

ティエリ・ピュズラのワインスタイルを忠実に継承しながら独自の展開を図る！

## ピエール=オリヴィエ・ボノーム

### 生産地

ロワール地方のプロワ市から南に 10 km ほど南下した場所に、ボノームの醸造所がある。（ちなみに、そこから 500 m ほど離れた場所に、ピュズラ兄弟のドメーヌ「クロ・デュ・テュ=ブッフ」がある）。彼がネゴシアンで買うブドウは、西はヴヴレーから南はシェール川を越えたテニエール、アンジェ村までの半径 50 km 範囲内に構える優良ドメーヌから仕入れ、各畑ごとに独立したキュヴェを作り上げる。ネゴシアン畑の大部分は緩やかな起伏のある丘に点在し、気候はそれぞれのミクロクリマが存在するが、主にロワール川とシェール川の影響を受ける。一年中穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。

### 歴史

現オーナーであるボノームは、2004 年、弱冠 18 歳の時にル・クロ・デュ・テュ=ブッフの収穫に参加したのをきっかけにワインの世界に入る。その時はまだ学生で、ワインの知識もほとんどなく、収穫に参加した理由もただお金を稼ぐことが目的だった。だが、作業の飲み込みが早く判断力があり、おまけに力持ちであった彼は、ティエリにその才能を見いだされ、ティエリから共同経営者を前提にネゴシアンにスカウトされる。快諾したボノームは 2006 年から 2008 年までアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴシアンで経験を積む。2009 年、彼は 3 ha の畑を所有し、それを機にティエリもネゴシアンの名前を「ティエリ・ピュズラ」から「ピュズラ=ボノーム」に変更し共同経営をスタートさせる。2011 年、ボノームはさらに 3 ha の畑を所有し徐々に拡大を図る。同時に、ティエリはこの頃からボノームにネゴシアンの仕事を全て任せ、彼自身はル・クロ・デュ・テュ=ブッフに専念し始める。2014 年末、ティエリが正式にネゴシアン事業から離れ、ピエール=オリヴィエ・ボノームが 100%経営を引継ぎ現在に至る。

### 生産者

現在、ボノームのネゴシアンは正社員 2 名と隔週で働く契約社員 1 名の計 4 人で管理している。彼のネゴシアンで買うブドウは、赤はピノワール、ガメイ、コー、ピノドニス、白はソービニヨンブラン、ロモロンタン、シャルドネ、ムニユピノ、シュナンブランである。仕込みは状況に応じてだが、今まで通りティエリ・ピュズラが行っていた醸造方法を継承している。彼の買いブドウの選び方は、ただビオロジックな作りというのが決めてではなく、これから自然派ワインの作り手として成長しそうな良質なドメーヌを厳しく見極めている。ティエリ・ピュズラのネゴシアンをそのまま引き継いだため、現在もネゴシアン主体であるが、実際は徐々に自社畑を増やしており、今後はドメーヌとしての割合を増やししながら、買いブドウとうまく共存する新しいネゴシアンのスタイルを模索する。

## ちょっと一言、独り言

ティエリが本気で男惚れした逸材、待ち望んだ後継者…それがピエール=オリヴィエ・ボノームなのだ！

ボノームは一見すると山の中に住んでいる木こりのような大男で、年齢の割にはいつも落ち着いた表情をしており、ティエリと並ぶとどっちが兄貴分なのか分からなくなるくらいの貫禄がある。昔高校時代にやり投げのユースに選ばれただけあって腕節が強く、重さ 30 kg はあるブドウの入ったケースは二段くらいなら軽々と肩に担ぎ上げてしまう力の持ち主だ。実際、私も畑の溝に車が脱輪して身動きが取れなくなった時に、彼が救助に駆けつけ、一人で車を持ち上げて見事脱出できたという、信じられない体験をしている…。でも、迫力ある体格、腕節とは逆に、性格はとても穏やかで、彼が怒ったりする姿は今まで見たことがない。性格も血気盛んなティエリとはまるで正反対で、ティエリ本人も「自分が短気な性格なので、仕事を長く続けて行くに当たってボノームのように冷静なパートナーが必要だった」と語っている。実際ティエリとボノームは年が 20 歳以上離れているのに、ボノームがティエリをなだめるシーンを目にする事が多い。また 2 人は師弟関係だが、ボノームはあの百戦錬磨のティエリに対して、物怖じせず冷静にワインの意見をし、それをティエリは真剣に聞き入れており、もはや 2 人は対等な立場であり、厚い信頼関係で結ばれていることがわかる。

私がボノームと初めて出会ったのは、2007年にティエリの収穫に約 1 週間参加した時だった。（弊社HPのYou tubeで動画をアップしています）その時、彼はまだアンボワーズのワイン学校に通いながらティエリのネゴシアンで働いていた。彼は当時すでにネゴシアンの未来の共同経営者として働いていたのだが、その身分を一切隠して、「ティエリのところの一番下っ端の研修生です」と自己紹介されたのを憶えている。私自身も一緒に働いていて「こいつは若いのにものすごく仕事ができるな！」と常に感心していて、彼が将来的にどこでワインをつくるのか非常に気になっていた。今振り返ると煙にまかれた感もあるのだが、あの時彼は「将来的にボルドーでヴァン・ナチュールを仕込んでみたい」と言っていた。「ボルドーでワイナリーを立ち上げた時は一緒に働こう！」と私自身もはっきり言ったのを憶えている。私は彼の冷静なジョークに見事に引っ掛かってしまったようだ…。ティエリがネゴスを離れて、彼がティエリの代わりにオーナー落ち着いたのは、我々にとって願ってもない喜びなのだが、もし仮にそうでなくても、彼ほどの能力があれば、おそらくどこへ行っても成功しただろう。

ボノームのワイン哲学は、ティエリのワインスタイルを忠実に継承しつつ、さらに自分なりに磨きをかけていくことである。彼が一番影響を受けた作り手はティエリであって、今でも彼にとってはティエリのワインが一番であり、そのスタイルを継承する自身のワインが大好きだ！反対にティエリもボノームのワインの大ファンである。おそらく 2 人は潜在的に似たような味覚センスを持ち、出会うべくして出会ったのだろう。ヴァン・ナチュールの歴史において、この必然が今後語り草になる気がしてならない。

2015年2月、ボノームはネゴシアン・ティエリ・ピュズラ発祥の場である、慣れ親しんだ旧カーヴを離れ、今までワインの保管庫として使っていた倉庫に醸造設備を移し、今後醸造～出荷を新カーヴで行うことを決めた。旧カーヴはいつも仕込んだワインでびっしり並んでおり、以前からかなり手狭に感じていたようだ。大柄なピエールに相応しい広々とした新カーヴで、ぜひ伸び伸びとスケールの大きいワインを仕込んでもらいたい！

昨今ピオの買いブドウが軒並み高騰の様子を見せるなか、彼は価格を抑えるために自社畑の割合を増やし対処していこうと考えている。しかし一方で、地域のワイン産業発展のためには、地元ブドウ生産者の立場を十分理解・尊重しつつ、お互いに協力し合うことが重要であり、今後、より親交を深めていくべきだとも考えている。もちろん不作の年のリスクヘッジとしてネゴシアンを使うということもあり、ドメーヌ 100%にするつもりはないようだ。次世代のトゥーレーヌを担う若手ヴィニョロンとして、またヴァン・ナチュールを牽引する担い手として、ボノームが最重要人物になる日もそう遠くはないはずだ！