

～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 2022 (白泡)

2022年は、瓶熟30ヶ月を経た本格的なペティアンに仕上がっている。前回のリリースは2023年で、本来であれば2022年を先に出す予定だった。しかし、瓶内二次発酵の過程でマメが発生したため、デゴルジュマン後にさらに1年間カーヴで寝かせ、マメが収まったタイミングを見計らいようやくリリースに至った。今回の泡は、オーヴェルニュのシャルドネをベースに仕上げているが、そのうち30%には自社畑「ザ・ブラン」のシャルドネを使用している。2022年は歴史的な日照りの年で、「ザ・ブラン」のシャルドネは潜在アルコール度数が14%にまで達した。一方、全体のバランスを整えるために、オーヴェルニュのジャルゴビアとアルザスのグップの早摘みしたブドウを加え、度数を12%までに抑えた。出来上がったワインは、勢いのある泡立ちに加え、ほのかな甘みを感じる旨味のあるエキスとキレのある酸が見事に調和している！余韻にはほのかな苦みが残り、その滋味深さが何とも心地よい仕上がりとなっている！ガス圧は分析上2.6 barと控えめだが、ボトルによっては瓶底に酒石が残っているため、開けた瞬間に泡が勢いよく上がることがあり、抜栓の際は、良く冷やすか、ボトルを45度に傾けて慎重に開けることをおすすめしたい。

ペティアン・ナチュラル フェステジャール・ロゼ 2023 (ロゼ泡)

以前は甘口のロゼ泡として親しまれてきたフェスティジャールだが、年々パトリックの嗜好に沿ってスタイルを辛口へと進化させてきた。そして、今回は残糖1.5 g/Lと極めてドライで、色合いもルビー色を帯び、ほぼ赤ワインのペティアンと言っても過言ではないほどタイトな味わいに仕上げている。2023年は、猛暑と強い日照が続く厳しい年だった。パトリックによれば、酸が落ちないようにするため、ブドウの傘となるよう葉をあえて多めに残し、ブドウ焼けのリスクを避けることでなんとか収量を確保することができたという。また、この年はブドウのアントシアニン量が多く、わずか2日間のマセラシオンでも色の抽出が早かったという。出来上がったワインは、繊細な泡立ちと、ドライで洗練された上品さが魅力の「大人の味わい」に仕上がっている！開けたては還元が感じられるため、数時間ほど置くか、泡が多少抜けても思い切ってカラフすることをおすすめしたい。泡が落ち着くにつれ、薄ウマ赤ワインの果実味がぐっと前に出てきて、最後にはまるで搾りたてのイチゴ果汁を思わせる官能的な赤ワインへと変化していく！その移ろいが非常に興味深く、ペティアンとしても、泡が抜けたスティルワインとしても、どちらでも楽しめる最高の一本だ！

VdF レ・ドゥー・フ 2023 (白)

ミュスカデ地方のフォール・ブランシュ100%で仕込むレ・ドゥー・フ。ワイン名は、友人であるクリストフ・ボックスから買いブドウ生産者ダミアン・リノーを紹介してもらい、フォール・ブランシュを手に入れられたことに由来し、パトリックとクリストフ・ボックスの「2人の変わり者」と冗談と敬意を込めて名付けたそうだ。温暖化によりキレのある酸が不足する今日の白において、パトリックが目をつけたのは、フランス北部・ミュスカデ地方の品種フォール・ブランシュのヴィエーユ・ヴィーニュだった。彼によれば、フォール・ブランシュはブドウが完熟しても潜在アルコール度数が上がらず、常にシャープな酸を保つのが特徴だという。また、ガメイ・ド・オーヴェルニュと同様に、若木のうちは収量が多く水っぽいワインになりがちだが、樹齢を重ねるにつれて香りや酸、味わいの凝縮感が増し、テロワールの深みが引き出される点が大きな魅力なのだと言ふ。2023年は春の遅霜の影響で早い段階から収量が減ったものの、その後の暑い夏によってブドウがしっかりと完熟し、品質的には当たり年となった。醸造には、ガプロ土壌由来の清涼感あるミネラルを最大限に引き出すためジャー（炆器）を使用している。出来上がったワインは、香りに黄桃や梨のコンポートを思わせる完熟した甘いアロマを放つ一方

