2023 年 11 月吉日

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°10 ドメーヌ・ラ・ボエム

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン 9 種類♪

VdF ピカポル 2022（白）

2022 年は、ドメーヌ・ド・プティ・ルピィのトップの畑の中でも樹齢の一番古いブドウを使って仕込んでいる。この年は、ブドウが早熟で収量にも恵まれた当たり年だった。前年まで 30%除梗のブドウを漬け込むアンフュージョンで仕込んでいたが、今回はワインに清涼感を残すために通常の白ワインの仕込みであるダイレクトプレスに変えた。また、ヴィエーユ・ヴィーニュの持つミネラルを引き上げるため、醸造タンクにジャー（炻器）を用いた。出来上がったワインは、完全にマロラクティック発酵を行なっている（通常 AOC ピクプール・ド・ピネは SO2 でマロラクティック発酵止める）ことと、ウイヤージュを一切していないため、香りに若干ドライフルーツのような酸化のニュアンスはあるが、全体的に味わいはみずみずしく清涼感がある！広がる滋味深いミネラルも心地よく、口に含めば含むほど湧き出る複雑な旨味がクセになりそうな…そんな個性溢れるワインだ！

VdF ザ・ブラン 2021（白）

2016 年以来 5 年ぶりのリリース♪2021 年は全体的に涼しい年で、一部病気の被害により収量は 25hL/ha だったが、近年のザ・ブランの中では比較的量にも品質にも恵まれた当たり年だった。醸造は、発酵のスタッグを防ぐために最初に 3 日間マセラシオンを行ない、プレスして発酵のほとんどはファイバータンクで終えた。その後ワインを樽に移し、ウィヤージュを一切せずに 1 年間熟成させた。出来上がったワインは、上品かつスマートで欠点が一切なく、火打石のようなスモーキーな香りとタイトなミネラルは、ブラインドだとジュラのシャルドネやブルゴーニュのシャサーニュモンラッシェを彷彿させる！涼しい気候に恵まれ酸も豊富にあり、今飲んで最高に美味しいワインだ！

VdF J(ジー) 2020（マセラシオン）

新しく買ったアルザスのフードルで満を持して仕込んだのだが、最後に残ったわずかな糖がボラティルを上げてしまい、当初パトリックも瓶詰めするかどうか悩んだ。だが、買いブドウは仕事において絶大な信頼のおけるアドリアン・ダカンのジャケール。実際パトリックが現地に足を運び収穫と選果を行ない、品質を確かめている。「ポテンシャルのあるブドウは時間を経てワインの状態が徐々に整ってくる」という彼の経験則を信じ、最終的に瓶詰めして寝かせることにした。揮発酸も当初よりは味わいも大分落ち着き、オレンジなどマセラシオン本来の味わいが戻ってきたのでリリースに踏み切った。瓶熟を経たワインは、みずみずしくまるでハッサクやオレンジから抽出したエキスを紅茶にしたようにキュート！リンゴ酢のようなボラティルをまだ若干感じるが、当初に比べて明らかにワインに馴染んできているのが分かる！パトリック曰く、できればあと数年は寝かせてほしいとのこと。「こういう難しいワインは整うのにも時間はかかるが、逆に熟成に強く、寝かせれば寝かせるほど美味しくなることは間違いない！」完全無添加のヴァンナチュールに精通するパトリックの言葉だから信用できるだろう。今飲むのであれば食事と、そうそうでなければあと 2 年くらい寝かせてワインがより整いエネルギーが上がってくる姿を見てみたい…そんなポテンシャルを感じるワインだ！

VdF モル 2020（赤）

品質の良いブドウからできる無添加のワインの美味しさを知ってほしいという、いわばヴァンナチュールが楽しめる入り口的なコンセプトとしてつくられたワインがこのモルだ。2020 年は、前年よりもサンソーの割合を増やしより口当たりの良いエレガントなワインに仕上げた。また前年同様に、樽やタンクで熟成中のボラティルなどキュヴェとしてリリースするには少し気になるバックヴィンテージのワインが 30%アッサンブラージュさ

れている。出来上がったワインは、果実味がみずみずしくしなやかで、骨格のある上品に洗練された味わいに仕上がっている！時折、口の中で上がるハーブ香るガリーグのようなフレーバーは、どこかジミオの赤を彷彿させる！毎回ミレジムごとにブドウのキャラクターが変わる中、南のブドウをベースにアッサンブラージュを駆使して、安定したエレガントなワインをつくり上げるパトリックのセンスには唯々脱帽するしかない！

