

～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 3 種類♪

VdF ヴァンクウール・ヴァンキュ・ブラン 2025 (白)

2025 年は比較的ブドウの熟度が早く、早熟品種のソーヴィニヨンブランだけでなく、例年 10 日ほど熟期が遅れるムニピノやシュナンもがほぼ同じ時期に完熟した。そのため収穫のタイミングを見極めるのが難しい年となった。幸いにも、ムニピノを収穫する直前に雨が降り、過度に上がりつつあった糖度をわずかに抑えることができたが、それでもなお、2025 年は熟度の進行が早く、収穫したブドウの潜在アルコール度数はどれも 14% 近くに達する勢いだった。醸造は、樽ごと発酵の進行にばらつきが出ないよう、まずそれぞれ品種ごとにタンクで一次発酵を行い、その後、樽へ移した。だが、最終的に発酵は完全には終わり切らず、わずかに糖が残ってしまった。出来上がったワインは、前年の冷涼なヴィンテージとは一転して、太陽の恩恵を受けたふくよかなボリューム感が際立つ味わいに仕上がっている！アルコール度数が 13.5% と高く、スパイシーで力強い印象を与える一方で、重心の低い酸が骨格を支え、絶妙なバランスを見事に保っている！白ブドウ本来のほのかな甘みも感じられ、キンキンに冷やしてアペリティフに、温度が上がれば食中まで一本で通せる万能さを備えたワインだ！

VdF アリゴテ 2025 (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。2025 年はミルデューによる収量減に加え、日照にも恵まれたことでブドウの完熟が早く進んだ。ボノームによると、前年の 2024 年は気温が低く、9 月初めの時点でもヴェレゾン（色づき）がまだ完全には終わっていなかった。それに対し、2025 年は同時期にすでにブドウが完熟し、潜在アルコール度数も 14% に迫る勢いで、慌てて収穫に取り掛かったという。醸造は、潜在アルコール度数が高いにもかかわらず、酵母に勢いがあったおかげで、発酵を最後まで完全に終わらせることができた。出来上がったワインは、前年の涼しくスレンダーなスタイルとは対照的に、力強さと味わいの凝縮感が際立つ仕上がりとなっている！アルコール度数 14% で、まるでローヌのシャトー・ヌフ・デュ・パブを思わせるボリュームを備えながら、晩熟のアリゴテと北のトゥーレーヌという環境が相まって、最終的な味わいは立体的でメリハリのある絶妙なバランスが本当に素晴らしい！ボノームによれば、2025 年のアリゴテは、酸が際立つブルゴーニュの一般的な「アリゴテ」のイメージとは異なり、肉料理などのメインにも十分に合わせられる奥行きとポテンシャルを備えた、まさに別次元のワインだという。少し温度を高めにして、大きなグラスでじっくりと向き合いたい一本だ！

VdF ヴェー（ヴェルシュニー）2023 (赤)

ヴェルシュニーの畑は本来 AC シュヴェルニー区域内にあるが、ボノーム自身ガメイなどの補足品種の畑を持っていなかったため、長年 AOC を名乗れなかった。だが 2021 年に 30 アールのガメイ畑を区域内で取得し、ついに AC シュヴェルニーとして認可されるようになった。2023 年は奇しくも豊作に恵まれたミレジム。AC シュヴェルニーではガメイとピノノワールのアッサンブラージュ比率が定められているため、収穫したすべてのピノを AOC に回すことはできず、今回は古樹のピノを AC シュヴェルニーに、そして若木のピノ（といっても樹齢 26 年！）を単一でヴェルシュニーとして別々に仕込んだ。また、ワイン名については、従来どおり「ヴェルシュニー」とすると AC シュヴェルニーと名称が近く紛らわしいため、今回はシンプルに頭文字を取って V（ヴェ

ー)と名付けた。出来上がったワインは、華やかな香りと伸びやかな酸をまとい、上品な揮発酸がチャージングな色気を添える、まさに「The 梅ガツオ」と言いたくなるような酸の効いた旨味が魅力の一本に仕上がっている！ボノーム曰く、今飲むのであれば鴨や豚などの肉料理との相性が抜群とのこと。一方で、数年寝かせることにより酸がこなれて、味わいの更なるハーモニーと進化を期待させてくれそうな…そんな色気とポテンシャルを秘めたワインだ！なお、翌日少し香ばしいマメが出るため、抜栓後はその日のうちに飲み干すことをおススメ！

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、雨が多く気温の上がない天候が続いた。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。

