

～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 8 種類♪

## VdF J(ジー) 2023 (白) ★Last Vintage★

サヴォワのアドリアン・ダカンによるジャケールで仕込まれる「ジー」。この2023年ヴィンテージが、シリーズ最後のリリースとなる。2018年の初リリースと2020年ヴィンテージではマセラシオンによる醸造が行われたが、最終リリースとなる今回の2023年は、テロワールをよりダイレクトに感じられるピュアなジャケールで締めくくりたいというパトリックの思いから、ダイレクトプレスで仕込まれている。また、ジャケールのミネラルを最大限に引き出すために、熟成にはジャー（罎器）が使用されている。2023年はブドウの成熟が早かったが、完熟を待っても品質が保てると判断したパトリックは、敢えて収穫時期をギリギリまで引っ張った。出来上がったワインは、彼が「Eau Végétale（植物水）」と呼ぶように、透明感のあるエキスにシャープな酸とミネラルが溶け込み、五臓六腑に染み渡るような清涼感のある味わいに仕上がっている！マセラシオンとは異なる、直球勝負のストレートな味わいは実に清々しく、身体をそっと癒してくれるような一本だ！

## VdF セー・セー2023 (白)

ミュスカのフレーバーを纏った珍しいオーヴェルニュ産のシャルドネ「Chardonnay Muscaté」をベースに、骨格となるロワールのシュナンをアッサンブラージュしたセー・セー。2023年は、シュナンのアルコール度数が低めだったことに加え、フレッシュな酸味を引き立てるためにソーヴィニヨン・ブランを少量ブレンド。これにより、前年よりも軽快でより一層エレガントな仕上がりとなった。醸造は、フレッシュさを活かすためにステンレスタンクを使用。発酵は、どれも問題なくスムーズに終わることができた。出来上がったワインは、マスカットのような華やかな香りと、搾りたてのグレープフルーツのような柑橘系のエキスが染み入るような優しく爽やか！ちなみに、パトリックによると2023年ヴィンテージは、「柑橘系の華やかさとフレッシュさ」をテーマに仕込んだので、飲み頃はまさに今！肩ひじ張らず気軽にヴァン・ド・ソワフのように楽しんでほしいとのこと！

## VdF M(エム) 2022 (白) ★New★

ボエムが仕込むミュスカデ「エム」。樹齢60年のセレクション・マサールで、畑は今やミュスカデの最高峰と言われるジェローム・プレトドーと同じGorges地区にある。2022年は、春の遅霜と日照りにより収量の少ない年だった。ブドウの収穫は全てボエムのチームが行い、醸造はミュスカデの伝統に沿って行うために、ダミアン・リノーのガラス加工の地下タンクを借りシュール・リーで仕込んだ。パトリックによると、ブドウは日照りにより窒素不足だったため、序盤から発酵に苦労したそうだ。一時、ダミアン・リノーが発酵のスタッグを心配して醸造に介入しようとしたが、パトリックは自ら以外の者がタンクに触れることを一切禁じた。熟成中に行ったのは、1回のバトナージュのみ。以降は伝統に従い、タンクを密閉したまま2年間、シュール・リーの状態で静かに熟成させた。最終的に、醸造的なトラブルもなく発酵はほぼきれいに完了。シュール・リーによる旨味と「ガブロ」と呼ばれる斑レイ岩由来のミネラルを多く含んだピュアなワインが出来上がった！味わいは、まるやかかつ静謐で、ミュスカデとしては重心が低く落ち着きがあり、余韻に滋味豊かなミネラルが長く残る、まさにパトリック節が冴えわたる逸品だ！滋味豊かなミネラル感は貝料理全般との相性が良さそうだ。

## VdF ジェー・エ・エム 2023 (マセラシオン)

頭文字となるキュヴェ名ゲヴェルツとミュスカ・アレクサンドリーヌをベースに、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。今回のヴィンテージでは、ゲヴェルツとミュスカ・アレクサンドリーヌに加え、アルザスのピノグリをベースに加えた。さらにアクセントとして、ユニブラン、グルナッシュ・グリ、シャルドネをそれぞれ個別に仕込み、最終的にアッサンブラージュして完成させた。パトリックによれば、2023 年はどのブドウも 2022 年と同様に太陽に恵まれながらも、よりみずみずしく色の抽出も良好だったという。醸造においては、ベースとなるゲヴェルツは品種特有のスパイシーさを和らげるため、フードルを用いて全房でマセラシオン。ミュスカ・アレクサンドリーヌは香りの抽出を最大限に引き出すために除梗し、ピノグリもふくよかさや色合いを強調する目的で除梗し、ジャー（焔器）でマセラシオンを施した。（その他の品種は全て除梗してマセラシオンを行なっている）。出来上がったワインは、みずみずしくフルーティーで香り高く、紅茶を思わせる繊細なタンニンが落ち着いた味わいをもたらす！華美過ぎるマセラシオンが苦手な人にも十分に響く、優しさと品格を兼ね備えたオレンジワインだ！

