

～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7種類♪

### VdF フェステジャール・ブラン 2023 (白泡)

前回 2021 年は、南ボジョレーのピオ生産者アラン・ガレックのシャルドネをベースにフェステジャール・ブランを仕込んだが、アランが畑を去年引退したため、今回は新たにラングドック地方のリムーのシャルドネが選ばれた。パトリック曰く、彼にとってリムーの魅力は、スパークリングワインの原型でもあるメトード・アンセストラルで有名な産地であること、そしてドメーヌ・メラドの畑は標高が 450m ありラングドックの中では涼しく、また白の泡には理想の純度の高い石灰質土壌であることなのだそうだ。醸造は、前回同様にいったんシャルドネを発酵させ、その後シャルドネよりも遅く収穫したアルザスの 3 品種を発酵途中のシャルドネにティラージュとして加え瓶内二次発酵を行ない、クレマンナチュレルのような方法で仕上げた。出来上がったワインは、泡立ちが優しくまったりとした滑らかな口当たりとほんのり苦みのあるミネラルが心地よい！アペリティブはもちろん、滋味豊かな味わいはダシのしっかりと効いた貝料理とも相性が良さそうだ！

### VdF ジェー・エ・エム 2022 (マセラシオン)

頭文字となるキュヴェ名ゲヴュルツとミュスカをベースに、その時の味わいにマッチする品種をアッサンブラージュした G&M。今回はゲヴュルツ、ミュスカ以外にオーヴェルニュのシャルドネを新たに加えた。パトリック曰く、オーヴェルニュのシャルドネは、シャルドネでもミュスカのような爽やかな味わいがあり、マセラシオンに向いているとのこと。出来上がったワインは、パッションフルーツの香りが華やかでフルーティーな味わいに仕上がっている！瓶詰め当初は不安定な部分があったが、現地と日本で 2 年近く瓶熟を経た今は最高に美味しい状態にある！ちなみに、エチケットの額縁のトレースについて、かなりトレビアだが 2020 年、2021 年はエジプト、2022 年はメソポタミアの模様とマイナーチェンジしている！

### VdF モル 2021 (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、初心者でもヴァンナチュールが楽しめる入り口的なワインとしてつくられたのがこのモルだ。同時に、例えばルルのレベル未達と判断されたワインがソレラシステムで長期樽熟成され、それ以外にも複数の過去のワインが古酒として、毎年一定量アッサンブラージュされているので、入門と思わせつつ実は中身の深いワインとなっている。2021 年はフランス全体が例年よりも涼しい年だったため、前年よりもガメイを増やし、さらにミュスカのような香りを出すオーヴェルニュのシャルドネを 15% 加え、古酒の比率を減らし清涼感のあるワインに仕上げた。出来上がったワインは前回のモルよりもみずみずしくチャーミングで、ミュスカ香のあるシャルドネも効いていて爽やか！まるで赤のミネラルエキスを飲んでいるような、梅ガツオな薄ウマワイン好きにはたまらないヴァン・ド・ソワフだ！

### VdF ペー・アー 2023 (赤)

本邦初リリースとなるトゥーレーヌのピノドニスで仕込んだ Pd'A (ペー・アー)。ワイン名はピノドニスの頭文字から取った。買いブドウはティエリ・ピュズラも取引のある AC トゥーレーヌ Oisly (オワリー) の Domaine Delobel (ドメーヌ・ドゥロベル) から。パトリック曰く、ワインのコンセプトは昔のパタポンのようなストレスなくスイスイ飲めるピノドニスで、Oisly のシレックス混じりの砂地土壌はまさに清涼感のある薄ウマワインに適したテロワールとのこと。2023 年は豊作になるはずの年だったが、収穫前に雨が続いたためブドウの腐敗が始まり、厳格な選果により約半分の房を捨てなければならなかった。醸造は全房のマセラシオンカルボニック。2023 年のトゥーレーヌは発酵に苦労しているという情報を予め聞いていたパトリックは、ピノドニスをタンクに入れ

る前にボジョレーのシューパール・ベールのガメイでスターターとなる Pied de Cuve（酒母）を作り発酵を促した（全体の割合は1%未満）。出来上がったワインは染み入るようにみずみずしく、果実味がずっと口の中に溶けていくような優しい味わいに仕上がっている！度数が10%と低アルコールながらも白コショウのようなピノドニス特有の香りもしっかりとあり、繊細な果実味とキュートな酸とのバランスも最高！美味しさが直接脳に語り掛けるようなパトリック節が見事に表現された逸品だ！

