

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°28 ドメーヌ・ボールナール

生産地方：ジュラ

新着ワイン6種類♪

VdF ペティアン・ナチュレル タン・ミュー 2016 (ロゼ泡)

2016年は、ゴードレット、ジャングレ、ポワンバールの3つの区画からミルデューにより完熟しきれなかったブドウを全てかき集めて仕込んでいる！出来上がったワインは泡立ちがとても繊細！残糖はデゴルジュマンの時点で10g/Lあるとのことだが、フィリップ曰く、デゴルジュマン後も澱が少し残っているので、引き続き瓶内発酵が続き、残糖も減っているだろうとのこと。キュートな酸と優しいタンニンの収斂味があるからか、甘さが控えめでとても上品！アペリティフにピッタリのワインだ！

※よく冷やしてから、吹きこぼれに注意の上、ご開栓ください

AC コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット 2016 (白)

フィリップ曰く、2016年のレ・ゴードレットは開花もうまく行き、当初は収量50hL/haを超える大豊作が期待されていたが、途中ミルデューの猛威に遭い、結局厳格な選果が必要だったとのこと…。だが、厳しい選果とブドウのPHが低かったおかげもあり、最終的にボラティルが上がることなく順調に発酵が終わった。さらにSO₂無添加で21ヶ月熟成させることができたそうだ！出来上がったワインは長期熟成にもかかわらず熟したフルーツの香りがとても華やかで、アルコール度数が12%とは思えないほどの旨味と厚みを感じる！

AC コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・レ・シャサーニュ・ウイエ 2015 (白)

2015年は夏が乾燥していたため、ブドウの実も小さく凝縮していた！今回ヴァンクウールが買ったレ・シャサーニュは2回目の瓶詰め！ちなみに1回目は収穫の資金が必要だったため昨年の夏にすでにリリースしている。そこからさらに1年長く寝かせ3年熟成させたのが今回のレ・シャサーニュだ！ウィヤージュは以前まで月3回行っていたが、今回は熟成に耐えるワインをつくることと、より深みのある複雑な味わいを引き出すために月2回に減らしている！出来上がったワインは、アタックにダシのような旨味エキスが広がり、13.5%のアルコール度数をそれほど感じさせない！後半から塩気のあるミネラルの風味がじわっと上がり、旨味が染み出てくる！

AC アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード 2016 (赤)

2016年は、ミルデューの猛威に晒されながらも、最終的に収量が確保できた当たり年！未熟なブドウは全てタン・ミューにまわし、熟したブドウだけで仕込んでいる！醸造は、前年はステンレスタンクでの熟成だったが、今回は24hLのフードルを使用している。ワインは、チャーミングな赤い果実味にラ・シャマード特有の薬草のような風味がきれいに溶け込んでいる！フィリップ曰く、一般的に泥土状のマルヌのテロワールで育ったプルサールは、ヴィエーユ・ヴィーニュになればなるほど薬草のような複雑な風味が出てくるのだそうだ。ただ前年の2015年よりもスパイス感は控えめで、今飲んでも十分に美味しい！

AC アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ 2016 (赤)

2016年は、ブドウの葉がミルデューの猛威に晒されながらも、最終的に豊作に恵まれたミラクルな年！出来上がったワインは、近年フィリップが最高の出来と自負している2014年のキャラクターに似ている！いつものようにル・ジャングレ特有のグロゼイユやバラの官能的な香りがグラス一杯に広がる！味わいも、赤なのにパッションフルーツのような柑橘系の香りがあり、余韻にかけてジンジャーのようなスパイスさが口に広がる！これぞフィリップのジャングレだ！

AC アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ 2011 (白)

2011年は収量品質共に恵まれた当たり年！フィリップ曰く、前年よりもアルコールのボリュームがあり味わいにパンチが効いているが、PHがいつもより高いので長熟には向いておらず、早くからこなれたヴァン・ジョーヌ

を楽しめる造りになっているとのこと。(それでもアルコールが落ち着くまで 5 年は最低寝かせてほしいとのこと!) ワインは、確かにフィリップの言う通り口に入れたとたん、まるでマールを口に入れたようなガツンと来る力強さがあり、その後はまるで 30 ヶ月以上熟成したコンテチーズの風味が静かにジワジワと口の中を支配する! そして、そのコンテの風味は、熟成してクリスタルとなった旨味の結晶のように長く口に残る! コンテチーズはもちろん、ぜひ食後酒としてサービスしてほしいワインだ!

ミレジム情報 当主「フィリップ・ボールナール」のコメント

2011 年は、ブドウの成長サイクルが例年よりも 2~3 週間早かった。ブドウの病気や自然災害がほとんどなく、赤が大豊作だったが、白はブドウの果皮が厚く、房は多かったが実際に搾ってみると思った以上にジュースがとれなかった。だが、その代わり中身の凝縮したボリューム豊かなワインが出来上がった!

