

～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 4 種類♪

VdF クラ 蔵 2018 (白)

2018年の蔵当たり年！8月は猛暑により一時水不足に陥りかけたが、幸いブドウの房数が多かったこともあり、最終的には45hl/haと例年並みの収量を確保できた。前年同様、収穫日は8月30日と例年よりも2～3週間早い。酸のフレッシュさを生かすため100%タンクで仕込んでいる。(前年は樽を1/3使用。)また、2018年はワインの味わいを安定させるために熟成5ヶ月と例年より2ヶ月多く寝かせている。味わいは爽やかで、伸びのあるシャープな酸、ほんのりとした甘み、余韻に続くグレープフルーツのような柑橘系の苦みが心地よい！2.8g/Lの残糖を考え、瓶詰前のスーティラージュでSO₂を10mg/L添加している。

VdF クラ 蔵 2018 (赤)

2018年の蔵は当たり年！ミルデューの被害はあったが平均収量も取れ、ブドウの品質も高かった。ガメイは木桶にてスミマセラシオン、そしてカベルネフランはピュアな果実味を引き出すためにファイバータンクでマセラシオンカルボニックを施している！その後、ガメイは100%古樽で熟成、そしてカベルネは古樽の他に果実味を残すために一部ホーロータンクで熟成しアッサンブラージュしたのが今回の蔵だ！ワインはガメイのキャンディーのような果実味にカベルネの野趣味溢れるボディーが加わり、軽快ながらしっとりと飲みごたえのある味わいに仕上がっている！マメ防止のためアッサンブラージュ前のスーティラージュでSO₂を10mg/L添加している。

AC トゥーレーヌ ラ・テニエール 2017 (白)

2017年は春の遅霜の被害により収量が70%と激減…。その分ブドウの熟しが早く、収穫日が9月19日と前年よりも3週間以上早いにもかかわらず、すでにブドウの潜在アルコールは14.5%を超えていた！また、潜在アルコール度数が高かった影響で完全発酵までに時間がかかったが、幸い酵母に勢いがあったおかげで無事に安定して発酵を終わらせることができた。ワインは、残糖分0.2g/Lの完全辛口だが、甘みにも似たふくよかなエキスのボリューム感がある。さらに、塩辛いミネラルの旨味とせり上がる強かな酸が、味わいに緊張感とメリハリを与え、飲みごたえ十分なワインに仕上がっている！

VdF アンフォール・アン・フュ 2016 (白)

ボノームが仕込む初のアンフォラワイン！Tinajaと呼ばれるスペイン産のアンフォラを使用。2016年は霜で大きな減収に見舞われたテゼのブドウを使い、スキンコンタクトはせず、プレスしたジュースを直接アンフォラに入れ2年間発酵熟成させた！香りはパッションフルーツやジャスミンティーの華やかさがあり、ワイン自体に落ち着きがあり優しい口当たりだが、噛めば噛むほど後からジワジワと複雑な旨味が増してくるクセになりそうな味わいだ！ちなみに、ワイン名 Amphore en Fut は「樽熟じゃないよ！」という意味でエチケットの樽にXが付いているが、さらに深掘すると、Amphoreの頭文字Amの韻を踏んでいるEnは、発音的に否定の意味のIn、Imと同じこともあり、「In (Im) fut (樽じゃないよ)」というメタファーも隠されている！

ミレジム情報 当主オリヴィエ・ボノームのコメント

2016年は、霜と猛暑の影響でブドウの収量が激減した年。冬は暖冬で春の芽吹きは早かった。4月末に遅霜の被害。開花は順調。夏は猛暑で乾燥していた。収穫日は例年並み。

2017年は、2016年同様春の遅霜と夏の猛暑に見舞われた年。冬は暖冬で春の芽吹きは早かった。4月末に遅霜。ボノームの畑は90%の被害。シェール川の買いブドウは30%～50%の被害。開花は順調。夏は猛暑で乾燥してい

た。収穫日は例年よりも2週間早い。

2018年は、ミルデューの猛威があったが、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ーの猛威にあう。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、発酵の際ボラティルに注意が必要だった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



今年の4月5日、アンジェーナント地方が全域に渡って霜が降りた。ヴァンクールが取引している生産者では、ルネモスやホジソン、そしてミスカデのベルヴューがかなりの被害に遭った。この霜の話を目にしたのは、4月13日に催されたワインサロン「ヴィニ・サーカス」だった。(写真①) 実際、この当日もロワール全域に寒波の予報が出ていたことに対し、ローランやボノーム、カプリアードなど多くのヴィニョロンが不安な表情を浮かべていた。ティエリ・ピュズラムサロンに参加予定だったが、この日は霜対策の準備のために欠席。今年もそうだが、近年、暖冬で早く発芽したところを霜が襲うという気

候パターンがフランス北部では多いような気がする。否応にも気候変動を意識させられる。

翌日、ヴィニ・サーカスのサロンからブルゴーニュに車で移動し、その途中モンレイ付近でこんな光景を見た。(写真②) これは霜対策の扇風機。昔は霜対策といえば、風力発電さながらの大きさの備え付き風車が主流だったが、今はこのように移動も可能なコンパクトサイズの扇風機が存在する。霜の原因は、寒さよりも夜冷たい空気が畑に停滞してしまうことの方が大きく、扇風機あるいは藁の束を燃やすなど、とにかく停滞した空気を動かす、すなわち空気に対流を起こすことによって、気温が0℃下回っても被害を最小限に抑えることができる。この辺りの畑では恐らく霜の対策を一晩中行っていただろう。扇風機以外に燃やされた藁の束がいくつも点在し煙を上げていた。(写真③)



写真②霜対策の扇風機



写真③燃やされる藁の束



写真④剪定の切り口にご注目！

そしてモンレイを経由してボノームの畑に立ち寄った。これはボノームのソーヴィニヨンの畑の写真。(写真④) 剪定は全て終わっているが、まだ誘引を行っていない様子。霜の被害が心配だったが、実際彼のところはまだ芽が出始めたばかりで、霜に当たった形跡はなく無事ようだ！ボノーム自身は、霜の被害を最小限に抑えるために剪定の時点である工夫を行っている。写真真ん中の枝の切り口にご注目いただきたい。剪定の切り口が下を向いているのがお分かりいただけると思う。彼曰く、この下向きの切り口がちょっとした霜防止になっているのだそうだ！「春になると剪定の切り口から『ブドウの涙』と呼ばれる樹液が滴り始める。切り口が下向きであればそのまま樹液は下に落ちるが、もし剪定の切り口が上向きだった場合、樹液は枝を伝わるようになる。この時に気温がマイナスに下がると樹液ごとブドウの芽や蕾が凍り、軽い霜でもかえって被害を拡大させる恐れがある」と彼は言う。実際に、2016年は向きを意識せず剪定したことで、かなりの芽が遅霜のやられたという苦い経験がボノームにはあり、実体験からこのように切り口を意識し始めたそうだ。

今回は幸い霜の被害はなかったが、これがもしかしたら2016年のように切り口を上向きにしていたら、前日の夜のマイナスの気温で被害が大きかったかもしれない…そう考えると、ボノームのこのテクニックと、ちょっとしたこだわりだがとても大事に思えてくる。(2019.4.14.突撃畑訪問より)

今回は幸い霜の被害はなかったが、これがもしかしたら2016年のように切り口を上向きにしていたら、前日の夜のマイナスの気温で被害が大きかったかもしれない…そう考えると、ボノームのこのテクニックと、ちょっとしたこだわりだがとても大事に思えてくる。(2019.4.14.突撃畑訪問より)

※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