

～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 2024 (白)

ボノーム曰く、2024 年はトゥーレーヌらしいフレッシュで爽やかなワインに仕上がったとのこと。この年は、雨が多く日照量の少ない年だった。ミルデューにより収量は例年の 30%減。だが、早いうちから収量が減ったことと晩熟だったことにより、ミネラル、酸、香りなど糖以外のブドウの要素がバランス良く凝縮した。醸造は、プリムールのフレッシュさを残すために樽は使用せず、発酵から熟成まで全てステンレスタンクで行なった。出来上がったワインは、新鮮で清涼感があり、まさに「The トゥーレーヌ」と言える爽やかな味わいに仕上がっている！アルコール度数は 11.5%と低いが、味わいを引き締めるような雑妙なミネラルと酸があり、ボノームも「本来であればポテンシャルは樽で熟成できるレベル」と太鼓判を押す！アタックからほのかな甘みにも似た優しいフルーツを感じるが、分析の残糖分は 1.9g/L とほぼ辛口なのが驚き！アペリティフとして楽しめながらも、じっくり飲むと意外にヴァン・ド・ソワフに収まらない骨格と洗練さがあるところが面白い！

VdF クラ 蔵 2024 (赤)

2024 年は、ブドウが晩熟で雨が多く日照量の少ない年だった。また、収穫時も雨に当たったため最終アルコール度数は 10.5%までしか上がらなかった。当初はガメイ 100%でつくる予定だったが、この年はブドウの完熟が難しくガメイだけではスレンダーで酸が強すぎたため、急きょボディを与えるためにカベルネフランを後から加えた。エッジの効いたガメイの酸とカベルネフランのタンニンの収斂味をまろやかにするために 100%樽で熟成。出来上がったワインは、コクのある優しい果実味と赤い果実の酸、若いタンニンが Croquant（パリッとしている）！みずみずしく低アルコールなのに意外とボディがあるので、ブラインドだとまるでサヴォワのモンドゥーズを彷彿させる！合わせる料理は、シャルキュトリー全般はもちろん牛肉のステーキにも対応できそう！

※大変申し訳ありませんが、白・赤ともに 2024 年 VT の入荷数は例年より少なくなります<(_ _)>

ミレジム情報

2024 年は、戦後の観測以来雨最多の年のナンバー3 に入るくらい日照量が少ない年だった。冬は寒く雨が多かった。春は幸い遅霜がなかったが、雨が多く発芽は例年よりも 2～3 週間遅かった。また、天候が不安定な上に気温が比較的高めだったため湿度が高く、病気の蔓延が懸念された。そして案の定、6 月の開花時期にミルデューが猛威を振るった。長雨により畑がぬかるんでいたためトラクターが入ることができず、散布はしばしば手作業だったため病気対策は十分にカバーし切れなかった。このミルデューの蔓延により収量は 30%～70%減。夏に入っても雷雨と猛暑を繰り返す不安定な天候が続いた。7 月下旬から 8 月中旬にかけて 2 度の熱波に見舞われたが、雨量は例年よりも多かった。9 月に入り気温は安定したが、雨の多い不安定な天候は止まらなかった。最終的に 1 年を通じて気温は安定していたのでブドウは熟したが、雨の影響によりブドウは晩熟で糖度の上がない年となった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・きは、お休みです m(__)m