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

今回リリースするヴァンクウール・ヴァンキュ2025の試飲も兼ねて6月初めにボノームを訪問した。2025年はヴァンクウール・ヴァンキュを含め、白は前年の涼しさとは対照的に、いずれもアルコール度数が高く、ボリュウム感のある仕上がりとなっていた。一方で赤は、収穫期に雨が降った影響もあり、ジューシーで飲み心地がよく、まとまりのある仕上りのものが多かった。ボノームによると、2025年はミルデューの被害に加え、6月下旬と8月中旬の二度にわたる猛暑の影響で収量は平均を下回る厳しい年だった。だが醸造においては、アルコール発酵中にマロラクティック発酵が同時に起こるという危険な状態のキュヴェが多かったにもかかわらず、最終的にはボラティルの上昇がほとんど見られないまま発酵を終えることができた、まさにミラクルな年だったという。

前年、前々年と不作が続いたトゥーレーヌ。ブドウはリングほど顕著な隔年結果はないとはいえ、今年は少なくとも前年に蓄えられたエネルギーが豊かな結実につながるのではないかと期待し、2026年の生育状況をボノームに尋ねてみた。だが残念なことに、期待を裏切るように今年3月末に霜が降り、シーズンの幕開けから収量の足をすくわれる事態となってしまったようだ。

これはシュヴェルニーにあるボノームのガメイの写真。(写真①) 今年フランス全土で冬が暖かく、適度な降雨にも恵まれたことから、例年よりもブドウの成長ペースが1か月ほど早いと言われている。このガメイも霜害を受けたにもかかわらず、新梢は遅れを感じさせず力強く伸びているのが分かる。



(写真①) ボノームのシュヴェルニーのガメイ

しかし実際に房数を数えてみると、木にはわずか2房しか付いていなかった。(写真②) 例年なら1株あたり8~10房は付くところ、どの木を見ても2~4房程度で、中にはまったく実を付けていない木もあり、霜害の深刻さを物語っていた。ただし、ボノームが言うには、被害の度合いが最も深刻なのはシュヴェルニー地区で、これに対しシェール川沿いの各地区は副芽の再生力もあり、被害は3~4割程度にとどまっているという。



(写真②) 病気は一切ないが霜の影響でブドウの房がほとんどない (写真③) 霜対策のために準備された麦わらロール

右上は霜対策用に畑に設置した干し草ロール(写真③)。霜が降りる当日には、このロールに火をつけて燃やし霜対策を行う。目的は、燃焼による熱で畑を温めることではなく、干し草が燃える際に立ち上る煙幕で放射冷却後の強い日射を遮り、芽焼けを防ぐことで霜害を最小限に抑える点にある。実際、今回ボノームはこのように霜対策の事前準備は怠っていなかった。でも、なぜ今回干し草ロールを霜の当日に燃やすタイミングを逸したのか。彼は今回の霜害の主因として天気予報の警告以外の微妙な寒波を指摘する。「寒波は大小合わせて4回あったが、最も冷え込んだ27日未明には予報に従ってロールを焚き、霜対策を施した。だが実際に深刻な被害をもたらしたのは、大きな寒波ではなく、天気予報が警戒を促さなかった3月19日、29日、4月5日の氷点下前後の冷え込みだった。例年であればマイナス1~2℃程度なら下草ロールを焚かずとも耐えられるのだが、今回はさまざまな悪条件が重なり、被害が大きくなってしまった」と、彼は霜対策の難しさを吐露した。

近年、個人的には「シュヴェルニー」といえば霜害を受けやすい地域という印象が特に強い。だが、シュヴェルニーの生き字引とも言えるドメーヌ・ヴェイユのミッシェルによれば、霜害が頻発するようになったのは、気候変動が懸念され始めた2000年代以降で、1990年以前はむしろ数十年に一度あるかないかという、非常に稀な現象だったという。

今年6月にはフランス全土を1週間にわたり異常な猛暑が襲い、直近では7月にアルデッシュやコニャック地方で大規模な雹害が発生し、さらに収穫も、フランス全土で例年よりも1ヶ月ほど早まる見通しだ。「例年」という言葉が毎年のように当てはまらなくなりつつある今のフランスの気候。こうした年々厳しさを増す異常気象に、ワイン農家はいかに順応していくのか。生産者の技量と根気がますます問われるが、その中でも質の高いブドウと美味しいワインを造るために、懸命に対応する生産者を見ていると、心よりエールを送りたくなる。

(2026.6.9.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