で、味わいはみずみずしく超シャープで、余韻のキレも抜群！それもそのはず、樹齢 80 年を超えるヴィエーユ・ヴィーニュの完熟ブドウでありながら、アルコール度数はわずか 10.5%しかなく、そのギャップに思わず驚かされる！ブラインドだとシャブリなど北のシャルドネや、アルザス北のリースリングを彷彿させる刀のような鋭さがあり、それでいてアルコール度数が低く体に優しいのが何とも嬉しい♪ちなみに、買いブドウのダミアン・リノーが 2024 年に引退したため、今回の 2023 年が最初で最後の 1 回きりのキュヴェとなる。

VdF ザ・ブラン 2022-2023 (白)

前回リリースの 2021 年から 2 年ぶりのリリースとなる、2 ヴィンテージが 50 : 50 の割合でアッサンブラージュされたザ・ブラン。2022 年も 2023 年も日照りの影響でブドウが早熟の年となったが、2022 年は収穫が遅れたため、アルコール度数が 14%を超えるボリューム豊かなワインに仕上がった。一方で 2023 年は、前年の反省を踏まえて収穫を早めたことで、アルコール度数 12%の酸をしっかり備えたライトなスタイルに仕上がった。2 ヴィンテージともに収量が少なく、しかも味わいが両極端であったことから、今回パトリックはアッサンブラージュによってバランスを取ることを試みた。醸造は、2022 年の果汁の糖度が高かったため、発酵のスタッグを防ぐために除梗したブドウをプレス前に 2 日間ファイバータンクでマセラシオンし、樽で 3 年の長期熟成を行なった。それに対し、2023 年はアルコール度数も pH も低かったため、収穫したブドウをそのまま全房でプレスし、ジャー（炆器）で発酵 & 2 年熟成を行なった。出来上がったワインは、アルコール度数 12.5%とは思えないほど味わいが濃厚でストラクチャーがあり、ブラインドだと洗練されたムルソーを彷彿させる！2022 年のマセラシオン、もしくは 2023 年の酸が効いているのか、口の中に広がる白い果実由来のふくよかさと噛み応えのあるミネラルが超魅力的！パトリック曰く、今飲んででも味わい的にはメリハリが効いて十分に美味しいが、できればあと 5 年くらい寝かせてミネラルの角が溶け込み、ワインが一体となったタイミングで飲んでもらうのがベストとのこと。開けたては、香りが少し還元でこもるので、抜栓してしばらく置くか、カラフをすることをおススメしたい。

VdF ラヴ・ソング 2024 (ロゼ)

ロゼ好きの妻ジュスティーンが、ブドウの選択からアッサンブラージュ比率、瓶詰のタイミングまでをプロデュースし、醸造はパトリックが担当する二人のコラボワイン。2024 年は雨が多く、日照不足によりブドウの完熟が難しい年だった。さらに、買いブドウ元であるジャルゴビアの収量も少なかったため、今回は贅沢にも、赤としての品質に達しなかったルルのガメイをすべてラヴ・ソングに回すことにした。醸造は、特に色を出すため、プレス機の中で半日のマセラシオンを施すなど、抽出に細心の注意を払った。出来上がったワインは、フレッシュでみずみずしいエキスがずっと染み入るように滑らかで、バランスの取れた優しい味わいに仕上がっている！また、ヴィエーユ・ヴィーニュのルルのガメイだからだろうか、残糖 1g/L 以下の辛口でありながら、サクランボのような優しい果実味と滋味深いミネラルの旨味がしっかりと感じられる！アペリティフはもちろん、シャルキュトリーやサラダなどの前菜全般、メインの魚料理や白身の肉料理にまで幅広く調和できる、上品でありながらもポテンシャルを感じるロゼだ。開けたては、香りが少し還元でこもるので、抜栓してしばらく置くか、カラフをすることをおススメしたい。