## VdF モル 2022 (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。今回からミレジムによってワインの味わいが大きく変化しないよう、前年のモルを 30%ほどアッサンブラージュする醸造に変えた。2022 年は、パトリック曰く、太陽に恵まれた早熟なヴィンテージであり、南北を問わず全体的にブドウに酸を残すよう収穫日に細心の注意を払ったとのこと。また今回は、ワインが重くなりすぎないように、例年よりもサンソーの比率を高めている。出来上がったワインは、前回同様にみずみずしくチャーミングで、染み入るような優しい果実味と酸が魅力なヴァン・ド・ソワフに仕上がっている！さすがパトリック！南北それぞれのブドウを、収穫からアッサンブラージュまで、まるで腕利きの料理人のように自らのスタイルでまとめ上げ、極上のワインへと仕立てるそのセンスは他のヴィニョロンの中でも群を抜いている！ボエムの入門にしては贅沢過ぎるワインだ！

## VdF ペー・アー 2024 (赤)

トゥーレーヌのピノドニスで仕込んだ Pd'A (ペー・アー)。コンセプトは昔のパタポンのようなエレガントな Glou Glou (グビグビと喉を癒すような) 赤ワイン。2024 年のトゥーレーヌ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。2024 年は、雨が多く病気に繊細な年だったが、幸い砂地の土壌の水はけの良さに助けられ、最終的に満足に行く収量が確保できた。ブドウの品質的には、日照量不足により梗が熟さなかったため、マセラシオンの期間を 3 日間と果実の旨味だけ残し、梗の青さが出る前に早めに切り上げた。出来上がったワインは明るくキュートで、アルコール度数が 11.5%と軽くみずみずしいのに、ミネラルの旨味をしっかりと感じる味わい深いヴァン・ド・ソワフに仕上がっている！パトリック曰く、彼のコンセプト的には果実味のフレッシュさが感じられる 2~3 年以内に飲むことを勧めるが、この年はミネラルの抽出も良好で、熟成にも耐え得る可能性を秘めた魅力があるとのこと！

## VdF シューペール・ベール 2023 (赤) ★Last Vintage★

クリュ・ボジョレーのブルイイの中でも、特に「グラニット・ブルー」と呼ばれる卓越した土壌を持つ区画「Pisse Vieille (ピス・ヴィエーユ)」。その区画にあるヴィエーユ・ヴィーニュのブドウから仕込まれたのが、シューペール・ベールだ。2024 年から、ネゴスオーヴェルニュ周辺に集約し、他地域のワインを大幅に減らす結果、シューペール・ベールもこの年が最後のヴィンテージとなる。2023 年は、最後を飾るにふさわしい、ブドウが早熟で太陽に恵まれた当たり年だった。醸造は、前年同様にフレッシュさとミネラルを最大限に引き出すために、ステンレスタンクとジャー（焔器）で仕込んでいく。出来上がったワインは、果実味がエレガントでありながら筋肉質で、塩辛さを感じるほどの塩味とぎっしりと詰まったミネラルがタイトな味わいを形づくっている！パトリック曰く、2023 年はグラニット・ブルー由来の硬質なミネラル感がこれまでになく際立っており、ブラインドだとガメイではなく、アルザスのグラン・クリュクラスのパピノ

ワールを彷彿させるとのこと！最後のヴィンテージだからこそ、出来ることなら寝かせて大切に育ててみたいワインだ！

## VdF P(ペー) 2023 (2024) (赤)

畑がかの有名なガリア戦記に登場するゲルゴウィアの戦いの舞台となった丘にあり、母岩の石灰岩と表土の火山岩が入り混じる良質な土壌からできるオーヴェルニュのピノノワールがこの P (ペー)。今回リリースされる「ペー」は、前回リリース同様に 2023 年ヴィンテージをベースとしているが、実際には 2 回目の瓶詰めで、2024 年ヴィンテージが 60%アッサンブラージュされている。2023 年は太陽に恵まれ、果実味にボリュームのある豊かな年。一方、2024 年は雨が多く、アルコール度数も上がらなかった涼しい年。この対照的な 2 つのヴィンテージをアッサンブラージュし、見事なバランスに仕上げたのが今回のペーだ。出来上がったワインは、前回リリースしたペーよりも果実味がエレガントでフィネスがある！太陽の恵みを受けた 2023 年の豊かさと、涼しく繊細な 2024 年のニュアンス。その対照的な個性を巧みに融合させ、絶妙な調和を生み出したこのワインは、パトリックの直感と技術が見事に集約されている！

