

～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・ヴァンクウール・ヴァンキュ・ブラン 2018 (白)

2018年は40%ムニユピノがアッサンブラージュされている！テゼに隣接する Monthou-sur-Cher (モントゥー・シュール・シェール) で新しく0.6haのビオ転換中のムニユピノを見つけたボノームは、今回ソーヴィニヨンにアッサンブラージュすることを試みた。ワインはソーヴィニヨンのふくよかでフルーティーな味わいにムニユピノの滋味深くスレンダーな酸が加わった、とても贅沢な味わい！ボノーム曰く、鯖のポワレと合わせたところ抜群のマリアージュだったとのこと！今後もブドウ栽培者がムニユピノ売ってくれる限り、ヴァンクウール白はムニユピノをアッサンブラージュする予定だ。

VdF ヴァンクウール・ヴァンキュ・ルージュ 2018 (赤)

2018年は久々に収量が確保できた年。2016年のようにガメイのジューシーな果実味をベースに、コクや深みを加えるためにカベルネフランをアッサンブラージュした！ワインは全て225Lの古樽で熟成。味わいは、ボノームの狙い通り、チャーミングな果実味と野趣味溢れるまろやかなコクが絶妙なハーモニーを醸し出している！アペリティフの生ハムソーセージ、肉料理はもちろん、ほんのり土っぽい風味はウナギに料理にもよく合いそうだ！

VdF ピノノワール 2017 (赤)

前回のリリースで大好評だった2017年ピノノワールの再入荷♪ボノームが「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！」と自負する逸品だ！2017年は、遅霜の被害で収量は20hL/haと前年の半分だったが、ブドウの品質が良く最高のタイミングで収穫できた。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。前回2018年11月のリリースから半年以上経つが、ワインの香りは相変わらず官能的でフランポワーズやシャクヤクの香りが華やか！また味わいは前回よりもややスパイシーさを感じられ、黒コショウやショウガを使った肉料理と良く合いそうだ！今もまさに飲み頃だが、さらに寝かせるとますますワインが化けそうな!?そんな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。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、発酵の際ポラチルに注意が必要だった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 砂利に埋められたジョージアのクヴェヴリ

今回の訪問で、今後先々リリースが予定されているボノームの新作ワインを試飲させてもらった。その中のひとつがこのクヴェヴリだ。(写真①) 砂利が敷かれて頭しか見えないが、このクヴェヴリはティエリ・ピュズラが使用しているものと同じだ。容量は 1000L あり、今回ムニピノを使って初めて仕込んでみた。ちなみに、後ろに写っている壺は、前回リリースしたキュヴェ「アンフォール・アン・フュ」に使用されたスペイン産の Tinaja (ティナハ) だ。このティナハの容量が 200L だから、この約 5 倍の大きさのクヴェヴリが砂利の下に埋まっていることになる。醸造は、スキンコンタクトは行わず直接ジュースだけの発酵を行っている。

(写真②) クヴェヴリが地中に埋まっている分、温度が室温よりも低いのか、それとも容量の問題なのか、同じムニピノを樽発酵させたものはもうすでに全て発酵が終わっているのに、クヴェヴリのムニピノはまだ発酵の途中で結構糖が残っていた。ワインが濁っているので発酵は継続しているが、これ以上長引くようであれば、発酵途中のワインをスパークリング瓶に直接詰めてペティアン・ナチュレルにすることもボノームの選択肢にはあるようだ。



写真② 醗酵途中のクヴェヴリのムニピノ



写真③ 樽熟成中の新作赤ワイン

次にこれもボノームの新作。彼の自社畑のカベルネソーヴィニオンとコーを 50 : 50 の割合でブレンドし、ボルドースタイルに仕上げたワインだ。(写真③) まだ樽熟中でもう少し長く寝かせる予定だ。醸造はカベルネソーヴィニオンとコーをミルフィーユのように交互に重ね、そのまま何もせず抽出を抑え、ジューシーな果実味を前面に残した味わいに仕上げている。見た目の色はボルドーワインのように濃厚でまだ少しタンニンを感じるが、全体的に味わいは柔らかく滑らか！確かに、もう少し樽熟させるとタンニンがこなれて面白いワインになりそうな予感がする！思い返せば 2007 年、かつてボノームがまだティエリのところで研修生だった頃一緒に彼と収穫に

参加したことがあるのだが、その頃はまだティエリと正式に働くことが決まっていなく、彼自身はボルドーでドメーヌを立ち上げようとしていたことがあった。このワインを試飲してふとその頃を思い出した。あれから 10 年以上の月日が経ち、ロワールでボルドースタイルのキュヴェを造っている。「かつて思い描いていたように、いつかチャンスがあればボルドーでワインを仕込んでみたいか？」と彼に聞いてみた。彼は Non と即答し「あの当時は単純にワインといえばボルドーだと思っていたくらいで、それほど深く考えていなかった。本当に若気の至りっていうやつだ。今はロワールのワインが一番好きだし、自分のつくるワインに誇りを持っているよ！」と照れ笑いを浮かべながら答えた。(2019.5.30.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