VdF ヴィオレット 2022-2023 (赤)

2020 年 9 月に 2018 年ヴィンテージをリリースして以来、6 年ぶりとなるヴィオレット。その間、霜・ミルデュー・雹といった度重なる被害に加え、樹勢の低下やエスカなどの病気により畑は歯抜けが目立ち、収量の確保が難しい状況が続いたため一部伐根し、新たに植え替えることとなった。2022 年は、前年の悪天候の影響による花流れと日照りの被害が重なり、収量は僅かに 3hL/ha…。1.8ha の面積でわずかに 500L 樽 1 樽分しかできなかった。一方、2023 年は、収穫直前に猛暑があったものの 24hL/ha と比較的収量が取れたので、ヴィンテージの違いよりも収量の確保を優先し、熟成後 2 ヴィンテージをまとめてアッサンブラージュした。出来上がったワインは、2 年連続の暑い年でアルコール度数が 13%を超えているにもかかわらず、果実味が染み入るような官能的でチャーミングな味わいに仕上がっている！パトリック曰く、どちらのヴィンテージもアルコール度数が高かったため、マセラシオンではほとんど手を加えず、優しい果実味だけを引き出すことに集中したという。アタックの艶やかな果実味と、後半にかけて徐々に姿を現すミネラルの力強さは、このワインのポテンシャルの高さを十分に物語っている！

VdF ルル 2023 (赤)

前年に続き、2023 年もルルにとって当たり年となった。この年はかつてないほどブドウの成熟が早く、収量にも恵まれた。収穫したブドウは腐敗がまったくなく完璧な状態だったため、マセラシオンはルモンタージュを数回行う程度にとどめ、優しい抽出に細心の注意を払った。前回同様、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、熟成にジャー（焔器）を使用。出来上がったワインは、果実味がしっとり艶やかで、旨味が口いっぱい染み入るような官能的な味わいに仕上がっている！アルコール度数 13%とは思えないしなやかな酒質とじわっと広がるミネラルの旨味は、ナチュラルワイン好き全員を魅了すること間違いなし！パトリック曰く、2023 年はすでに飲み頃のスタンバイができていて、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。前年同様、パトリック節全開な逸品だ！

ミレジム情報

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、ブドウはどうか水不足に耐えることができた。

2023 年のオーヴェルニュは、前半は雨が少なく涼しい天候が続いたが、5 月終わり以降は比較的気温が穏やかな理想の天候が 8 月終わりまで続いた。だが、9 月に入りモロッコから来る Sirocco（シロコ）と呼ばれる熱風を伴った南風がオーヴェルニュを襲い、日中の猛暑と熱帯夜をもたらした。この影響によりブドウの完熟のスピードが上がり、一部はブドウ焼けの被害に遭った。一方、ミュスカデは 4 月初めに気温が氷点下まで下がる寒波に見舞われ、フォール・ブランシュの一部が雹害を受けた。6 月、7 月は猛暑が続いたが、定期的に降る雨と昼夜の寒暖の差があったおかげで、ブドウは病気や日照りのストレスなく成長を続けた。

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 月終わりに寒波が降り畑の 10%~50%が霜害を受けた。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。夏にかけては雨が少な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。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