**(お詫び) : 大変申し訳ありませんが、エチケットにもコルクにも 2023 と記載されておりますが、2023 年に 2024 年が 60%アッサンブラージュされている新しい商品となります**

### ミレジム情報

2022 年のミュスカデは、ブドウの早熟に加え、霜や日照りといった厳しい気象条件にもかかわらず、比較的良い収量を確保できた当たり年となった。4 月には 2 度にわたって遅霜が発生し、霜対策が間に合わなかった区画では 30~50%の減収となった。5 月中旬以降は雨がほとんど降らず、乾燥した天候が長く続いた。開花は順調で、病気の被害もほとんど見られなかったが、6 月・7 月にかけて日照りが続いたため、畑は常に水不足の状態にあった。8 月には猛暑により一部でブドウ焼けの被害が出て、日照過多による収量減が懸念された。だが、収穫前の 8 月中旬に恵みの雨が降り、これによりブドウの収量不足が解消され、成熟も一気に進んだ。

2023 年のサヴォワは、ブドウの品質的には当たり年だった。春の遅霜はなく芽吹きも早かったが、4 月中旬から 2 ヶ月近くに渡り雨の多い不安定な天候が続いた。この湿度の高い天候により、畑ではミルデューが猛威を振るい始めた。6 月に入ると一転気温の高い乾燥した天候が収穫終わりまで続いた。8 月には日中の気温が 40℃を超える猛暑が数日に渡り続き、一部ブドウ焼けの被害も見られたが、昼夜の寒暖の差が常にあり、ブドウは夏の日照りの影響を受けずに健全に完熟まで向かった。

2023 年のボジョレーは、総じてバランスの取れた天候と収量にも恵まれた当たり年だった。春は雨が多く気温の上がる不安定な天候が続いたが、6 月に入ると天候は回復しブドウの成長も一気に加速した。7 月は猛暑が続いたが、8 月に入ると気温が落ち着き、昼夜の気温に寒暖の差があったおかげでブドウは水不足のストレスから免れることができた。そして、8 月終わりに降った雨によりブドウは息を吹き返し、最終的に果汁を多く含んだブドウを収穫することができた。

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。

2023 年のアルザスは、開花の時期に猛暑と日照りにもかかわらず豊作に恵まれたミラクルな年だった。春は雨の多い不安定な天候が続いた。夏に入り一転 40℃を超える猛暑と日照りが収穫終わりまで続き、畑では水不足が心配された。だが、幸い夜が涼しかったことと、春に降った雨のストックがあったおかげでブドウはストレスなく完熟に向かうことができた。

アンジェのある 2023 年のペイ・ド・ラ・ロワール地域は、ブドウが早熟で、収穫期の雨によりアルコール度数が低く、清涼感のあるエレガントなワインに仕上がった年だった。7 月まで、定期的な雨と昼夜の寒暖差のおかげで、ブドウは病気や日照りのストレスなく健全に成長したが、8 月中旬以降は雨の多い高温多湿な気候が続き、完熟のスピードが一気に上がると同時に、腐敗果が出始めた。さらに収穫期間中も雨が止まず、ショウジョウバエのスズキの襲来もあり、腐敗のリスクを考慮して、やや早めの収穫を試みる事となった。

2023年のオーヴェルニュは、歴史的な日照りの年だった。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、ブドウはどうか水不足に耐えることができた。だが、8月25日と9月5日に40℃を超える猛暑に見舞われ、西日の当たる方のブドウの実がブドウ焼けの被害に遭い、収穫時は厳格な選果を余儀なくされた。

2024年のオーヴェルニュはブドウが晩熟で、春の遅霜、長雨、ミルデューの蔓延、冷夏により完熟が難しい不作の年だった。春は4月終わりに霜が降り10~50%の被害が遭った。その後、冷涼で湿度が高い日が続き、開花期には花ぶるいが見られ、生育のスタートが不安定だった。夏にかけては雨が多くミルデューが猛威を振るい、深刻なブドウの減収につながったが、7月後半からの乾燥により病害は収束し、ブドウの成熟がゆっくりと進んだ。

2024年のトゥーレーヌは、雨に悩まされた厳しい年だった。春から初夏にかけて湿度の高い日が続き、開花期には花ぶるいや結実不良が見られたほか、ミルデューが広範囲に広がり、特にビオの栽培者にとっては深刻な打撃となった。収穫期にも度重なる雨に見舞われ、結果としてブドウの糖度が十分に上がらなかった。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

