

～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 2025 (白)

その年のボノームの白の味筋を占うプリムール的な位置づけとしてつくられたキュヴェ。前年がトゥレーヌらしいフレッシュで爽やかなスタイルだったのに対し、2025年はフレッシュさの中に太陽のボリュームを感じる、ミレジムの特徴を忠実に反映した仕上がりとなっている。この年は観測史上でも特に暑い夏に分類されるほどの猛暑に見舞われたが、収穫時の雨によりブドウは過度なストレスから解放され、最終的にピュアでふくよかなバランスの良いワインにまとまっている。醸造は、アルコール度数が高かったにもかかわらず、酵母に勢いがあったおかげで発酵はきわめて順調に進んだ。出来上がったワインは、淡い色合いにもかかわらずエキスがふくよかで、塩気のあるミネラルの旨味がしっかり感じられる味わいに仕上がっている！プリムールというよりも、大ぶりのグラスでじっくり向き合っただけ飲みたくなるような力強さとボリュームがあり、ボノーム曰く、アルコール度数が13.46%といつもより高めなため、清涼感を出す意味でも、やや冷やし気味で楽しむのがおススメとのこと♪

VdF クラ 蔵 2025 (赤)

その年のボノームの赤の味筋を占うプリムール的な位置づけとしてつくられたキュヴェ。2025年は気候の振れ幅が大きく、夏の猛暑で果粒が干しブドウのように収縮したものの、収穫直前の雨によって一気に果汁を取り戻すことができた、まさに赤ワインにとってミラクルな年だった。ボノーム曰く、収穫されたブドウはアントシアニン含有量が高く、どの果粒も黒々としていたとのこと。醸造は品種ごとに別々に仕込み、タンニンを過度に抽出しないようマセラシオンは早めに切り上げた。彼によれば、当初は前年同様にガメイとカベルネフランで蔵を仕込む予定だったが、味わいとして収斂味がやや強かったため、収斂を和らげる目的でヴェルシュニーのピノノワールの一部とグロローをアッサンブラージュしたとのことだ。出来上がったワインは、チャーミングな果実味とコクのある果実味の両方が感じられるフレッシュな味わいに仕上がっている！プリムールにしては塩気を帯びたしっかりとした旨味とタンニンがあり、飲みごたえは十分！田舎風パテなどのシャルキュトリーはもちろん、鴨や牛のステーキにも合わせたくなる、若々しくも深みのあるワインだ！

ミレジム情報

2025年は、気候の振れ幅が大きく、生産者にとって試練と恵みが交錯した年だった。冬は例年よりも雨が多く、土壌には十分な水分が蓄えられた状態でのスタートだった。春の芽吹きは順調だったものの、4～5月は雨が多く湿度も高く、畑は常にミルデューの脅威に悩まされた。さらに、6月終わりには1週間ほど日中の気温が35℃を超す最初の猛暑が訪れ、この急激な暑さによりブドウの成長が一気に進み、果汁の濃縮とともに潜在アルコール度数が例年よりも高くなる傾向が見られた。7月は比較的落ち着いた気温で推移し、昼夜の寒暖差が確保されたことで、ブドウは疲弊することなく成熟を続けた。だが、8月中旬に二度目の猛暑が襲い、トゥールでは38℃超えを観測。この暑さは1976年の歴史的猛暑を上回るレベルで、ロワール全域で「近年まれに見る酷暑」と報じられた。幸い、8月末と9月頭に降った適度な雨がブドウに息を吹き返し、過度なストレスを和らげた。この雨のおかげで果汁量が回復し、酸も適度に保たれたため、過熟に偏らないバランスの良い果実が収穫できた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

4月上旬、有馬とともに、今回予約する予定のまだ熟成中の2025年ヴィンテージを試飲するためにボノームを訪問した。まずは気になっていた3月末の霜について尋ねてみた。ボノームによれば、シュヴェルニー周辺では3月14日、15日、そして27日の未明に3度寒波が降りたという。いずれも気温は-2℃前後で、この3度の霜によって約80%が被害を受けたそうだ。今年は冬が暖かく、特に2月は平均気温を10℃も上回る日が続いたため、発芽が例年より4週間も早まったという。

ボノームの畑のあるシュヴェルニー近辺は、2016年、2017年、2019年、2021年、2024年、2026年と6度も霜の被害に遭っていて、霜に当たりやすい地域という印象がある。だが彼によると、かつて霜害はむしろ珍しかったという。以前は冬の寒さが厳しく、畑には雪が残るほどで、春の気温も今ほど高くなかったため発芽が遅れ、その分春の寒波による影響は小さかった。ところが、2000年代後半からは明らかに気温がマイナスまで下がらない暖冬の年が増えてきたそうだ。ボノーム曰く、彼がティエリーのもとで働き始めた2007年と比べてみても、発芽時期は、早熟年だった2022年が4週間、晩熟年だった2024年でも2週間も早まっているという。

さっそく2025年の試飲を、樽、タンクと一通り試飲した。
(写真①) 2025年は暑い年だったこともあり、どれもアルコールが高めで、しっかりとした飲みごたえが感じられた。ただ、シュナンやムニピノといった晩熟品種の中には、アルコール度数が12%前後で、清涼感のあるワインもいくつか見られた。ボノームの話では、8月の猛暑によって完熟が早まった一方、9月の収穫中にまとまった雨が降ったことで、その前後でワインのスタイルが明確に分かれたという。とはいえ、総じて2025年は、醸造での欠点は全くなく、ボリュームがありながらも飲み口の良い、期待の持てる仕上がりになりそうだという印象を受けた。



(写真①) 2025年ヴィンテージのワインを樽から抜くボノーム

最後に、これから瓶詰め予定のヴァンクール白2025年を試飲した。2025年のヴァンクール白はムニピノ70%、シュナン20%、ソーヴィニヨン10%と、前年に比べてムニピノの比率が高い。香りはトロピカルでアロマティック。アルコール度数は13.5%を超えパワフルだが、決してフラットではなく、アルコール由来のほどよい甘みと締めりのあるミネラルが調和し、心地よい味わいに仕上がっている。前年2024年のスレンダーなスタイルとは対照的なボリューム感があり、2025年ミレジムの特徴がよく表れていて興味深い。

ちなみに、ボノームによれば、2025年は過去10年のミレジムの中でも特にリンゴ酸が少ない年だったという。基本醸造中に亜硫酸を使わない彼にとって、リンゴ酸はボラチル上昇を防ぐ最後の砦。だが不運にも、発酵中にマロラクティック発酵が同時に始まってしまい、アルコール発酵が終わる前にリンゴ酸がすべて乳酸へと変わってしまった。発酵初期の段階から、バクテリアに対する盾であるリンゴ酸がないまま発酵が続いたものの、結果的にはボラチルが上がることなく、最後までアルコール発酵を無事に終えることができたという。一方で、2023年は2025年よりアルコール度数が低くリンゴ酸も多かったにもかかわらず、ソーヴィニヨンのタンクのひとつでボラチルが上昇し、最終的にそのタンクをすべて廃棄することになった。SO₂無添加の醸造では最悪のコンディションと言われた2025年が、結果的には全て教科書のようにうまくいき、逆に安全と思われた2023年の一部が醸造面で失敗したというこの逆説。ナチュラルワインは、まだまだ未知で分からないことが多いからこそ奥深い！

(2026.4.7.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