

～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♪

AC トゥーレーヌ・テゼ 2022 (白)

前年の2021年は、霜の被害により収量がほとんど取れずリリースができなかった。今回2年ぶりとなるテゼは、いつもよりも清涼感のある優しいワインに仕上がっている。2022年は、歴史的な干ばつと日照りに見舞われた年だった。水不足により途中までブドウはレーズンのようなパスリヤージュ状態にあり、ボノームは当初甘口のサヨナラに仕立てようと考えていた。だが、収穫直前に雨が降り、ブドウは一気に水分を吸い上げ、高かった糖分も良い塩梅で希釈されたため、通常通りテゼを仕込むことに決めた。醸造は、ブドウの窒素不足が原因で、最後の発酵が完全に終わらず4g/Lの残糖が残ってしまった。出来上がったワインは、アルコール度数13.5%に加え残糖もあるので、試飲する前はボリュームのあるパワフルなワインを想像していたが、実際は正反対！果実味がピュアで優しく、アルコールの重さをほとんど感じさせない涼しさがある！ボノーム曰く、日照りにより夏の間成熟にブレーキがかかったことでブドウにしっかりと酸が残り、結果的にその酸が残糖とアルコールの絶妙なバランスを取る大きな役割を果たしたとのこと。余韻を締めるちょーキーなミネラルも心地よく、和食などの素材を生かした料理にピッタリのワインだ！

VdF サヨナラ 2019 (白)

好評につき、現地ドメーヌに残っていた少量の在庫を全て押さえ、おかわりとして再度リリースするサヨナラ。前回2011年は、テゼのブドウでサヨナラを仕込んだのに対し、今回はテゼの隣村ノワイエ・シュール・シェール、テゼと同じくシェール川の右岸のブドウで仕込んでいる。テゼもノワイエ・シュール・シェールも畑が真南に位置することからブドウの熟しが他の畑よりも早く、2019年は、特に猛暑と日照りによりブドウがパスリヤージュの状態にあったことから、わざと収穫を遅らせ、最大限に糖度を上げてから遅摘みをした。フレッシュさを残すために半分はタンクで仕込み、半分は味わいに奥行きを与えるために樽で仕込んだ。出来上がったワインは残糖が40g/Lあるが、アルコール度数は14%と高いので、再発酵による噴き上がりのリスクは少ないが、万が一のためコルクの上に王冠をはめている。味わ的には、ネクターのようにとろける甘さとアルコールのボリューム、さらに洗練されたミネラルがきれいに融合し、SO₂無添加の柔らかさも相まって、自然に身体に染み入るような最高にまろやかなワインに仕上がっている！甘口ワインが苦手かな、と思われる方にも是非チャレンジして頂きたい魅力的なワインだ！

VdF ラ・テニエール・ピノドニス 2022 (赤)

2022年は、歴史的な日照りと干ばつの年だった。8月中旬までブドウは極度の水不足の状態にあったが、収穫直前と収穫中に降った雨によりブドウは一気に果汁を蓄え、また、直前まで13%あった潜在アルコール度数も最終的には11.5%に落ち着いた。醸造は、フルーティーに仕上げるために今回は木桶タンクを使わなかった。代わりにファイバータンクを使用し、全房のブドウを完全密閉状態にしてマセラシオン・カルボニックで仕上げた。出来上がったワインは、まるで赤い果実のエキスだけを抽出したような艶やかなみずみずしさがありとてもエレガント！ピュアな果実味と骨格を形成するミネラル、タンニンとのバランスも良く、染み入るようなエキスが本当に心地よい！まさに薄ウマ赤のファンのためにあるようなスレンダーな魅力を兼ね備えたワインだ！

VdF ピノノワール 2022 (赤)

生産者にも人気があるボノームのトップ・キュヴェ、ピノノワール！2022年は太陽に恵まれた年で、日照りによる水不足にもかかわらず、途中までブドウの房に恵まれ豊作が期待された。だが、収穫直前に鹿と鳥にブドウを食べられ、最終的に 23hL/ha と収量が半分に減ってしまった…。醸造は、いつものように全房のマセラシオン・カルボニックでフルーティーに仕上げている。この年は、動物にブドウの実を食べられた分、房に対する梗の割合が多かったため、梗のエグミを出さないようマセラシオンを6日間と早めに切り上げた。出来上がったワインは、いつものボノームのピノらしい、果実味が明るくジューシーで安定感のある味わいに仕上がっている！ピュアなエキス溶け込む滋味豊かなミネラルとキメの細かいタンニンとのバランスも良く、薄ウマなのにしっかりと味が乗っていて飲みごたえがある！ミレジムの的には決して簡単な年ではなかった。それにもかかわらず、きっちりと自分のスタイルにワインをまとめ上げるボノームのセンスに脱帽だ！

