

～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 2022 (白)

2022 年は歴史的とも言える水不足の年。ブドウも 8 月まではほぼ干しブドウに近い状態だった。それにもかかわらず、収穫直前に降った極少量の雨により最終収量が 40hL/ha と驚異的な回復を見せたミラクルな年だった。醸造は難しく、日照りによりブドウが窒素不足だったため発酵が途中で止まってしまいワインに 6g/L ほど糖が残ってしまった。瓶内再発酵が起こらないようにセキュリティーのため今回は目の細かいフィルターを掛けている。だが、一方でフレッシュな状態のまま飲まれることを期待し今回は敢えて SO₂ 無添加のまま瓶詰めした。出来上がったワインはフルーティーでボリュームがあり、ブドウの完熟した甘さを直に感じる！まるで現地のタンクから直接試飲するような出来立て感あふれる味わいに仕上がっている！ボノーム曰く、この年の収穫したブドウは潜在アルコール度数が高く酸も低かったので、残糖が程よい味わいのバランスを整える重要な役割となっているとのこと。まさにボノームのトップキュヴェの一つであるサヨナラを一瞬彷彿させるようなとても贅沢なワインだ！

VdF クラ 蔵 2022 (赤)

2022 年は歴史的とも言える水不足の年の中、シェール川沿いの買いブドウ生産者シモン・タルデューの畑は逆に収穫直前に降った雨のおかげで最終収量が 50hL/ha と豊作に恵まれた。また、ボノームの所有するテニエールのピノドニスも豊作だったので、テニエールのタンクに入り切らなかった分を別の小さいタンクに移してマセラシオンカルボニックで仕込み、熟成前にガメイとアッサンブラージュした。果実のフレッシュさを活かすために熟成は 70%ファイバータンクを使用し、残りの 30%は味わいに奥行きを与えるために樽を使用した。出来上がったワインはスマートで、輪郭のはっきりとしたまとまりのある味わいに仕上がっている！特に日照量に恵まれた年ということもあり、アントシアニンの抽出が良く、ライトに仕上げた早飲みワインとは思えないコクとタンニンがある！食事と合わせるのももちろん、熟成させても面白そうなワインだ！

VdF セー・エム・パー・エス 2021 (アンフュージョン白)

2021 年は雨が多く、春の遅霜とミルデューの被害により収量が激減した厳しい年。特にシャルドネは、前年からバイオブドウ栽培者ドビュアンと交渉し 4 年ぶりに 0.5ha 分買う手配をしていたが最終的な収量はわずかに 2hL しか取れなかった。シャルドネとその他収量の少ない区画のブドウをかき集めて造ったのがこのセー・エム・パー・エスだ。醸造は、ソーヴィニオンを最初にプレスしてそのジュースの中に全房のシャルドネを入れ、その後晩熟の全房のムニピノを漬け込みアンフュージョンで仕込んだ。ボノーム曰く、当初はファイバータンクで熟成させるつもりだったが、アンフュージョンしたてのワインに強烈な還元臭があったので、急きょ樽を使用。樽で熟成させ還元が落ち着くまでに 17 ヶ月を要した。出来上がったワインは、全房のブドウを漬け込んだと言っても味わい的にはマセラシオンではなくほぼ白ワイン！みずみずしくフレッシュなエキスの中に複雑な旨味がぎゅーと詰まっています、これがアルコール度数 11%のスレンダーなワインとは到底思えない飲みごたえのある味わいに仕上がっている！この洗練された酸と塩気のあるダシのような旨味は、あさり、ハマグリ、ホタテなどの貝類やシェーヴルチーズとの相性にピッタリ！厳しいミレジムでもブドウの特性を生かしながらこういう驚くほど繊細でインパクトのあるワインをつくれるボノームは、もう天才としか言いようがない！

VdF ラ・テニエール・ピノドニス 2021 (赤)

2021年は雨が多く、春の遅霜とミルデューの被害により収量が激減した厳しい年。ちなみに、収量は20hL/haと前年の豊作に比べて60%減だった。アルコール度数も前年が13.5%あったのに対し2021年は11.5%と低い。だが、ボノーム自身「ブドウのフェノールの完熟を待たおかげで出来上がったワインはバランスが良くエレガント、アルコール度数が低いにもかかわらず赤い果実の旨味がしっかりと感じられる」と大絶賛！確かに、甘味を感じるくらい果実味がジューシーで官能的！同時に骨格を形成するキメの細かいタンニンと酸があり、熟成も期待できそう！実際に飲んでみると分かるが、ボノームのピノドニスはピノワール同様にもう完全に別次元のレベルに達している！

ミレジム情報 当主オリヴィエ・ボノームのコメント

2021年は、春の遅霜とミルデューによりブドウの収量が大幅に減ったとても厳しい年だった。4月5日から8日にかけてシュヴェルニーとトゥーレーヌー帯に寒波が降りた。早朝の気温は-3℃~-7℃まで下がり、主芽はほぼ全滅。その後遅れて出てきた副芽も房が少なく、霜による被害は50%~60%減に及んだ。また5月、6月は気温の上昇しない雨の多い不安定な天候が続き、ブドウの成長は前年よりも1ヶ月ほど後れを取った。さらに6月4日にトゥーレーヌー帯に大粒の雹が降り、シェール川周辺の畑は壊滅的なダメージを被った。幸い、ボノームの畑も取引のあるブドウ生産者の畑も雹の被害を免れたが、その後も続いた不安定な天候によりミルデューが猛威を振るい、結局7月の時点で50%~80%のブドウが失われた。7月中旬になると雨も止み再び太陽が戻ってきたが、気温は穏やかで、ブドウの成熟にも時間を要した。最終的に50%~100%減…。ロワールのブドウだけでは厳しかったため、2021年は例外的にルーションのブドウを買い入れた。