2015 年は太陽に恵まれた当たり年! スタートが暖冬だったため芽吹きが早く、4 月の時点で例年よりもブドウの芽の成長スピードが 2~3 週間早かった。5 月は雨が多く天候が不安定だったが、6 月に入り一転雨の全く降らない乾燥した天気が 8 月中旬まで続いた。日照りの影響で途中ブドウの成長にブレーキがかかり始めたが、8 月中旬から終わりにかけて 2 回、計 100 mm を超える大雨が降ったおかげで、ブドウは再び息を吹き返した。そして、9 月にもまた 30 mm の雨が降り、その雨がブドウの成熟に勢いをつけ、最終的に質量共に満足の行く収穫ができた!

2016 年は、ブドウが晩熟で、前半はかつてないほどにミルデューが猛威を振るい、大幅な収量減が心配されたが、最終的にふたを開けてみると例年並みからやや豊作に恵まれ、当たり年で終えることができた! スタートは 2015 年同様に暖冬で芽吹きも早く、成長サイクルは 4 月の時点で約 1 ヶ月早かった。だが、4 月中旬から気温が落ち、雨の降り止まない不安定な天気が長く続いた。5 月中旬から気温が上がり始めたが、雨は全く止まず、湿度が高い影響で突如ミルデューが猛威を振るい始めた。ミルデューの繁殖はいまだかつて経験したことのないほどのスピードで広がり、散布も追いつかないほどだった。あわや勢い的にはブドウ全滅も覚悟をしていたが、幸いミルデューのダメージは葉の部分までで、ブドウの房にまで至らなかった。8 月後半から天候が回復し、疲弊し成長にブレーキがかかっていたブドウも一気に勢いを取り戻した。例年よりもブドウの成熟に時間がかかったが、結果的には収量を落とさず良い収穫を迎えることができた!

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① レ・ゴードレット プルサールの畑

これはコート・デュ・ジュラにあるレ・ゴードレットのプルサールの畑の写真。(写真①) 写真を撮ったのは 5 月 21 日。良く見ると手前と奥の斜面の方の色がはっきりと違うのが分かる。このゴードレットの畑は 4 月の中旬と 5 月初めに霜の被害に遭い、手前の低い畑は寒気が滞ってしまったため芽が焼けて枯れてしまったのだ。フィリップが言うには、霜の降りた日の最低気温は氷点下 1℃~0℃だったとのこと。氷点下 1℃でこれだけ甚大な被害になることに驚いた。

そして、これが芽の枯れたブドウの木の拡大写真。(写真②) 芽が緑ではなく茶色くくすんだ色に変化している。フィリップに「奥の上の方の畑は斜面ゆえ暖かい日光が下よりも早く当たりやすいから霜を避けることができたのか?」と質問してみたら、彼は否と答えた。「霜が防げたのは斜面の方が風の通りがあったから。ブドウの芽にとって霜の後すぐに日光が当たる方が却って悪い!」彼の話では、霜により凍ったブドウの芽が日光に当たると、この写真のようにあっという間に焼けて枯れてしまうのだそうだ。なるほど、今年の春口ワールやブルゴーニュを訪問した時に、霜対策で畑に煙



写真② 芽の枯れたブドウの木の拡大写真



写真③ レ・ド・メモワール ピノノワールの畑

が焚かれている光景を至る所で目にしたが、それは煙で大気に煙幕を作ることによってブドウの芽に直射日光が当たらないようにし、霜を防ぐことが目的だという話を聞いたが、フィリップもまさに同じことを説明してくれた。

次に、これはアルボワ・ピュピランにある レ・ド・メモワールのピノノワールの畑の写真。(写真③) フィリップ曰く、アルボワ・ピュピランの畑は、コート・デュ・ジュラよりも傾斜があり風の通りも良いため、霜の被害はほとんどなかったとのこと。この畑は、他のありきたりなピノとは違う L'Aide-Memoire「記憶に残るピノ」という名前の由来になったように数種類のピノがひとつの畑に混在している。写真で見ても分かるように、右側のレーンと真ん中のレーン

のピノの葉の色が微妙に異なり、真ん中のピノは葉のまわりが、ピンクがかっている。彼曰く「このピノは Berligou と呼ばれる古い品種で、果実味が野趣に富んでいて独特の風味がある。その他数種類のピノが混在しているが、レ・ド・メモワールの畑は、単一品種でも種類の異なるブドウを植えることで病気に強い畑をつくり上げることができるという父の教えが詰まっている」とのこと。

現在、フィリップは畑仕事の大半を息子のトニーに任せているが、トニーもフィリップと同じく、樹の間が歯抜けになったところに植樹をする時は、なるべく他の生産者のセレクションマサールを使うことを心掛けている。これぞまさに Père & Fils ! 良いエスプリが脈々と引き継がれている感じがした!

(2019.5.21.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、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