### VdF シューパール・ベール 2022（赤）

2022年は、記録的な干ばつに見舞われたにもかかわらず、収穫前に降った雨のおかげで豊作に恵まれたミラクルな年だった。前回同様に、ワインのミネラル感を引き出すために半分ジャー（柶器型タンク）で熟成している。醸造は順調で、当初は熟成7ヶ月と早めに瓶詰めする予定だったが、途中少し不安定さがあったため、すぐには瓶詰めせずワインが落ち着くまでさらに6ヶ月熟成を延ばした。おかげで出来上がったワインは、酒質が柔らかく果実味が染み入るようにしなやか！官能的なボラティルの塩梅も良く、そこにブルイイのトップ区画 Pisse Vieille（ピス・ヴィエーユ）から来る鉱物的なミネラルのストラクチャーが加わり、危うくも魅力ある洗練された味わい仕上がっている！これぞパトリックの真骨頂とも言えるワインだ！

### VdF ルル 2022（赤）

2022年はパトリックの自信作！この年は極度の干ばつに反し収量に恵まれたミラクルな年だった。ブドウは選果の必要がないほどきれいだったため、ピジャージュもルモンタージュも一切行わない完全マセラシオンカルボニックで仕込んでいる。また、ヴィエーユ・ヴィーニュの凝縮したミネラルを引き出すために今回熟成にジャー（柶器）を使用。出来上がったワインはジューシーかつ果実味がチャームングでキュートな酸がとても官能的！エレガントな酒質の中に塩気のある凝縮したミネラルがぎっしり詰まっていて、ナチュラルワイン好き全員を魅了するような艶めかしいオーラをまとっている！パトリック曰く、今飲んでも十分に美味しいが、ポテンシャルの高いワインなので出来ればあと5年は寝かせてほしいとのこと。さすが彼の自信作と言うだけあり、口に入れた途端思わず鳥肌が立つほどパトリック節の効いた逸品だ！

### VdF カイウー 2022（赤）

2022年は、歴史的とも言える干ばつの年だった。収穫の遅いルルが直前に雨が降ったおかげで豊作だったのに対し、カイウーは南向きの斜面にあるためブドウの熟しが早く、雨の降る前に収穫せざるを得なかった。また、日照りに加え、熟しの早いブドウに群がったハチと鳥の被害によりトータルで70%減という厳しい結果に終わった。収穫したブドウはカーヴでの厳格な選果を施し、全房のきれいなブドウのみで仕込んだ。いつもは熟成に必ず一部樽を使用するのだが、今回は樽にまわすワインがなかったため100%ジャー（柶器）で熟成させた。出来上がったワインは、厳しいミレジムに反し品質はかなり高く、上品で滑らかな果実味に旨味がぎっしりと詰まった官能的な味わいに仕上がっている！やや濁りのある色合いにナチュラルワインのピノ特有のシャンピニオンの香りと凝縮した旨味が重なり、薄ウマながらも長く寝かせてみたくなるような、飲みごたえがある！ルル同様にパトリック節をしっかりと感じる！

#### ミレジム情報 当主「パトリック・ブージュ」のコメント

2021年のラングドックは珍しく年間を通して雨が少なく涼しい年だった。春に一部霜の被害があり、寒波の影響で成長サイクルはここ近年の中で最も遅く、ブドウの熟しもまちまちだった。天候も不安定で涼しく、5、6月は雨の日が多かった。湿度も高く、途中ミルデューが猛威を振るった。7月から夏らしい暑さが戻り、ブドウの成長にアクセラがかかり始めた。7月、8月も定期的に雨が降ったおかげで、水不足の心配は一切なかった。最終的に、霜や病気により収量は落ちたが、ひとつひとつのブドウはどれも房が大きく、酸と果汁がたっぷり含まれていた！

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り、品種によっては収穫直前に雨が降ったことで、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。

2022年のボジョレーはブドウが早熟で豊作の年だった。4月上旬に一部霜に当たったが、収量には影響がなく、4月、5月と初夏のような天候が続き、ブドウの成長も一気にスピードを上げた。一方、日照りが4月後半から8月まで続き、ブドウは慢性的な水不足のストレスを抱えていた。幸い、8月中旬に2日間待望の雨が降ったおかげで、ブドウは一気に息を吹き返した。最終的に、記録的な日照りの年だったにもかかわらず、収量に恵まれた！

