

～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 アリゴテ 2024 (白)

2018 年から買いブドウ生産者としてお世話になっているブリュノ・レディスとの 4 年にわたる交渉の末、ようやく手に入れることができたトゥーレーヌのアリゴテ。2024 年はミルデューの猛威により収量が 15hL/ha にまで落ち込み、例年比で 60%以上の減収となる試練の年だった。だが一方で、多雨と日照不足というブドウの熟成が難しい条件下にあっても、収量減のおかげで、どうにかフェノールの完熟にまで持ち込むことができた。醸造はとても順調で、ワインの発酵熟成中もボラティルの心配はなかった。だが、完全発酵には至らず 2g/L 糖が残ったので、安全を考慮して SO₂ を 15 mg/L だけ瓶詰前に添加した。出来上がったワインは、前年のボリュウム豊かなタイプとは対照的に、ダシのようなクリスタルなミネラル感が際立つ、スレンダーで滋味深い味わいに仕上がっている！まるでミネラルだけを抽出した透明なエキスを飲んでいるかのような、五臓六腑にスッと染み入る感じが何とも心地よい！飲むたびに身体が癒される究極の薄ウマワインだ！

VdF ラ・テニエール 2024 (白)

2024 年はミルデューの猛威により収量が著しく減少。さらに収穫期には度重なる降雨に見舞われ、一部果実の腐敗が進行。厳格な選果を余儀なくされるなど、極めて困難なヴィンテージとなった。今回もシュナンはヴァンクウール・ヴァンキュの白に回し、前回同様にムニユピノ 100%で仕込んでいる。醸造は、まるで教科書のように順調に発酵が終わった。ボノームによれば、発酵直後のワインは無味無臭で、まるで水のように無機質な印象だったという。しかし熟成を経るにつれ、ムニユピノらしい伸びやかな酸、滋味深いミネラル、そしてアロマティックな香りが徐々に現れ、最終的にはラ・テニエールらしい上品なスタイルに仕上がったことに、彼自身も驚きを隠せなかったようだ。出来上がったワインは、ピュアでクリスタルのような透明感に満ち、まるで上質なミネラルエキスを味わっているかのような洗練された味わいに仕上がっている！果実味は控えめながら、石灰由来のチョーキーなミネラル感やシレックス由来の滋味深い塩味が際立ち、テロワールをダイレクトに感じさせる！ほのかに甘い樽のフレーバーとの相性も良く、薄ウマ好きにはたまらない上品なエナジーワインだ！

VdF ヴァンクウール・ヴァンキュ・ルージュ 2024 (赤) —VT 移行—

2024 年は、度重なる雨や病害の影響で収量が大きく落ち込み、厳しいヴィンテージとなった。ヴァンクウール・ヴァンキュ・ルージュのコンセプトは、シェール川沿いの石灰質土壌の買いブドウ、そしてロワール川沿いのシレックス土壌にある自社畑のブドウのアッサンブラージュだが、この年は自社畑の収量が十分ではなく、ヴァンクウール・ヴァンキュに使用するブドウを確保できなかった。そこで、今回は代わりに買いブドウ生産者の所有するブドウの中で一番状態の良かったカベルネフランを仕込みに加えた。醸造は、ヴァン・ド・ソワフなヴァンクウール・ヴァンキュのキャラクターに合わせるために、ガメイはスミ・マセラシオン・カルボニック、カベルネフランはマセラシオン・カルボニックで仕込んでいる。出来上がったワインは、色の濃さに反して果実味はフレッシュでみずみずしく、後味に感じるタンニンも心地よく軽やかな味わいに仕上がっている！カベルネから来るバラのようなフレーバーがあり、まるで赤いバラだけで抽出されたエキスを飲んでいるみたい！キンキンに冷やしてもイケる軽快なヴァン・ド・ソワフだ！

VdF ラ・テニエール・ピノドニス 2024 (赤)

2024 年は、ミルデューの猛威により収量が減少。だが幸い、早いうちから収量減だったおかげで、多雨と日照不足というブドウの熟成が難しい条件下の中でも、どうにかフェノールの完熟にまで持ち込むことができた。醸造は、全房のマセラシオン・カルボニックで行ない、未熟な梗のエグミを抑えるために 10 日間といつもよりも早めに浸漬を切り上げた。出来上がったワインは、チャーミングで明るく、体に染み入るようなエレガントな果実味が魅力の逸品！赤い果実の甘い香りの中に、ピノドニス特有の黒コショウや山椒のスパイスの香りが立ち込め、キメ細やかなタンニンが余韻をやさしく引き締める！アルコール度数は 11%ながら、輪郭のはっきりとした酒質を備えている。ボノーム曰く、今すぐ開けても十分に楽しめるが、タンニンの収斂味がこなれるまで数年の熟成を経ることで、さらに魅力が引き出されるとのこと♪

VdF ピノノワール 2024 (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！2024 年はミルデューの猛威により収量が大幅に減少。加えて、長雨や冷夏、日照不足が重なり、ブドウの成熟が困難を極めた試練の年となった。ブドウの糖度をぎりぎりまで引き上げようと収穫を遅らせていたが、途中から鳥の襲来が増えたため、急いで収穫に取り掛かることとなった。醸造は通常、抽出を抑えるためにマセラシオン・カルボニックを採用しているが、今回はあえて抽出度を高めるべく、ルモンタージュやピジャージュを併用し、スミ・マセラシオン・カルボニックで仕込んだ。ただし、未熟な梗由来のエグミを避けるため、浸漬期間は 6 日間と短めに抑えた。出来上がったワインは、みずみずしい果実味と清涼感に富み、ミネラルがダイレクトに感じられるライトでチャーミングな味わいに仕上がっている！アルコール度数は 10%と例年よりスレンダーながら、フェノールの熟度が高く、フランボワーズやイチゴなど明るいピノらしい華やかなアロマをしっかりと備えている！口に運ぶたびに癒される、これぞ究極の薄ウマワイン！ボノーム曰く、酒質はロゼに近いライトボディだが、果実味を開かせるために供出温度を 16℃～18℃と少し高めにサービスするのがベストとのこと♪

ミレジム情報

2024 年は、長引く降雨と病害の影響で、ブドウの収量が平年を下回った年。冬は雨が多く暖かった。4 月の初旬に気温がマイナス 6 度まで下がる寒波が降りた。シャルドネやピノノワールなど一部主芽に被害が確認されたが、幸い他の品種はほとんど影響がなかった。その後は、雨が多く気温の上がらない不安定な天候が長く続いた。6 月の開花期も雨が止まず、ミルデューの猛威や結実不良が発生し、品種により収量にばらつきが出た。夏季は気温が低めで曇天が続く不安定な天候が続き、時折雷雨が発生したほか、30 度を超える蒸し暑さによってミルデューなどの病害が発生した。8 月に入ると天気は安定し、残ったブドウはゆっくりと成熟を進めた。収穫期の降雨により、最終的に得られたブドウは酸が際立ち、糖度はやや抑えられた軽やかな品質となった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・きは、お休みです m(____)m