2022年は、ブドウが早熟で歴史的とも言える厳しい水不足と日照りに反して、最終的に収量に恵まれたミラクルな年だった。冬のスタートは暖かく乾燥していた。萌芽は早く、3月終わりの時点でブドウの成長は例年よりも2週間ほど早いペースだった。4月3日に寒波が降り広範に渡る霜のリスクがあったが、結局気温はマイナスまで至らなかった。その後、4月中旬から雨はほとんど降らず乾燥した天候が続いた。6月19日ヴァル・ド・シェールに局地的な雹が降ったが、辛うじて被害は避けられた。4月中旬から7月終わりまでの降雨量はわずかに40mmと例年の5分の1。ロワール川の水位が半分以下に下がりニュースに取り上げられるなどかつてない深刻な水不足が続いた。この水不足によりブドウは小さなままだったが、幸い夏の猛暑がなかったことと昼夜の寒暖差があったおかげで、ブドウの成長が止まることはなかった。8月中旬まで雨がなく、ブドウもそろそろ限界というタイミングで8月25日、26日に20mmほどの小雨が降り、最終的にこのわずかな雨が4ヶ月分の水不足を一気に解消し豊作へと導いた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年の2月7日に、2022年のワインの状態を確認するためにボノームを訪問した。これはボノームのカーヴ内の写真。(写真①)中に入ってビックリ、試飲するスペースの確保が難しいくらい樽が所狭しと積まれている！2022年は豊作の年とボノームから前情報を聞いていたが、これほどカーヴ内が樽で溢れているとは想像がつかなかった。ボノームが言うには、2022年はドメーヌ史上最も収量の取れた年で、特に白は不作だった前年の2倍以上はとれているとのこと。ワインのスタイルは同じく豊作だった2020年と似ていて、白はボリューム豊かそして赤は果実味豊かでジューシーに仕上がっている。2022年は、ブドウの窒素不足による発酵のスタッグ問題を抱える生産者が多く、ボノームも今回リリースする蔵の白のように発酵が最後まで終わらず残糖があるものもいくつかあったが、ほとんどのワインは発酵が終わり辛口に仕上がっていた。



(写真①)所狭しと樽が積まれたボノームのカーヴ

これはアンフォラで仕込むムニピノの写真。(写真②) ティエリ・ピュズラと同じく、ジョージア産のアンフォラを地中に埋めて発酵熟成の温度をコントロールしている。ティエリがアンフォラで仕込む際ダイレクトプレスジュースの中に搾り滓のマールを30%ほど入れるのに対し、ボノームはマールを入れずにプレスジュースだけで仕込んでいる。ボノーム曰く、以前は仕込む際に出る土っぽい独特の味わいが苦手なアンフォラを敬遠していたとのこと。だが、アンフォラを何年か使いこなす中でネガティブ要素だった土っぽさは消え、今は味わいのまろやかさなどアンフォラ熟成特有の魅力にすっかりハマってしまったようだ。今はスペースの問題とアンフォラにかかるコストの問題があるが、彼自身チャンスがあれば将来的にアンフォラを少しずつ増やしたいと考えているようだ。



(写真②)アンフォラで仕込んだムニピノ



(写真③) ティエリが開けてくれた
1971年のエシェゾー

最後に、これは試飲後にボノームと一緒にティエリのところを訪問し、その後ティエリのところでお昼をご馳走になった時に開けたボトルの写真。(写真③) エシェゾー1971年、私の生まれ年だ。以前に独り言でも触れたが、ティエリは今、まだSO₂添加やフィルターが穏やかだった昔のワインの収集を趣味としている。それを知った上で彼に古酒の話振ったら、早速ブラインドでこのワインを持ってきた。飲んだ最初の印象はカベルネやメルローなどのボルドー品種の古酒。ブルゴーニュのピノノワールとは想像もつかない、それだけしっかりとした抽出とパワーを感じるワインだった！ちなみにボノームに聞いたところ、今ティエリの古酒のプライベートストックは優に600本を超えているそうだ。また、ティエリが貴重な古酒を開ける時は必ず彼も誘われるそうだ。ティエリの凄ところは、単に古酒を集めるコレクターではなく、今回のように機会があるごとにどんどん開けてシェアし、それが彼も含めて多くの人の貴重な経験や学びにつながっているところだ。「ヴァンナチュールの世界に入るきっかけから、アンフォラのワイン、そして古酒など、自分のワインづくりは全てティエリから学んでいる。このような貴重な経験を身近で受けられる自分は本当にラッキーだ」とボノームは彼を心よりリスペクトする。

成長が著しく今やヴァンクウールには欠かせないボノームだが、幸運にもティエリというスーパースターから現在も学び続けることができ、益々別次元に向かう彼のワインがこれからも我々としてはとても楽しみだ。

(2023.2.7.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