

～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

新着ワイン種類♪

VdF ヴァンクウール・ヴァンキュ・ブラン 2024 (白)

2024 年は、度重なる雨と病害の影響により、収量が大幅に減少した厳しいヴィンテージとなった。にもかかわらず、出来上がったワインはフレッシュで清涼感に富み、ロワールらしい気品と透明感を備えた逸品に仕上がっている。通常はシュナンとムニユピノのアッサンブラージュで仕込むが、今回は収量の大幅な減少を補うため、ソーヴィニヨン・ブランを約半量ブレンドに加えている。また、全体的な収量減により使用予定だった樽が余ったこともあり、今回はすべてのロットを樽で仕込んだ。ボノームが「The ヴァンクウール・ブラン」と言うように、ワインはピュアでほんのりとした甘みを湛える優しいエキス感がありながら、酸とミネラルの旨味がしっかりと感じられるフレッシュで芯のある味わいに仕上がっている！ソーヴィニヨンの存在感により、かつてピュズラ=ボノームが仕込んでいたヴァンクウール・ブランを思い起こさせるどこか懐かしい風味が漂う。親しみやすさと品のある味わいは、幅広い層に受け入れられること間違いなし！

VdF ロモランタン 2023 (白)

フランスでは誰もが知る有名大物歌手アラン・スションの別荘地内にあるロモランタンの畑。20 アールほどの広さだが、当初はティエリ・ピュズラが管理し、そこをボノームが 2020 年に引き継いだ。2023 年は、ショウジョウバエのスズキが 9 年ぶりに襲来した年。だが、ロモランタンはスズキが猛威を振るうぎりぎりのタイミングに収穫できたため、被害はほとんどなく満足のいく収量を確保できた。醸造は酵母に勢いがなく発酵に苦労した。普段は直接樽発酵を行うのだが、この年の発酵が難しいと判断したボノームはコントロールしやすいタンクで発酵を行った。その後 3 ヶ月の発酵を経てスタッグの心配がないのを確認し樽に入れて、最終的に 22 か月かけて発酵熟成を終えた。出来上がったワインは、ボノームが「Excellent！！」と絶賛するほど果実味、酸、ミネラルが三位一体となったバランスの良い味わいに仕上がっている！ロモランタンらしい伸びやかな酸味と、余韻に残る潮のような滋味深いミネラル感は、魚介料理との相性を一層引き立ててくれること間違いなし！

AC ヴヴレー 2023 (白)

前回 2019 年に仕込んだヴヴレーが酸化を理由に AOC 認証を落とされ、VdF として「Tuffeau (テュフォー)」の名前でリリースした。今回 4 年ぶりにリベンジを込めて仕込んだのがこのヴヴレーだ。2023 年は、太陽とブドウの収量に恵まれたヴヴレーの当たり年だった。だが醸造は、ブドウの窒素不足により酵母の働きが弱く発酵に苦労した。ボノームは樽発酵のスタッグを防ぐために、途中発酵がスムーズなファイバータンクの澱の部分を使い発酵継続に尽力した。結果、最後の残糖を食い切るのに時間はかかったが、問題なく完全発酵を遂げることができた。出来上がったワインは、アルコール度数 13.5%とふくよかな、それでいてヴヴレー特有の「テュフォー」の土壌から来るチョーキーでキメ細やかなミネラルとフィネスを感じる！前回の酸化を理由に AOC を落とされた教訓を生かし、今回は樽熟だけではなく半分ファイバータンクで仕込みフレッシュさを維持した。しかも、SO₂ 無添加、ノンフィルターで INAO が文句の付けようのないくらいの完成度の高いヴヴレーに仕上げている！AOC 申請のリベンジを果たしたボノームの本気が伝わるスーパーワインだ！