プライベートで 2015 年に日本を旅行してからあっという間に 11 年、ついに 2026 年 2 月にボエムが再来日を果たす。もうすぐ 53 歳を迎え、ナチュラルワイン界のベテランとして存在感を増すパトリックは、今回の来日で畑から醸造、昨今のナチュラルワインの変化、新カーヴの建設計画まで、近年の取り組みや経験を通じて伝えたいテーマが沢山あるという。その流れで、今回リリースワインの情報取りのついでに、私自身がもう少し詳しく知りたかった同じガメイ・ド・オーヴェルニュである「ヴィオレット」と「ルル」の違いについてあらためて深掘してみた。と、まずその前に、ガメイ・ド・オーヴェルニュについて、よくガメイ・ド・ボジョレーと区別されるが、この 2 つの違いについてパトリックの見解を聞いてみた。彼によれば、ガメイ・ド・ボジョレーはガメイ・ド・オーヴェルニュに比べて早熟で、房がコンパクトであり、病気や腐敗に対してデリケートな品種で、ワインはフルーティーな果実味に仕上がるといふ。一方、ガメイ・ド・オーヴェルニュは房が長く粒が大きく、実の間に隙間があるのが特徴で、晩熟で病気にも強く、スパイシーさと酸を備えたワインになるとのこと。特にガメイ・ド・オーヴェルニュは、若木の間は収量が取れるが味わいに深みがなく、独特のスパイシーさやテロワールの特徴が出始めるのは最低樹齢 30 年を超えてから、というのがパトリックの見解だ。

その点を踏まえて、まずヴィオレットの畑を見ていく。もともと所有していたクレルモン＝フェラン東部の Chauriat（ショリア）（写真①）と、2022年に新たに取得した南西部の Boudes（ブード）（写真②）、この2つのコミューンの畑がヴィオレットの畑だ。どちらの畑も急斜面に位置し、土壌は石灰を含む粘土質だが、Boudesの畑は石灰質の火山灰が堆積したマルヌ状の粘土で、より土質がきめ細かいのだという。パトリックによれば、石灰質土壌で育つガメイ・ド・オーヴェルニュは、軽やかで果実味豊かなワインになり、これがヴィオレットのスタイルを形づくっているのだそうだ。また、畑が南向きで日照に恵まれているためブドウの熟しも早く、良年にはよりジューシーな仕上がりになるのが特徴なのだという。ちなみに、Chauriatの畑はもともとクローン樹であったこともあり、近年は樹勢の衰えや病気が増えて歯抜けが目立つようになってきたため、2026年に植え替えの予定をしているのだそうだ。



（写真①）Chauriatにあるヴィオレットの畑 （写真②）Boudesにあるヴィオレットの畑



（写真③）標高500mのCorent村にあるルルの畑

（写真④）ルルのテロワールを特徴づける溶岩石（バザルト）

次に、ルルの畑について見ていく。（写真③）ルルはクレルモン＝フェラン南東に位置する、旧火山の上に広がるCorent（コラン）というコミューンに畑があり、標高は約500mと高い。畑の傾斜はヴィオレットの畑ほど急ではなく、土壌は石灰質・粘土質に加えて玄武岩（バザルト）が多く混ざっている。（写真④）パトリックによると、この玄武岩質の土壌が、ワインに塩気を帯びた洗練されたミネラル感とスパイシーな風味をもたらすという。また、畑は北向きで標高も高いためブドウは晩熟となり、しっかりとした酸を備える。さらに、植えられているブドウ樹はすべてセレクション・マサールで、平均樹齢は80年以上と古く、このヴィエーユ・ヴィーニュがヴィオレットとは異なる、テロワールの深みと奥行きを生み出しているのだそうだ。パトリックとしては、ルルは長期熟成に耐え、時間の経過とともにテロワールの深みがより明確に表れてくるため、できれば5年から10年ほど瓶熟させて飲んでほしいというのが本音なのだそうだ。

2つのキュヴェの特徴を理解したうえであらためて味わいを比べると、その違いがいつそう明確に感じられ、とても興味深い。今回のリリースワインに合わせてヴィオレットとルルに焦点を当てて質問してみたが、今回のボエムンの来日では、さらに興味深い話がたくさん聞けそうで、今から胸が高まる！

（2026.1.28 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