8月の終わり、今回リリースするワインのサンプルを受け取りにボエムを訪れた。あいにくこの日は雨。今年はブドウの熟しが早く、通常のオーヴェルニュでの収穫時期よりも2~3週間早まる見込みだという。パトリックによれば、本来であればカイウーのピノワールの収穫を始めているはずだったが、雨のためさらに2~3日遅らせることにしたそうだ。雨の中で行なう作業といえばワインの出荷準備。この日はオランダとベルギーに送るワインを用意していた。(写真①) 写真のとおり、倉庫内にはセロファンで覆われたワインのパレットがうず高く積み上げられているが、これらはすべて予約済みのワインだという。ボエムのワインは、相変わらず高い人気を誇っているのが分かる。



(写真①) 予約済みのワインが積み上がるボエムの倉庫

ワインの準備が終わり、お昼に誘われたので、一緒にランチに出かけた。パトリックが言うには、つい最近、ハリー・レスターのレストランで働いていたシェフが独立して、この倉庫のすぐ隣村に店を出したという。ハリーと言えば、かつてレストラン情報サイト Fooding で見事1位に輝いた敏腕シェフ。そのハリーの下で働いた経験があるというのだから、否が応でも期待が高まる。着いたのはボエムの倉庫のある Chauriat 村のすぐ隣り、Chas という小さな村。その村にレストランは看板もなくポツンとあった。(写真②) L'Auberge du Vieux Four というレストラン。昔パンを焼く大きな窯 (Four) があったことに由来して名付けられたそうだ。



(写真②) ボエムの倉庫の近くの新しい自然派レストラン (写真③) 次回入荷予定の新キュヴ G ヴィエーユ・ヴィーニュ 2023

昼のメニューは2つだけのシンプルなビストロで、私はピストゥスープとパスタを注文した。パトリックが「今回ぜひ飲んでほしい」と、持ち込みで用意してくれたワインがあった。(写真③) ヴィエーユ・ヴィーニュのガメイ・ド・オーヴェルニュで、その名も「G Vieilles Vignes」。ヴィンテージは2023年。写真のエチケットのワインだ。新しいネゴスだが、ドメーヌのヴィオレットやルルを彷彿させる色気あるワインだった。価格もネゴスの値段で、ドメーヌワインよりもリーズナブルになる予定とのこと。一口飲んだとたん、瞬時に「これは絶対に買い！」だと思った。パトリックによると、2022年も試験的に仕込んだそうだが、残念ながら瓶詰め後に、ボラティル値が上がり失敗して廃棄してしまったそうだ。原因は乳酸菌の一種である

「Lactobacillus (ラクトバチルス)」の瓶内繁殖だったという。え、ラクトバチルス？聞いたことがない…。

パトリックによると、近年、地球温暖化の影響による気温上昇に伴い果汁の糖度やpHが変化し、従来であれば安定して進んでいた自然酵母による発酵が、思うように完了しないケースが増えてきているのだそうだ。特に猛暑の年のブドウは、酵母が分解しやすいグルコース(ブドウ糖)よりも、フルクトース(果糖)の割合が増える傾向があり、その結果、フルクトースを好むバクテリアが先に繁殖するリスクが高まるという。SO<sub>2</sub>を添加せず、またフィルターを掛けないワインでは、瓶内に生きたバクテリアが残っている可能性が高い。その中でも乳酸菌の一種であるラクトバチルスは、残糖をエネルギー源として再び活動を始めることがあり、その代謝過程で揮発酸を生成する。パトリックが手がけた2022年の失敗も、発酵が完了したと思って瓶詰めしたものの、実際にはフルクトースが残糖としてワインに残っており、その結果ラクトバチルスが瓶内で活動し、失敗に至ったという。ちなみに、ラクトバチルスは残糖がたったの2g/Lであっても、ボラティルを上げるリスクがあるそうだ。なるほど…カーヴで試飲した際には揮発酸を感じなかったワインが、瓶詰め後に揮発酸を帯びている場合、その原因はもしかしたらラクトバチルスかもしれない。

さらに、パトリック曰く、温度管理が不十分な環境下では、このリスクが顕著に高まるとのこと。温度が25℃以上の環境は微生物の代謝を促進し、瓶内でのバクテリア生成を加速させるためだ。結果として、せっかくのワインが意図しない方向に変質し、造り手の目指した味わいから大きく逸脱してしまう恐れがあるとのこと。温暖化時代の醸造においては、発酵管理はもちろん、瓶詰め後の温度管理も、これまで以上に重要になってくる、と説明してくれた。

また今回も、パトリックからひとつ興味深いことを学ばせてもらった。確かに、フランスのワインショップでは、温度管理せず普通に夏の暑い日に常温で陳列しているところが多いからなあ…。それにしても、来たる温暖化問題はなかなか一筋縄ではいかず、ナチュラルワインへの影響が多いと感じる今日この頃だ。

(2025.8.27 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