

～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 6 種類♪

ペティアン・ナチュレル フェステジャール・ロゼ 2022 (ロゼ泡)

前はボジョレーのガメイが主体だったのに対し、今回はオーヴェルニュのガメイ、しかもガメイ・ド・オーヴェルニュ、そしてピノノワールが主体とかなり贅沢。買いブドウはキュヴェ P と同じドメーヌ・ジャルゴビアだが、パトリック曰く、ジャルゴビアの畑の中でも特に若木のブドウを今回フェステジャールに回したとのこと。そして、前年同様にイチゴの風味が華やかな Ch.フレディニヤックの直接プレスしたメルローをアクセントに加えた。当初は、2023 年にリリースする予定だったが、ワインが当初暴れていたのでリリースを一旦保留。現地のカーヴで 7 か月寝かせ落ち着いた。出来上がったワインは、搾りたてのイチゴのような果実味と優しい泡、残糖を感じさせないくらいのタイトなミネラルとのコントラストが超絶妙！危うくも魅力的でメリハリの効いた味わいは、虜になること間違いなし！

VdF R (エール) 2020 (白) ☆NEW☆

本邦初リリース、リースリングの可能性をパトリックなりに追求したワインがこの R (エール) だ。昨今の温暖化の中、シャープな酸と骨格のある白を求めてたどり着いたのがアルザスの北。その中でもとりわけ酸度の高いリースリングに着目し、さらにフィネスをもたらす石灰を含んだ土壌、そしてヴィエーユ・ヴィーニュという骨格となる要素を加え、長期熟成に耐えるワインに仕上げた。パトリック曰く、2020 年のエールはビギナーズラックとも言えるグレートヴィンテージとのこと。フェノールが十分に熟すまで収穫をわざと遅らせたにもかかわらず、酸がシャープな清涼感のあるワインに仕上げる事ができたと絶賛する。出来上がったワインは、長期熟成の間ウィヤージュは一切していないのに味わいがフレッシュで、余韻につれてヴィヴィッドな勢いを感じる！彼曰く、アルコール度数は 12%だが 20 ヶ月の酸化熟成に耐えるポテンシャルがあり、これから瓶で寝かせても 10 年は軽く持つだろうとのこと。

VdF G&M (ジェー・エ・エム) 2021 (マセラシオン)

グルナッシュ・グリ、ミュスカの頭文字から、ゲヴェルツ、ミュスカ主体の頭文字に変わった G&M。前年の 2020 年はゲヴェルツ、ミュスカ以外にソーヴィニヨンブランを 20%アッサンブラージュしたが、今回はソーヴィニヨンブランが霜の被害で全滅だったため、代わりにピノグリ、グルナッシュブランを 30%加えた。また、前年はボリュームのあるリッチな味わいに仕上げたのに対し、今回はフレッシュさを出すために、ミュスカ以外は全てステンレスタンクで仕込んだ。出来上がったワインは、ゲヴェルツから来るジャスミンやアプリコットの香りが華やか！ネクターのようなボリューム感のあるエキスの中に笹の葉のようなハーブの爽やかさがあり、パトリックが今回意識した「清涼感」がみごとにワインに反映されている！

VdF ラヴ・ソング 2022 (ロゼ) ☆NEW☆

本邦初リリースのロゼ♪ボエムのロゼはなんと 2004 年以來となる。パトリックの妻ジュスティエヌがロゼ好きということもあり、アッサンブラージュの比率から瓶詰のタイミングまで彼女がプロデュースし、醸造はパトリックが担当した二人のコラボワイン。ジュスティエヌが意識したのは酸のフレッシュな優しい味わいのロゼ。フェステジャール・ロゼで使ったガメイとピノノワールをベースに、フレッシュな酸を加えるため早摘みしたムールヴェードルとサンソーを熟成の最後にアッサンブラージュした。瓶詰当初はマメが出てしまいリリースが遅れてしまったが、今はきれいにマメも消え、みずみずしく染み入るようなピュアな果実がたまらない軽快な味わいに収まっている！

VdF トウスキ 2020 (赤)