VdF　Niglo 2022（赤）

2022 年のリリースが最後となる Niglo！パトリックの所有する 2ha の畑は南ボジョレーの Sarcey というリヨン近郊の村にあり、ビオディナミとトラクターを入れず馬による耕作を徹底していた。だが、オーヴェルニュから毎年畑の管理のため何度も往復するのは体力的に辛いという理由から、今年、畑を管理してもらっていた友人のラファエル・ベイソンに全て売却した。2022 年は、日照りと水不足によりブドウは極度のストレスにさらされていたが、夏の猛暑の中でも昼夜の気温に寒暖の差があったおかげで、ブドウの成熟にブレーキがかかることはなかった。出来上がったワインは、さすがヴィエーユ・ヴィーニュのガメイだけあり、フレッシュでまろやかな果実味の中に控えめながら構成のはっきりとしたミネラルと酸を感じる！プリムール的な位置づけのキュヴェだが、実際に長熟に耐え得るポテンシャルがあり、少し寝かせてみても面白そうなワインだ！

VdF P(ペー) 2022（赤）

本邦初リリースとなるオーヴェルニュのピノノワール P（ペー）！フランスの各地方の厳選されたブドウを使いネゴスのワインを仕込むパトリックだが、地元オーヴェルニュの買いブドウは常に探し続けていた。そこに偶然、親の持つ 20ha の畑を継いだボエムワインのファンの若手ブドウ栽培者 2 人から「ぜひ自分たちのブドウでワインを仕込んでほしい！」とのプロポーズが舞い込んできた。畑は 2021 年にビオに転換したばかりだが、母岩がバザルト（玄武岩）で地表が石灰質という魅力的な土壌に加え、小高い丘の北向きの傾斜地にあり、栽培者の熱意と畑の可能性を感じたパトリックは二つ返事で引き受けた。ちなみに、畑のある小高い丘は、かのローマ軍率いるカエサルがガリア軍と戦闘を行ない数少ない敗北を帰したゲルゴヴィアの戦いの舞台であり、エチケットのデザインはその戦いのモニュメントと丘がシンプルに描かれている。2022 年は太陽に恵まれたブドウが早熟の年で、パトリック曰く、思っていた以上にブドウの完熟が早かったとのこと。初めて仕込むブドウなので、ブドウの特徴を見極めるために醸造はシンプルにステンレスタンクで仕込んだ。出来上がったワインは、果実味がジューシーでエレガント！アルコール度数 13.5%とは思えないほどチャーミングな味わいに仕上がっている！テロワールから来る重心の低い酸とタイトな骨格もあり、ブラインドだとブルゴーニュのニュイのワインを彷彿させる！今飲んでも十分に美味しいが、ポテンシャルがかなり高いので、あともう少し瓶熟させてタンニンがこなれた頃に飲んでも面白そうな…そんな魅力のつまったワインだ！

VdF ルル 2021（赤）

2021 年は、夏が涼しくブドウが晩熟の年だった。ブドウの収量は、春の遅霜とミルデューの被害により大幅に減ったが、品質的には当たり年だった。ワインの熟成は、半分をアンフォラ、そして前年は残りの半分を樽で行ったのだが、この年はフレッシュな果実味を生かすために樽の代わりにステンレスタンクを使用した。出来上がったワインは、収量の少ないブドウのフェノールがしっかりと熟したこともあり、香りはフランボワーズやザクロなど明るい果実の官能的なアロマがグラスを満たす！果実味はみずみずしくジューシーで、まさに口の中で溶ける赤い果実のピュアなエキスを飲んでいるみたい！また、ミネラルも豊富で、アルコール度数 12%とそれほど高くないにもかかわらず、ヴィエーユ・ヴィーニュの底力が十分に感じられる！こういう度肝を抜くワインをさりげなくつくってくるからボエムのワインは止められない！

VdF カイウー 2021（赤）

2021 年は、夏が涼しくブドウが晩熟の年だった。畑は、太陽が一日中当たる南向きに位置するため、春の遅霜と湿気によるミルデューの被害を免れたが、7 月 30 日に襲った雹に一部当たり、例年よりも 15%収量を減らした。醸造は、前年まで熟成に 100%樽を使用していたが、今回樽は 20%しか使わず、80%はジャー（炻器）を使用。出来上がったワインは、ブライドだとブルゴーニュのニュイ・サン・ジョルジュのような、果実味が艶やかでコクのある上品な味わいに仕上がっている！酒質はエレガントながら、熟成にジャーを使用することでよりはっきりとしたテロワールの主張が感じられる！パトリック曰く、今回のカイウーは、15 年前のまだ温暖化

の問題を抱えていない昔の良きオーヴェルニュのワインを想起させるノスタルジックな味わいとのこと。今回のルルとカイウーは、鬼才パトリックの腕が存分に発揮された傑作だ！

