

## ～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 8 種類♪

#### VdF ペティアン・ナチュレル アン・ゴ・ゲット 2018 (白泡)

久々のリリースとなるアン・ゴ・ゲット！前回リリースしたのが 2012 年なので実に 6 年ぶりのリリースとなる。ボールナールが言うには、その間シャルドネの不作が続いたためペティアンにまでブドウを回す余裕がなかったそうだ。今回はデゴルジュマンの代わりに、瓶詰前の低温スーティラージュで澱を取り除いている。出来上がったワインは香りがフローラルかつ、口に含んだフレーバーは洋ナシのようで、まるでポワレを飲んでいるみたい！シャープな酸とほのかに甘くまとりとしたエキスのバランスも良く、アペリティフとしては最高のペティアンだ！

#### VdF ペティアン・ナチュレル サ・ヴァ・ビアン 2018 (白泡)

前回の 2016 年はマグナムのみの販売だったが、今回は収量に恵まれたこともあり通常ボトルで仕込んでいる。前回のマグナム同様に、ブドウはレ・シャサーニュのレ・プランテの区画から。ボールナール曰く、レ・プランテの畑は北西に位置し、所有するサヴァニャンの畑の中では一番熟すのが難しく、またブドウにシャープな酸が乗りやすいのでペティアンに向いているのだそうだ。アン・ゴ・ゲット同様に、今回はデゴルジュマンの代わりに、瓶詰前の低温スーティラージュで澱を取り除いている。ワインは香りといい味といい、まるでオーブ県の良いつくり手のシャンパーニュのようなエキスの厚みと上品でタイトなミネラルがある！サヴァニャンでこんな贅沢なペティアンをつくれるのはきっとボールナールだけだ！

#### AC コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット 2018 (白)

2018 年は収量が取れたので、熟成度合いに応じて瓶詰めを 3 回に分けている。ちなみに、エチケットに書かれている 1er tirage は 1 回目に瓶詰めしたワインという意味。この年から何回目の瓶詰めなのかははっきり分かるようにエチケットに記すようにした。これはトニーのアイデアで、今まで収量の取れた年は瓶詰を複数回に分けリリースしていたのだが、同じワインでも熟成期間によって味わいが大きく異なることから、いつの瓶詰めかをはっきりさせて、味わいの違いを説明できるようにした。ちなみに、2 回目のワインは樽熟、そして 3 回目のワインはフールドで熟成させている。出来上がったワインは、まさに薄ウマな、ピュアで透明感がありミネラルのぎっしりと詰まった上品な味わいに仕上がっている！柑橘系を思わせる繊細な味わいは、和食など素材を生かしたシンプルな料理にぴったりだ！

#### 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 2017 (白)

2017 年は 4 月の霜の被害によりドメーヌ全体で 9 割減…。この年は赤と白をひとつずつ、そしてキュヴェとして唯一仕込んだのはこのシャサーニュ・ウイエだけだった。普段シャサーニュは 24hL のフールドで仕込むのだが、2017 年は収量が少なかったので満タンにすることができず、例外的に 400L の古樽で仕込んだ。熟成も通常は 3 年以上するのだが、この年はウイヤージュのワインが少ないため 17 ヶ月に抑えた。出来上がったワインは、いつものレ・シャサーニュよりも味わいは新鮮で、酸化を経っていないフレッシュなサヴァニャンにあるライチなどのゲヴュルツトラミネールにも似た風味がある！フィリップ曰く、味わいが酸化に引っ張られやすいサヴァニャンにおいて、このゲヴュルツトラミネールのような通常まだ瓶詰めされていない熟成中のワインでしか味わえない風味を瓶に収められることはとても貴重なのだそうだ！

#### AC アルボワ・ピュピラン ポワン・パール 2016 (赤)

2017 年が大凶作だったため、ワインが枯渇しないよう売るワインを調整しなければならなくなったボールナール…。ポワン・パールは調整の上すぐには売らず今のタイミングとなった。彼らにとっては売る時期を遅らせる

のはあまりメリットがないが、一方我々にとっては大メリット！なぜなら、このポワン・バール、瓶詰め当初はまだタンニンの収斂味があり、また還元状態で、飲み頃ではなかったからだ。それがカーヴでの 3 年半の瓶熟を経て、今は最高に美味しい状態に仕上がっている！ワインは、ダシのように染み入るピュアな果実味が官能的で、まさにボールナール節が全開！最後にまだ若干タンニンの収斂味を感じるが、瓶詰直後に比べるとかなりきれいにこなれている。ボールナール曰く、このポワン・バールは優に 20 年は熟成できるとのこと！

### VdF トリフォー ル・ジャングレ 2018 (赤)

2018 年は、100% トニーが仕込んでいる。マセラシオンに中蓋をかますなど基本的な醸造方法はフィリップと同じだが、今回トニーは果実味豊かなワインにするために発酵の勢いがついた時点で敢えて発酵温度を 14℃ まで下げ発酵にブレーキをかけた。トニー曰く、今回温度を下げることでブドウの皮や種からのタンニンの抽出が抑えられる効果を狙ったとのこと。反対に、抽出を急がせないことでマセラシオンの期間を 2 ヶ月と長く取ることができたようだ。出来上がったワインは、トニーの醸造のアイデアの効果もあってか、官能的かつ果実味が艶やかで、甘さにも似た赤い果実の旨味とオレンジのような柑橘系のフレーバーが口の中で爆発する！まさにこれぞ「The ジャングレ」というような圧倒的な存在感があり、父親のフィリップにまったく見劣りしていない！