前回 2019 年の初リリースからわずか 2 回しかリリースできなかったトウスキ。2021 年の霜に加え、2022 年に追い打ちとなる雹の被害が重なり、若木のサンジョベーゼが株ごと壊滅してしまったため 2020 年が実質トウのラストヴィンテージとなってしまった。最後のリリースとなるため、大事に 2 年近く日本で寝かせて今回ついにリリース。2020 年は太陽に恵まれた当たり年。今回は新たにヴィエーユ・ヴィーニュのカリニャンを加えさらに超熟に耐える深みをワインに加えた。また、前回同様収穫したブドウを全て除梗し、熟成にはオーストリアの最高級樽 Stockinger の古樽を使用。出来上がったワインは、見た目の濃い色合いや重厚な香りに反して味わいはしなやかでエレガント！コクのある果実味の中にしっかりと酸とミネラル、タンニンがバランスよく溶け込んでいて長熟を予感させる！

VdF MO (エム・オー) 2020 (赤) ☆NEW☆

パトリックが長年仕込みたかったモンドゥーズがついにリリース♪彼曰く、モンドゥーズは昔オーヴェルニュでも栽培されていたらしく、これからの温暖化に適応する品種として今最も注目しているとのこと。買いブドウは標高 700m にあるモンドゥーズの樹齢 70 年になるヴィエーユ・ヴィーニュで、泥土上の石灰がチョーキーで洗練された上品な味わいを生み出す。醸造は、全房のブドウを毎日優しくピジャージュしタンニンをしっかり抽出している。熟成にジャー（柶器タンク）を用い 2 年熟成させ、タンニンの角を落とすと同時に味わいの骨格となるミネラルを引き上げた。出来上がったワインは、コクのある上品な果実味とアルコール度数 11%とは思えない骨格を兼ね備えた飲みごたえのある味わいに仕上がっている！パトリック曰く、モンドゥーズの魅力は、初めは田舎臭いが熟成すると超エレガントなワインに化けるところ。このエム・オー2020 年もやっとタンニンがこなれた段階で、今はまだ赤ちゃんの段階。これからあと 5 年～10 年寝かせることによりモンドゥーズのポテンシャルがどんどん開花されるとのこと！

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＝ルーシオンは、一時ミルデューが猛威を振るったが、収量は例年並み。アルザスは、ブドウが早熟で夏は猛暑と日照りが続いたが、幸い夜の気温が涼しくブドウの酸が落ちることはなかった。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 年のラングドック＝ルーシオンは、珍しく雨が多く、春の遅霜とミルデューが猛威を振るった年。ブドウは晩熟で清涼感があつた。一方で、ブドウの房自体は多く、霜の被害を免れ開花のうまくいった畑は、ミルデューの猛威があつても最終的に例年並みの収量が確保できた。アルザスも雨が多くミルデューが猛威を振るった年。ブドウは晩熟でしっかりと酸が残った。

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つた。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つたおかげで、ブドウはどうか水不足に耐えることができた。

今回日本でリリースするワインの情報取りのため3月1日にボエムを訪ねた。

私がドメーヌに到着するとパトリックたちは朝からフェステジャール・ブランのデゴルジュマンを行っていた。(写真①) 現在、ボエムはフェステジャール・ロゼなど数量の多いペティアンは、デゴルジュマンからコルク詰めまで瓶詰め業者に依頼をするが、フェステジャール・ブランのように数の少ないペティアンは全て手作業で行なっている。今回、一通りのデゴルジュマンの工程を見学させてもらったが、作業はなかなか繊細で手間がかかるということを学んだ。



(写真①) フェステジャールのデゴルジュマンを行うパトリック



(写真②) デゴルジュマンする前の澱の状態

これはデゴルジュマンをする前の瓶の底に溜まった澱の写真。(写真②) パトリックは去年、瓶口まで澱をきれいに落とすためにジャイロパレットを導入した。一昨年までは、ティラージュ後すぐに瓶を逆さに立て、瓶内二次発酵を行っていたが、ルミュアージュをしない澱はやはり最後まできれいに瓶口まで落ちず、途中瓶のふちに残りやすかった。そのためデゴルジュマンをしても完全に澱を除くことができず、どこかワインの繊細さに欠けると彼は感じていた。その問題を解決するために去年からジャイロパレットを使用した。