ミレジム情報　当主「パトリック・ブージュ」のコメント

2020 年のラングドック=ルーションは、一時ミルデューが猛威を振るったが、収量は例年並み。サヴォワは、ブドウが早熟かつ春の天候が不安定で、開花時に雨に当たり一部花ぶるいとミルデューの猛威により房の減少があったが、結果的には前年並みの収量が確保できた。

2021 年のオーヴェルニュは、ブドウが晩熟で日照量の少ない涼しい年だった。4 月中旬に寒波が降り、ブドウが霜の被害にあった。その後も天候が安定せず、5 月 6 月は雨が多く気温の上がらない日が続いた。7 月から少し気温が上がり始めると同時にミルデューが猛威を振るい始めた。7 月の終わりに雹が降り、一部ピノノワールが被害に遭った。8 月になると雨も少なくなりミルデューが収まり始めたと思った矢先に今度はオイディオムが繁殖し、これら病気がブドウの減収に大きく影響した。その他、ボジョレーは、春の遅霜はなく、ミルデューが一時猛威を振るったがブドウの収量は大きく落ちなかった。9 月前までは全体を通して涼しく雨にも恵まれたおかげで、果汁と酸に恵まれたブドウが収穫できた。

2022 年のオーヴェルニュは、歴史的な日照りに加えブドウがかつてないほど早熟の年だった。5 月から 8 月までほとんど雨が降らず、また 7 月の猛暑も加わり、畑は常に水不足の状態にあった。房は例年よりも小さくコンパクトだったが、幸い、夏の昼夜の気温に寒暖の差があったおかげで、ブドウはどうにか水不足に耐えることができた。その他、ボジョレーも同様に歴史的な日照りの年だった。5 月からほとんど雨がなく、ブドウは極度のストレスを抱えていたが、夏の昼夜の大きな気温の差と 8 月中旬に降った 1 回の雨に辛うじて助けられた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

10 月の初めに今回リリースするワインの試飲と情報取りのためにボエムを訪れた。この日パトリックは、キュヴェ J(ジー)の収穫準備のためサヴォワにいて、私が訪れた時はちょうど帰宅でオーヴェルニュの自宅に向かっているところであった。パトリックが到着する間、カーヴの案内は妻のジュスティーヌが担当してくれた。

写真①（醸造用として使用中のボエムのワイン倉庫）

まず訪れたのはワインストック倉庫。（写真①）前回 5 月に訪れた時から比べて倉庫内がガラリと新しく改装されていた。前回は、倉庫と言っても扉はビニールシートで覆われているだけで、直射日光の入る大きなガラス窓もあり、温度管理が必ずしも徹底しているとは言えなかった。だが、今回は窓があったところは全て壁でふさがれ、扉もビニールシートではなくスライド式の頑丈な鉄扉に変わっていた。また、天井には断熱材が敷かれ、大型のエアコンも設置されていた。ジュスティーヌ曰く、今年はブドウが豊作に加えネゴスのワインの量も増やしたため、通常ワインを仕込んでいるカーヴでは醸造のキャパを超えてしまい、写真のようにカーヴに入り切らなかったタンクはストック倉庫の方に移し仕込んでいるとのこと。温度管理が徹底された今の倉庫は、モルや P など量が多いネゴスのワインを仕込む環境として、エアコンの付いていないカーヴよりも最適と感じているようだ。ただ、カーヴとストック倉庫は車で 20 分もかかる距離にあり、別々の場所でワインを仕込まなければならない環境に限界を感じているパトリックは、現状を打破するために、今年新たに新カーヴを建設する申請を行っている。

（写真②）改築し新たにカーヴにした物置

上は、今年家の前の物置を改築して新たにカーヴとして使用している建物（写真②）。今年ワインの量が増えることを予測し、春から工事を着工したようだ。そこに、今年からピカポル、そして新たにジュラのシャルドネ、トゥーレーヌーのソービニヨンブランなどが仕込まれているジャー（炻器）が並んでいる（写真③）。

写真③（物置カーヴの中は所狭しにジャーが置かれている）

「この物置カーヴと今のカーヴは目と鼻の先だから問題はないが、でも今のカーヴは確実にスペースの問題があり、狭く作業がしづらい上に危険を伴うリスクもある」と一早い新カーヴの建設着工を望むジュスティーヌ。ちなみに、新カーヴのプランや書類はすでに揃っていて、あとは行政の許可が下りるのを待つのみの段階にあるそうだ。彼女の説明を聞く限りでは、全くの更地に一階がカーヴ、二階が住まい、そして地下のある、今のカーヴの倍以上の広さのある建物になる予定で、建物のまわりにブドウ畑をつくるような壮大なプロジェクトになるようだ。ただ、農地に建物を建てるとなると途端に審査が厳しくなるのがフランス…。プランがあっても着工はまだまだ先の話になりそうだ。

（2023.10.6 ドメーヌ突撃訪問より）

※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