地だったので、全てのバランスが整った素晴らしいワインになった。

～ここ数年、ジュラでも「ヴァンナチュール」が増えている理由について～

近年ジュラで若手のヴァンナチュール生産者が増加している。彼らの多くはヴィニョロン家系ではなく、またジュラ以外の地域から参入者も見受けられる。ドメーヌ設立にジュラが選ばれる理由は、隣接したブルゴーニュやアルザスに比べ、土地に空きがあり、畑が安いことがあげられるだろう。

ヴァンナチュールが増加している理由は、除草剤や過度な農薬が使われていない畑が多いことが挙げられる。ジュラの丘陵地帯は平らな土地が少なく、大規模なトラクターでの作業にはむかない。また雨が降った時に地滑りが起こり、土地が土砂で流れやすいので、常に畑を耕し、手入れする必要がある。畑はビオで管理されたような健全な状態にあるので、そこからヴァンナチュールに不可欠なビオ農法に切り替えやすい。

また、その他の理由は、彼らの環境配慮に対する意識が高いこと、ヴァンナチュールの先駆者であるピエールオ・ヴェルノワがジュラにいることが影響していると思う。