

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°12 ピエール=オリヴィエ・ボノーム

生産地方：ロワール

新着ワイン3種類♪

AC トゥーレーヌ・テゼ 2017 (白)

ボノームが2017年の白で一番の出来と自賛するテゼ！2017年は、2016年同様春の遅霜の被害で収量はたったの20 hL/ha…。ブドウが少なかった分完熟も早く、この年の収穫は前年よりも2週間早かった。彼曰く、収穫直前で一気に熟度が上がり、1日にアルコール度数が一気に1度上昇するようなペースだったため、慌てて収穫に取り掛かったとのこと。アルコール度数は最終的に14%前後まで上がったが、発酵は問題なく順調に終わることができた。出来上がったワインは、酸や鉱物的な要素もしっかりとあるため、重たさやだるさは一切感じず、むしろ清涼感すら感じるバランスの良い味わいに仕上がっている！ボノームが思わず自賛したくなるのも良く分かる素晴らしいワインだ！

VdF ラ・テニエール・ピノドニス 2017 (赤)

2017年は、前年同様に遅霜の被害で収量が20 hL/haと40%減…。ピエロー曰く、この年のブドウは早熟に加えて収量が少なかったため完熟のスピードが早く、その分前年よりも味わいはシンプルだが、ピュアな果実味がストレートに出たワインに仕上がっているとのこと。今回はマセラシオンに密閉できる木桶タンクを使用。梗が完全に熟していなかったため、ピジャージュはせず2015年、2016年のピノノワールのように完全なマセラシオン・カルボニックで仕込んでいる。味わいは、彼の言う通りピノドニスのピュアな果実味とタンニンがきれいに抽出されたエレガントなワインに仕上がっている！

VdF ピノノワール 2017 (赤)

ボノームにとって2017年の白の傑作がテゼだとすると、赤はこのピノノワール！2017年は、遅霜の被害で収量は20 hL/haと前年の半分だったが、ピエロー曰く、ブドウの品質が良く最高のタイミングで収穫できたとのこと！また、醸造面では、軽くフラージュを行いセミマセラシオンカルボニックで仕込み、マセラシオンの期間を6日間と短くまとめることでピュアな果実味と旨味だけを引き出すことに成功した！2015年を超える出来と自賛するピエローだが、確かにこの官能的な香りと艶やかで赤い果実の溢れんばかりの旨味、そして奥行きを感じるスケールはこれまでのピノノワールの中でも群を抜く！もちろん、今がまさに飲み頃でものすごく美味しいが、あと数年寝かせたら一体どうなるのか!?熟成の景色にもワクワクさせられるワインだ！

ミレジム情報 当主オリヴィエ・ボノームのコメント

2017年は、2016年同様春の遅霜と夏の猛暑に見舞われた年だった。冬のスタートは暖冬でブドウの発芽も例年より1ヶ月早かった。芽が成長の勢いを増した4月終わりにマイナス5℃まで気温が下がる日が3日間続き、この霜の被害はボノームの畑で90%とほぼ壊滅だった…。一方、シェール川沿いの買いブドウ生産者は、シュヴェルニーよりも霜の被害が少なく、辛うじてブドウを確保することができた。その後、6月から8月初旬まで雨の降らない乾燥した天気が続いた。途中猛暑もありいったんブドウの成長にブレーキがかかったが、8月5日、15日と30 mmを超える雨が降ったおかげでブドウの成熟が一気に進み、結果的に収穫日は例年よりも2～3週間早かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 黄金に輝くムニユピノ

2018年のピエローのドメーヌは久々に豊作が期待できそうだ！これは収穫直前のムニユピノの写真。(写真①)ブドウが黄金色に輝いている！ムニユピノは別名オルヴォワ

(Orbois)とも呼ばれるが、頭文字の「Or」の語源はフランス語の黄金から来ているのだそうだ。そのままに黄金色に完熟した完ぺきなブドウが、今年は大量に実を付けている！ちなみに、この畑はビオ1年目の新しく買いブドウとして契約した区画でテゼの畑のすぐ後ろに位置する。土壌は砂混じりの粘土質で地中にある粘土層の水の溜めが良く、夏から雨がほとんど降っていないのにこれだけブドウが生き生きとしているのは、この保水性に優れた粘土層のおかげなのだそうだ。今回、このムニユピノを食べてみたが、ソーヴィニヨンよりも果

肉が肉厚で果汁が少なく、完熟していても酸がしっかりと残っていた。ピエロー曰く、ムニユピノは晩熟品種で、ブドウが未熟だと食べられないくらい酸っぱいのだそうだ。

次に、これは収穫風景を撮った写真。(写真②)収穫者はスペイン人と Manouche (マヌーシュ) と呼ばれる移民で構成されている。ちなみにフランス人はおらず、職安に募集をかけても全く応募が来ないのだそうだ。賃金の割にきつい肉体労働なので、近年は季節労働者か、外国人を探すしか手立てがないのが現状だ。特に、ブドウケースを運ぶポーターと呼ばれる仕事は誰もやりたがらないので、ピエローが全て一人で行っている。(重さ 30 kg にもなるケースを肩に背負い畑〜トラックを何往復も繰り返す) この収穫者の人手不足はピエローに限



写真② 30 kg のケースを運ぶピエロー

らず、どの生産者も同様の問題を抱えている。最近では、言葉はほとんど通じないがとても働きものである、ポーランドやブルガリア、ルーマニアなどの東欧の人たちが収穫者として人気が高く、収穫の風景もどんどん変わりつつある。今回の訪問で、私は収穫を手伝ってもいないのにちゃっかり休憩でカスクート(軽食)をごちそうになったのだが、聞くところによると東欧の人たちは短時間で集中して稼ぐことが先決なので、休憩は全く取らないそうだ。(写真③) 収穫といえばこのカスクートが個人的には一つの楽しみではあるのだが、この風景も近々見られなくなる日が来るのかなぁ…。



写真③ 休憩中の収穫者たち

(2018.9.20.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