

## ～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♪

#### VdF ピノノワール 2018 (赤)

2018年は開花時期にミルデュの被害に遭い収量は15hl/haと60%減だった。だがボノーム曰く、早いうちから収量が少なかったこともあり、アルコール度数が12%でもしっかりとフェノールが熟した高品質のブドウを収穫することができたとのこと！出来上がったワインは、果実味がしっとりとスマートでシャンピニヨンの香りもあり、往年のティエリがネゴスでつくったピノの懐かしい味わいがある。静謐でみずみずしくも滋味深いコクがあり飲んでいて飽きがこない！ちなみに、今回の訪問でマグレドカナルとピノを合わせたのだが、アフターに感じる心地よいビターな味わいが鴨の背脂と混じり最高のマリアージュを奏でていた！

#### VdF ラ・テニエール・ピノドニス 2018 (赤)

2018年はボノームの自信作！徐々に収量が取れた上にブドウの品質も高く、まさに彼の理想とする芳香豊かな薄うまワインが見事に表現されている！アルコール度数は11%といつもよりもみずみずしくライトだが、澄んだダシのようなブドウの繊細な旨味と滋味深いミネラル感は健在で、余韻に微かにだが長く残るピノドニスの生ブドウの果皮の風味が何とも心地よい！素材を生かした繊細な料理であれば肉魚問わず全てオールマイティーにこなせる素晴らしいワインだ！

#### AC トゥーレーヌ・カーオー・ロンヌ 2015 (赤)

今回日本で初リリースのワイン！ブドウはシュヴェルニー区域にあるボノームの自社畑から。2015年はあまりにもブドウにパワーがあったため、タンニンがこなれるまでに3年の樽熟期間を要した。出来上がったワインは、アルコール度数が14.5%もあるが、実際の味わいはむしろエレガントで果実味に清涼感があり、アルコールの重さを全く感じさせない！ちなみに、ワイン名のRonne(ロンヌ)は区画の名前だが、味わいが北Rhone(ローヌ)のシラーに似ていることもあり、Rhoneとかけると面白いということでこの名前を決めたそうだ！ボノーム曰く、今飲むのであれば肉料理に合わせると十分楽しめるが、あと最低5年寝かせることでタンニンがこなれ、ワインの真価をさらに感じられるだろうとのこと！

### ミレジム情報 当主オリヴィエ・ボノームのコメント

2015年は、白は2009年や2005年に匹敵する当たり年！春のスタートは雨も比較的多く涼しい気候で、発芽もやや遅れていたが、5月に入り雨の降らない乾燥した天気が8月いっぱいまで続いた。夏は猛暑と日照りの影響で順調に成長していたブドウも夏バテ気味になり、成長にブレーキがかかり始めた。9月に入りヴァレ・デュ・シェール周辺に50mmのまとまった雨が降ったが、シュヴェルニー周辺には雨が一滴も落ちなかった。結局、ボノームのコーは、水不足により果汁が少なく房の小さなまま完熟を迎えた。

2018年は、ミルデュの猛威があったが、総じて品質・収量に恵まれた当たり年。冬は暖冬で春の芽吹きは早かった。開花は順調。6月から天候が崩れミルデュの猛威にあう。7月の終わりから乾燥した天気が続く。収穫日は2～3週間早い。ブドウはきれいだったがリンゴ酸が少なく、発酵の際ボラチルに注意が必要だった。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① テゼのソーヴィニヨンの収穫

2019年の収穫が始まった！(写真①)訪問したのは9月11日。収穫を始めて2日目で、ちょうどテゼのソーヴィニオンを取り入れている最中だった。最近のテゼはボリューム豊かで飲みごたえのあるワインが多かったから、てっきり一番最後に収穫しているのかと思いきや、実際は一番最初の方だったのがちょっと驚き。ポノーム曰く、テゼの畑は南向きの緩やかな斜面にあり、いつも最初にブドウが熟すのだそうだ。かつてはこのブドウで甘口のサヨナラを仕込んでいたこともあり、収穫日を間違えるとすぐに完熟し甘口レベルまでブドウの糖度が上がってしまうそうだ。

ちなみに今年は猛暑と日照りが続いたこともあり、すでにブドウの潜在アルコール度数は14度まで達しているらしい。実際に、ブドウをつぶしてみたが、写真のように果皮が厚く果汁が少なかった。(写真②)つぶしたあとすぐに手がべとついたので、ポノームの言う通り糖度はかなり高そうだ。ブドウを食べてみると意外に酸があり、味わいのメリハリを感じた。彼自身も、年々ブドウの熟しが早くなっている中で、どうにか酸を残すタイミングを模索しているようだ。



写真② ブドウは潜在アルコール14度！



写真③ 収穫者は総勢15人

この日の収穫者は15人ほど。(写真③)その半分はManouche(マヌーシュ)と呼ばれるジプシーの家族で、残りはフランス人の若者だ。ちなみに、彼らのほとんどがアラブ系二世のフランス人で、会話もフランス語ではなくアラブ語が飛び交っていた。ポノーム曰く、毎年頭を悩ませるのがこの収穫者の確保である。彼曰く、現在のフランスの若者たちの間で収穫は「きつい・汚い・危険」の3K労働の部類に入り、年々支払う賃金は上がる上に招集が難しくなっているそうだ。また、毎年数を見込めていたマヌーシュもかれこれ10年以上収穫に参加しているが、もうすぐ世代交代のタイミングに入り、今後は融通が利くかどうか不確かな状況なのだそうだ。

また、人材不足、賃金の高騰に加えて、行政の手摘み収穫者の不法就労に関するコントロールが毎年厳しくなっている。ポノームが言うには、不法労働者のチェックのために行政はドローンを使って監視することもあり、またその罰金は高いそうだ。ポノームの様に、収穫者の正規な手続きを踏んでいる生産者はこの点はあまり影響しないが、コストや手続き面から止む無く不法就労者を使っていた生産者は収穫を、今後リスクとコストの見合う機械収穫に変えることもありそうだ。人材不足、賃金の高騰、コントロールの強化により、手摘み収穫が、より希少なものになっていきそうだ。(2019.9.11.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