2022年のラングドック・ルーションとアルザスは共にブドウが早熟の年で極度の日照りだったにもかかわらず収穫前に降った雨のおかげで豊作に恵まれた。

2023年のトゥーレーヌは、収穫時にブドウの腐敗が始まったため厳しい選果が必要だった。春に寒波が降り低地にあるピノドニスの畑が一部霜の被害に遭った。だが、全体的には適度に雨の降る比較的温暖な天候に恵まれ、ブドウの成長も順調だった。7月は雨が多く気温の上がらない天候が続いた。この冷夏によりブドウの成長にブレーキがかかった。不安定な天候は8月終わりまで続き、ブドウがなかなか熟さなかった。9月に入り急に夏が戻ってきたかのような暑さが続き、成長が遅れていたブドウは一気に成熟のスピードを上げたが、同時に2014年以来久々にショウジョウバエ「スズキ」が猛威を振りブドウの腐敗が広がり、収穫時は厳格な選果を余儀なくされた。

2023年のラングドックは、ブドウが早熟で日照りによる水不足の年だった。冬も春もほとんど雨がなく水不足の状態にあった。6月にまとまった雨が降り、一気にブドウの成長にアクセルがかかったが、同時にミルデューが蔓延し始めた。7月に入り再び雨の降らない乾燥した天候が続いた。幸い気温が涼しくブドウもストレスなく成熟に入った。だが、8月中旬から40℃を超える過酷な猛暑が続き、日照りのまま収穫に入らざるを得なかった。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

10月初めに今回リリースのワインの試飲と情報取りのためにボエムを訪れた。カーヴに到着すると、ちょうどパトリックは今朝収穫したルルに使用するガメイ・ド・オーヴェルニュの選果を行なっている最中だった。(写真①)

パトリックに今年の収穫状況を聞いてみたところ、2024年は春の遅霜とミルデューの被害がありオーヴェルニュにとっては試練の年とのことだった。4月20日、21日と2日に渡って続いた寒波によりザ・ブランのシャルド



ネ、カイユのピノワールが霜で全滅…。一方、霜に当たらなかったルルはミルデューの猛威に晒されながらも、辛うじて平均収量を保つことができたそうだ。「ルルはとりあえず20hL/haと平均的収量が取れているが、そこから今厳格な選果を行なっているので、実際は2～3割前後収量が減るだろう」。選果の手をせわしなく動かしながら正確な収量予測をするパトリック。

(写真①) テーブルを使ってルルのガメイを選果している風景

2〜3割も減るって相当ブドウが傷んでいるのだろうか…。ケースに入った摘んだばかりのブドウを覗いてみると…いや、思っている以上に見た目のブドウの状態は良かった。(写真②) 確かに、ミルデューにより一部枯れた部分も見受けられるが、大半のブドウは見た目きれいな状態を保っている。ブドウを一粒つまんで食べてみたが、思っていた以上に果汁があり、甘さ控えめでみずみずしかった。それよりも驚いたのはガメイ・ド・オーヴェルニュの房の大きさ。1房が成人男性の手のひら2つ分くらいありかなり大きい。粒も大きいしパツと見だとサンソーに良く似ている。パトリックが言うには、ガメイ・ド・オーヴェルニュの大きさは年によってまちまちで、今年のように雨の多い年は、房が長くブドウの実もサンソーのように大きいのが、反対に2020年のような日照りの年は、実も房もボジョレーのガメイのようにコンパクトな時もあるとのこと。



(写真②) 収穫したばかりのガメイ・ド・オーヴェルニュ

無事選果も終わり、きれいなブドウは全てファイバータンクの中に収められた。廃棄する傷んだブドウのケース数を数えたところ、パトリックの計算通り2割ほど選果で落としたようだ。(写真③) それにしても、選果がちょっと厳しすぎないか…? 廃棄するブドウを見ると、見た目がきれいな房も粒も結構捨てられている…。パトリックにその疑問を率直にぶつけてみた。「確かに、見た目にきれいに見えるブドウも破棄されているのは事実。なぜなら今年は、病気以外にブドウの完熟度がまちまちという問題があったからだ。実際破棄されたブドウと健全なブドウを食べ比べて見ればその違いが良く分かるだろう」と、2つのブドウを私に差し出した。2つを食べ比べてみると確かに甘さに大きな違いがあるのが分かった。彼曰く、かつてはただでさえ低収量のためできるだけブドウを大事にして少し未熟なブドウがあっても全体のバランスに問題がなければ一緒に混ぜていたのだが、今年は全体的にブドウの熟度が足りないため、ワインの品質を優先しブドウを厳格に選果したようだ。



(写真③) 厳格な選果を終え廃棄されるブドウ

そう言えば、近年のパトリックのワインはどれも官能的でありながら、以前よりもかなり不安定な要素が少なくなったような気がする。最近の彼のワインの安定感は、もしかしたらこの厳格な選果のようなちょっとした意識の改革が色々と影響しているのかもしれない!?

(2024.10.4 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