

## ～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2種類♪

## VdF クラ 蔵 2023 (白)

2023年は、ショウジョウバエのスズキが徐々に蔓延してしまった年。幸い蔵白はスズキが大量発生する前に収穫したので被害は少なかったが、スズキに刺されてしまったブドウはヴィネガー臭を放ち腐敗してしまうためすべて房ごと捨てなければならなかった。選果を厳格に行ない最終的には満足の行く収量を確保できたが、ボノーム曰く、もしスズキの被害がなかったら大豊作で収量は60hL/haくらいに達していたとのこと。醸造は、酵母の働きが弱く、発酵の途中で滞ってしまい4g/Lだけ糖が残った。瓶内二次発酵が起きるのを防ぐためにフィルターをかけ20mg/LのSO<sub>2</sub>を今回は添加した。そしてワインは、収穫したブドウのピュアなエキスをそのまま瓶に詰めたような、フルーティーで飲みやすい味わいに仕上がっている！ハーブのようなソーヴィニヨンの苦みと酸味がほのかに甘みに緩和されるハーモニーが超絶妙で、多くの方に好んでもらえる味わいであること間違いなし♪

## VdF クラ 蔵 2023 (赤)

2023年は、2014年に次いでスズキが蔓延した年。スズキは色の付いたブドウを好むため、白よりも赤のブドウの方が蔓延のスピードは速かった。2023年の蔵赤は、スズキの影響により厳選なブドウの選果に時間を要したため、予定から5日遅れの収穫となってしまったとのこと。結果、ライトなヴァン・ド・ソワフに仕上げるつもりが、アルコール度数13.5%もある果実味のしっかりと凝縮した飲みごたえのあるワインが出来上がった。醸造は、フレッシュさを残すために樽は使用せず100%ステンレスタンクで仕込んだ。出来上がったワインは、果実味がリッチでコクのある濃厚な味わいに仕上がっている！だが一方で、ボディー全体を支える酸があるおかげで、飲み心地はスムーズで飲み疲れすることはない！コンセプトは早飲みワインだが、熟成も十分可能なポテンシャルのあるワインだ。

## ミレジム情報

2023年は、前年同様にブドウの収量に恵まれたが、収穫時にブドウの腐敗が始まったため厳しい選果が必要だった。冬は寒く適度に雨も降った。春は4月初めにシェール川沿い一帯の畑に寒波が降り、低地にあるムニユピノの畑が一部霜の被害に遭った。だが、全体としては冬が寒く芽吹きが遅かったおかげで、大きな被害はなかった。以降6月まで適度に雨の降る比較的温暖な天候に恵まれ、ブドウの成長も順調だった。だが、7月に入り一転、雨が多く気温の上まらない天候が続いた。この冷夏によりブドウの成長にブレーキがかかり、不安定な天候は8月終わりまで続いた。9月に入り急に夏が戻ってきたかのような猛暑に見舞われた。ブレーキの掛かっていたブドウが急に成熟のスピードを上げたことと、同時に2014年以来徐々にショウジョウバエ「スズキ」が猛威を振るった影響によりブドウの腐敗が広がり、収穫時は非常に厳格な選果を余儀なくされた。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2月初め、アンジェのワインサロンの後、2023年のワインの状態をチェックするためにボノームを訪れた。ドメーヌに到着すると、ちょうど彼らは今回日本でリリースする蔵の瓶詰め作業を行っていた。ボノームの場合、瓶詰め作業は全て信頼のおけるボトル業者に依頼している。ティエリ・ピユズラからネゴス部門を譲り受けて今年でちょうど10年となるが、その間彼は瓶詰マシーンを一度も所有したことがなく、これからも購入する意思はないようだ。その理由として彼は2つの理由を挙げる。



(写真①) ボトル業者に依頼し蔵を瓶詰めする風景 (写真②) 1時間当たり 3000 本瓶詰めできるマシン

まず、1つは瓶詰めマシンが高価であるという問題。ボノームが言うには、現在依頼しているボトル業者の使用する最新のモデルで約 10~15 万ユーロするとのこと。(写真①、②) ちなみに最新モデルは 1 時間当たり 3000 本の瓶詰めが可能で、瓶の洗浄とワイン酸化防止のための窒素噴射がオプションで付いていて、このおかげで虫混入がなくなり、さらに瓶詰めによる酸化ショックのリスクが解消されたおかげで SO<sub>2</sub> の無添加で仕込むチャンスが格段に増えたそうだ。「私にとって瓶詰めは、ワインの品質を決める最も重要な工程だと思っている。ティエリのところでの修行時代、瓶詰めの一瞬のトラブルによってひとつのキュヴェが台無しになった苦い経験もある。もし自分が大枚をはたいてマシンを購入した場合、細かいメンテナンスも修理も全て自分が管理しなければならない。もちろんお金に余裕がないのでその都度最新のモデルに買い替えることも不可能だろう。その点、今依頼している業者は瓶詰のことを熟知しているし、ナチュラルワインのことも良く理解している。5 年に一度くらいのペースで最新の瓶詰めマシンにモデルチェンジする高いプロ意識もあり、多少瓶詰めにコストがかかってもワインの品質を買っていると思えば決して高くはない」と彼は語った。

次に、マシンを置くスペースの問題。これはボノームのワイン倉庫の写真。(写真③) ナチュラルワインをつくる生産者の中では贅沢なくらい空間の広い倉庫を所有している。だが、年間 6 万本前後ワインを生産する規模になると、写真を見ても分かるようにフォークリフトが辛うじて回転できるほどの狭いスペースしか残されておらず、瓶詰めマシンを置けるような余裕はない。このスペース問題をドメーヌ建設当時に予測し、瓶詰めマシンには最初から投資しなかったボノームの冷静な判断はさすがとしか言いようがない。現在、瓶詰め時期を年 4 回に分けてワインをリリースし、スムーズに仕事ができるようにスペースの確保に努めている。



(写真③) ワインが所狭しと積み上げられる倉庫

一部では委託のボトル詰めは野外で行なわれるため、夏の炎天下はワインに良くないとか衛生に良くないという批判も耳にする。だが、その辺も考慮しマシンをカーヴの中に入れて瓶詰めするボノームにはその批判は全く的外れだ。今回の瓶詰めを見学し、詳しい話を聞き、ワインの品質に最後まで気を配るボノームのこだわりを今回も垣間見られて、年々進化する理由のひとつがまた分かった気がした。

(2024.2.6. & 4.10 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