

～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 ヴェルシュニー2019 (赤)

今回はピノノワール100%で仕込んでいます。ボノームのピノの畑はシュヴェルニー地区にあるので、実際はACシュヴェルニーだが、法律上ガメイがアッサンブラージュされていないとAOCを名乗れないため、皮肉にも今回もVdFのまま。2019年は、2018年がミルデューの被害により収量が少なかった反動もあってか、猛暑と日照りだったにもかかわらず35hl/haとそれなりの収量に恵まれた。ボノーム曰く、今回のヴェルシュニーは味わい複雑で、粘土質から来るコクと凝縮味、そして砂地の土壌から来る果実のエレガントさなどテロワールの特徴が良く反映されたワインに仕上がっているとのこと！濃厚な赤ワインソースを使った肉料理、もしくはジビエと合わせてみたいワインだ！

VdF ピノ・ノワール2019 (赤)

ボノームがまたやってくれた！SO₂無添加で新たな金字塔を打ち立てるべく最高のピノノワールを造り上げた！2019年は日照りとブドウ焼けの影響により収量は大幅に減少…。だが、残ったブドウは傷ひとつない完璧なブドウだった。また、収穫直前に降った局地的な雨にも恵まれ、高かったアルコール度数も最終的に12.5%に落ち着いた。ブドウには最初のルモンタージュ以外一切触れずマセラシオン・カルボニックの状態です1ヶ月半ゆっくりエキスを抽出。出来上がったワインは、ボノーム自身も自負する、上品かつ滑らかで完熟したピノノワールの美味さを余すところなく引き出した完璧な味わいに仕上がっている！香りも味わいも実に官能的で、これは間違いなくボノームのこれからの躍進を想像させる逸品だ！

VdF ラ・テニエール・ピノドニス2019 (赤)

2019年は、太陽に恵まれた年。収穫したブドウは果皮が厚くタンニンを多く含んでいたもので、いつもよりも抽出を短く抑えている。ボノームが「今回のラ・テニエールはトゥーレーヌのピノドニスではなく完全にシャトーヌフデュパブだ」と言うように、出来上がったワインはアルコール度数14.5%と今までの中で一番ボリューム豊か！照りのある、艶やかで甘くふくよかな果実味は、南の上品なグルナッシュを彷彿させる！いつものピノドニスと思って飲むと多少違和感があるが、いったん品種を離れて飲むと、確かに、高級なグルナッシュに匹敵する味わいがある驚きのワインだ！

VdF トゥーレーヌ・ヴァンクウール・ヴァンキュ・ブラン2019 (白)

2018年は60%ソーヴィニヨンブランと40%ムニユピノのアッサンブラージュだったが、2019年はシュナンブラン50%、ムニユピノ50%となり、はじめてソーヴィニヨンブラン以外で仕込まれている！ボノーム曰く、ソーヴィニヨンブランの蔵白との味わいの差をつけるために、今回は敢えてシュナンを混ぜ、よりストラクチャーのあるワインを目指したとのこと。だが、思うように発酵が終わらず、結果的に5g/Lの残糖が残った。出来上がったワインは透明感のあるエキスがとともフルーティーで、ほんのりとした甘さがアルコールのボリュームを和らげ、結果的に残糖が味わいのバランスに上手く活かされている！また、エキスに溶け込んだミネラルは、スパイシーながらもチャーキーなフィネスがあり、トゥーレーヌのシュナンの特徴が良く出ている！

ミレジム情報 当主オリヴィエ・ボノームのコメント

2018年は、ミルデューの猛威がありガメイやピノなど一部被害に遭ったが、白は総じて品質・収量に恵まれた当たり年だった。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が、それ以上にブドウの房が多かったため、大きく収量が落ちることはなかった。7月の終わりから乾燥した天気が続く。一時水不足が心配されたが、結局冬と春に降った雨のストックがあったおかげで辛うじて難を逃れることができた。収穫日は例年よりも2~3週間早い。収穫したブドウはきれいだったが全体的にリンゴ酸が少なく、発酵の際ボラチルに注意が必要だった。

2019年は、歴史的な猛暑と日照りに見舞われた年。冬は適度に雨が降り寒さもあったが、気温がマイナスまで下がることはなかった。4月に入り、初旬と中旬の2回に渡り寒波が降りた。シュヴェルニーやシェール川一帯など広範囲に渡り遅霜の被害があったが、まだブドウの芽が出始めだったこともあり、被害は最小限で済んだ。ただ、この4月の寒波の影響により、ブドウの成長サイクルはいったん大きく遅れをとってしまった。開花は6月中旬と前年よりも3週間遅かった。春は適度に雨量があったのだが、6月中旬から雨がばたりと止み日照りが10月終わりまで続いた。また、6月と7月の終わりには日中の気温が40℃を超す歴史的な猛暑に見舞われた。この猛暑で一部の畑はブドウ焼けの被害に遭い、極度の水不足に陥りブドウの成長も途中から夏バテによりプレーキがかかってしまった。収穫したブドウはどれもアルコール度数は高かったが、途中成長が止まったことでしっかりと酸が残ったようだ。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 蔵のソーヴィニヨンブランの収穫

今回は収穫時にボノームを訪問♪ちょうどテゼと同じシェール川の右岸にあるフランソワ=サン・レジェールのソーヴィニヨンブランの畑を収穫している最中だった。(写真①)

今年のボノームのところの収穫者は30人ちょっと。久々の30人越えだ！今年はコロナの影響でレストランが営業停止だったり、または学校のスタートが遅いせいもあり、大学生や専門学校生、飲食業などの若い収穫者が多く集まったようだ。フランスでは、手摘み収穫は重労働ゆえ年々人の確保が難しくなっている。近年はフランス人に募集をかけても集まらないため、東欧などの外国人に募集をかけたり、または手摘みを止めて機械収穫に変える生産者も増えているのが現状だ。毎年ボノームも収穫者の確保に頭を悩ませていて、

去年は収穫者の確保が難しかったせいで収穫が後手に回ってしまい、結果、収穫が後になるに連れてアルコール度数の高いワインになってしまった苦い経験がある…。そんな人材確保が厳しい状況の中、今年は例外的に、特に即戦力となる若者が多く集まったおかげで、どうやら全ての収穫が予定通り順調にこなせているようだ。

これはソーヴィニヨンブランの写真。(写真②) 今年の蔵となるブドウだ。見るからに熟していて美味しそう！ブドウの潜在アルコール度数も12.5%とまさにベストのコンディション！実際、ブドウを取って食べてみたが、酸がしっかりとあって甘さとのバランスが最高！それにしても、今年も去年同様、夏は猛暑と日照りが続いたのに、食べたブドウの果汁がみずみずしかったのにはちょっと驚きだった。理由を聞いてみると、どうやら収穫の1週間前にタイミングよく雨が降ったらしい。



写真② 見た目も味もパーフェクト！



写真③ 日照りにもかかわらず葉がきれいに残っている

あと、今年は写真のように日照りにもかかわらずいつもよりも葉が多く残り、猛暑を避ける日傘となってくれたことも、ブドウのみずみずしさにつながっているようだ。(写真④)

今回リリースされるボノームの2019年ワインはどれも俊逸だが、2020年はそれに輪をかけて素晴らしいワインになること間違いなさそうだ！

(2020.9.7.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