ミレジム情報 当主オリヴィエ・ボノームのコメント

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。シュヴェルニーやヴヴレー、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、まだブドウの芽が始まったこともあり、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きと止み日照りが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℃を越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ブレーキがかかった。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。一方、醸造はブドウの窒素が足りなかったため、最後まで発酵の終わらないワインが多かった。

2022年は、ブドウが早熟で収量にも恵まれた当たり年！冬のスタートは暖冬で雨が多かった。3月半ばに5月中旬並みの暖かさが続き、ブドウは一斉に芽吹いた。4月に0℃前後まで下がる寒波が降り、シェール側のピノノワールの一部に霜の被害があったが、ほとんどのブドウは影響がなかった。開花は例年よりも3週間ほど早く、ソーヴィニヨンの中には5月下旬に終わるものもあった。また、病気においては、6月まで適度に雨があったことで、一部オイディオムが蔓延したが、散布を適時に行ったことで繁殖をうまく抑えることができた。ブドウの成長の勢いは止まらず、6月終わりの時点で早期収穫、そして豊作が予想された。7月に入るとぱったり雨が止み猛暑と日照りが続いた。8月は猛暑がいったん落ち着くが、畑は若干水不足の傾向にあった。だが、収穫直前の8月20日に20mm前後の雨が降り、この恵みの雨によりブドウは一気に潤いを取り戻し、最終的に多くのブドウを豊作で締めくくることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

10月終わり、今回リリースするワインの情報取りと2023年の収穫状況を確認するためにボノームを訪れた。これはボノームのカーヴ内の写真。(写真①)例年ひしめく樽はなく、今年はファイバーやステンレスのタンクが所狭しにと置かれている。もしかして樽での醸造をやめてしまった？ボノームに訊いてみると、今年はもう一つ倉庫を借りて、そこに樽の多くを移したようだ。ボノーム曰く、2023年は豊作で、特に白のソーヴィニヨンブランが例年に比べ、収量がとれたそうだ。

一方、赤は2014年以来の陰を潜めていたスズキが襲来し、ピノノワールやピノドニスに甚大な被害が遭った。スズキはシ



(写真①) 所狭しに並ぶタンクの数々で、2023年は豊作

ヨウジョウバエの仲間で、ブドウの実に卵を産み、幼虫が孵化するとブドウをエサに成長する。厄介なのは、突然大量に押し寄せブドウの実に穴をあけること。穴のあいたブドウはたちまちお酢の匂いのする茶色い実に変色し腐っていく。今回は収穫者 40 人という大規模な体制で臨み、スズキが広く畑に拡大する前に丁寧に選果しながら、そして一気にブドウを取り終えた。ちなみに、スズキはピノノワールなど赤の色が淡く皮の薄い品種を好む傾向があり、白ブドウや色の濃いガメイ、カベルネなどはほとんど被害がなかったそうだ。



(写真②) まだ発酵中の蔵白のソーヴィニヨン

これは蔵白になる予定の発酵途中のソーヴィニヨンの写真。(写真②) 色はかなり濁っているが、ほぼ発酵が終わり辛口に仕上がっていた。味わいはみずみずしく口ワールらしい清涼感があり美味しかった！他も一通り試飲したが、2023 年のワインはどれも涼しく爽やかな味わいという印象だった。ただ、ピノノワールだけはアルコール度数が 14%を超え、現段階では味わいはまるで南のグルナッシュのようだった。

最後に、もうすぐ瓶詰め間近の La pieuse という去年マセラシオンで仕込んだムニユピノを樽から試飲させてもらった。(写真③) 写真でも分かるように、改めてボノームを見ると、前よりもかなりスリムになった印象がある。収穫が大変だったのだろうか…。彼に訊ねてみると、確かに今年はやせ細るくらい色々と気苦労が多く大変だったようだ。6 月には大好きな母親が病気でなくなり、精神的なショックを抱えたまま収穫が始まり、さらに今まで経験したことのない 40 人という大所帯の収穫者を一人で管理監督しながら収穫をまとめるなど、心の平静を保つ時間がほとんどないまま、収穫とワイン造りに没頭したそうだ。



(写真③)

スズキ対策もあり、40 人の収穫者の管理監督を頑張りました～

「今年は土日祝日もほとんどともに休んでいないので、醸造が終わったら家族で 1 週間ほどバカンスを取るつもりだ」とボノームはボソッとつぶやいた。メンタル的にきつい状況の中でも冷静さを失わず、きちんと安定したワインに仕上げるボノームのプロ魂にはいつも頭が下がる。でも、やはり健全な精神と健全な肉体があってこそ、良いパフォーマンスが発揮できると思うので、彼にはまず醸造が落ち着いたら、ゆっくり休んで英気を養ってほしいと願う今日この頃だ。本当に、本当にお疲れ様でした～。

(2023.10.27.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP資料にて、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