VdF グルナッシュ 2021 (赤)【再入荷】

2021 年は、春の遅霜とミルデューによりトゥーレーヌの買いブドウも自社ブドウも凶作だったため、急きょルーションの友人であるジャン・フランソワ・ニックに依頼し、彼の友人のブドウ栽培者を紹介してもらった。ブドウはボノームとティエリ・ピュズラのチームが直接現地に向かい収穫。ケースに入れたブドウを冷蔵のトラックで運び、醸造はドメーヌで全て行った。1 回きを前提に仕込んだワインなので、ワイン名もシンプルに Grenache (グルナッシュ) と名付けた。出来上がったワインは、アルコール度数が 14%もあるのに驚くほど果実味がエレガント！また、余韻を締めるスパイシーなミネラルと優しいタンニンの収斂味が超心地よい！さすがは醸造センスの高いボノームが作り上げるだけあり、南のグルナッシュでもボノーム節が余すことなく出るところが面白い！

ミレジム情報

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一帯に寒波が降りた。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 日にトゥーレーヌ一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。

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、雨が多く気温の上昇しない天候が続いた。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 年以来久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。

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、雨が多く気温の上昇し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

5月の終わりに今回リリースするヴァンクүүл・ヴァンキュ 2024年の試飲も兼ねてボノームを訪問した。2024年ヴィンテージは、ヴァンクүүл・ヴァンキュを含め、どれもアルコールがライトでみずみずしく酸のキリっとした飲みやすいワインに仕上がっていた。しかも、収量が少なく樽が余っていたので、今回ほとんどのキュヴェが樽熟を経ている。酸と清涼感、そして樽から来るこなれた味わいは、かつてのピュズラ=ボノームを彷彿させる懐かしさがあった。ロワールらしい酸のフレッシュなワインに仕上がった2024年ヴィンテージの背景には、雨の多い涼しい天候、ミルデューなど病害による収量減など、決して恵まれた年とは言えない試練があった。さて、今年2025年は2024年と比べてどうだろう。カーヴでの試飲後さっそく畑を見学に行った。



(写真①) 雑草除去を目的としたトラクターによる耕起作業



(写真②) ブドウの風通しを良くするための芽掻き作業

これはボノームのガメイの自社畑。(写真①)、(写真②) 現在、彼らはトラクターを用いた土起こしによる雑草除去と、芽掻きの作業を行っている。2025年は、春の遅霜がなく、5月の時点まで日照量と適度な雨に恵まれた、ブドウにとって理想の天候が続いているようだ。開花間近ということもあり、病害を未然に防ぐためにブドウの木のまわりの雑草除去、そして、新梢通しの風通しを良くするために手作業で芽を掻いている。「去年のこの時期は雨が多く、畑がぬかるんでしまいトラクターでの作業が困難だった。そのため、畑に雑草が繁茂し、湿気が停滞したことで、ミルデューなどの病害が猛威を振るう原因となってしまった」と語るボノーム。今年、昨年のような事態を繰り返さないよう、早めの対策を心がけている。

ちなみに、これはまだ土起こしも芽掻きも行っていない畑。(写真③) 新梢も煩雑に生い茂った上に雑草も生い茂り、風通しが悪そうだ。これら開花前の作業はどれも欠かせず、少しでも対応が遅れると、ボルドー液の散布などの病害対策が長期化し、最終的には収量にも響いてしまう」と彼は作業の重要性を語った。

それから約2か月経った現在、ヨーロッパ各地で気温40度を超える猛暑のニュースが連日報道されている。7月の畑の状況についてボノームに電話で話を伺ったところ、現在は猛暑そのものよりも日照りによる水不足の方が深刻だと語っていた。また、以前に説明した土起こしによる雑草除去や開花前の芽掻き作業は、主に湿気対策として病害を未然に防ぐためのものであったが、猛暑の今は状況が一変、むしろ雑草やブドウの葉を多く残して日陰を作る「逆の作業」が求められるとのこと。

天候に振り回され休みを取る暇もないと嘆くボノーム。異常気象が常態化しつつある今、現場での柔軟な対応と観察力が、ワインの品質を左右する鍵となりそうだ。



(写真③) 耕起による雑草除去や芽掻き作業が行われていない畑

(2025. 5. 29. 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