2005年からペティアンをつくり始め、もうペティアン・ナチュレルについてはベテランの域に達しているパトリック。昔と違い今は施設がしっかりと整ったこともあり、完全ナチュレルでもよりきれいに洗練された方向にワインづくりがシフトしている。「昔に比べて今は温暖化の影響もあり、亜硫酸添加ゼロ・ノンフィルターワインはマメの厳しい問題に對峙している。一部では亜硫酸ゼロのワインは将来的に不可能になると言う生産者もいるが、私はそうとは思わない。私はかつて化学専門の科学者だった。今はかつてと全く逆の答えのない仕事をしているが、元科学者だった以上マメの問題も辛抱強く観察することと、トライ＆エラーを繰り返すことで何

か答えを導き出せると信じている。昨今のマメの問題はおそらく太陽に恵まれた年のワインの澱にあって、今は澱をナチュラルに取り除くことによる効果を検証しているところだ」と彼は語った。亜硫酸ゼロの生産者がマメ問題に対しアンテナを張ってくれることは我々には本当にありがたい。

1パレットデゴルジュマンが終わり、次のパレットをジュスティーンが冷蔵庫から運ぶ時に、普段天使のように優しいパトリックがいきなり厳しい声を上げた。「運ぶときはなるべく瓶に振動を与えないで！」と。デゴルジュマンの作業をしている倉庫は床がデコボコで、フォークリフトで運ぶにしてもボトルを揺らさないで運ぶのは至難の業。ジュスティーンは従業員のお昼時間を考え少し作業を急いだが、それも彼は許さなかった。「ペティアンは少しでもボトルに振動を与えることにより振動がガス圧に加わってしまう。そうするとデゴルジュマンの際にガス圧が強くなりすぎて、ワインが必要以上に吹き出してしまう」と声を上げた理由を説明した。機械を使わない手で作業はこのような細部に気を使わなければならない。

これはデゴルジュマンした後目減りしたワインを付け足している作業の写真。(写真③) 同じペティアンがこの漏斗のような赤い容器に入れ目減りした分を補充しているのだが、この漏斗が非常に便利で、真ん中の白い取っ手の先が弁になっていて、瓶に差し込んでいる時は弁が浮き漏斗に溜まったワインが流れて、浮力の原理により漏斗の先ちょうど750mLの位置でワインが止まり、そして取っ手を引き上げると弁が



(写真③) デゴルジュマン後のワイン補充に使う漏斗

閉まり、ワインをこぼさずにスムーズに瓶から抜けるような仕組みになっている。そして、ワインが補充された後に隣の槌で王冠キャップを閉栓する。ジュスティーンはワインを補充する前に必ず酒石酸など澱が残っていないかチェックし、若干澱が残っている際は瓶の底を金具で叩き、泡の吹き上がりで澱を取り除くような細心の注意を払いながらワインを付け足す。

今は業者に頼むと、運ぶ際にワインが揺れていようが、澱の部分を急速冷凍することでワインが噴きこぼれることなく無難にデゴルジュマンすることができ、ワインの補充も機械が自動的に行なってくれる。だが、手作業には機械にない正確さと味があるとパトリックは言う。「シャンパーニュであれば、人工的にシヨ糖を行い瓶内二次発酵の際に出る澱の量も一定なので、機械によるデゴルジュマンは機能するかもしれないが、ペティアン・ナチュレルは瓶によって澱の量が異なる。またガス圧も年によって異なるため、抜栓をしても澱がワインに残る時がある。その時は、機械は澱を見過ごしたまま閉栓してしまうが、手作業は澱を目視でき、澱があると瓶の底を叩いて除くなど対処策がある」。単純にデゴルジュマンの作業と言っても一本一本慎重に丁寧に閉栓している作業を目にすると、彼らにはもうリスペクトという言葉しか思い浮かばない！

(2024.3.1 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