### AC アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー 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！瓶詰当初はタンニンの収斂味が強かったので、ポワン・バール同様に売るのを後回しにした。醸造は前回よりもピジャージュの回数を減らし抽出を柔らかく仕上げている。カーヴでの 3 年半の瓶熟を経てリリースされたワインは、まるで女性的なブルゴーニュのピノノワールのように果実味が艶やかでエレガント！ひと口、口に含んであまりの美味しさに思わずため息を漏らしてしまったくらい魅力的なワインだ！ボールナール曰く、今飲んでも美味しいが、もうあと数年寝かせることでタンニンの収斂味がさらにこなれてチャーミングさが増すだろうとのこと。

### AC アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ 2012 (白)

2011 年がボリュームのあるヴァン・ジョーヌに仕上がったのに対し、2012 年は洗練されたフィネスある上品な味わいに仕上がっている。フィリップ曰く、2012 年は PH が低いので長期熟成に向いているとのこと。ワインはアルコール度数が 15% もあるのにエキスが限りなくピュアで清涼感があり、アクセントとなる酸がしっかりとある！口に含むとシングルモルトのような風味、はたまたコンテのようなフレーバーが鼻を抜け、線の細かい酸と洗練されたミネラルの旨味が口の中で複雑なハーモニーを奏でる！定番のコンテやコックオーヴァンジョーヌはもちろん、クルミを使った料理とも合わせてほしい上品なヴァン・ジョーヌだ！

### ミレジム情報 当主「フィリップ・ボールナール」のコメント

2012 年はミルデューが猛威を振るった年。春のスタートから雨の多い不安定な天候が続き、ブドウの成長に遅れが出た。開花時は幸いにも天気にも恵まれたが、その後も湿気が多く気温の上まらない雨の多い天候が 8 月中旬まで続き、畑ではミルデューが猛威を振るい始めた。ボルドー液を散布したいが、雨で土がぬかるんでいるため、トラクターが畑に入られず、結局手作業での散布…。散布作業に時間がかかり過ぎたため、結局対策は後手にまわり、被害が拡散してしまった…。ミルデューの被害で結局収量は 5 割減…。近年稀にみる厳しい年だった。だが、品質的には収量が少ない分ブドウが凝縮し、最終的にはとても高品質なブドウを取り込むことができた！

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。しかし、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候が長く続いた。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。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！

2017 年は、ワインの品質的には当たり年と言えるが、収量的には最悪の年だった。冬は暖冬で比較的雨も多かった。春の発芽も早く気温も暖かったため、スタートからブドウの成長に勢いがあった。だが、4 月 27 日から気温がマイナスを下回る寒波が降り、畑は 4 夜連続霜の被害に遭った…。藁を燃やしたり、初日は霜対策を行っていたが、4 夜連続は予想外だったため対処が間に合わなかった。この霜の影響で畑はほぼ全滅。その後に出た副芽の中に少しブドウの実を付けるものがあったが、この時点でほぼ 9 割減が確定した。その後 5 月は雨が多くミルデューが畑に出始めたが、すでに間引きされたブドウは風通しが良く、病気が蔓延することはなかった。6 月からは天気が一転、8 月まで暑い夏が続いた。夏は雨が少なく乾燥していたが、8 月中旬に数回雨が降ったことで、ブドウもしっかりと果汁を蓄えた。収穫は収量がなかったためわずか 4 日間で終了！だが、収穫したブドウはどれも高品質だった！

2018 年は、ブドウが早熟で豊作に恵まれた当たり年！冬は雨が多く、2 月終わりには寒波がしっかりと降りたおかげで、ブドウの木の休眠もしっかりと取れた。また、寒さにより発芽が早まることがなかったため、春の遅霜の被害は免れることができた。4 月、5 月と春にしては気温が高く雨も多かったため、ブドウの成長に勢いがついたので同時にミルデューが蔓延し始めた。だが、6 月に入ると、一転雨はピタリと止み、乾燥した日が収穫まで続いた。ミルデューの勢いはこの日照りにより静まり、また、開花が順調だったこともあり早くから豊作が期待された。夏は 7 月終わりに 40℃を超える猛暑が数日あった程度で、比較的气温は安定していた。途中水不足も心配されたが、冬春に降った雨のストックと、収穫直前に 20 mm ほどの雨が降ったおかげで、その心配は全く無用だった。収穫は例年よりも 2 週間早く、2011 年以来の大豊作に恵まれた！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

フランス 2 回目のロックダウンの最中ボールナールから今年の収穫を写した写真がメールで送られてきた。

これはヴァン・ド・パイユのブドウを収穫している写真。(写真①) 写真に写っているブドウはブルサルだ。ボールナール曰く、ヴァン・ド・パイユは収穫の順番で言うと常に一番初めに行うのだそうだ。理由は、皮が厚く陰干しに耐え得る状態のきれいなブドウを取り込まなければならないことと、酸をしっかりと残すため。ブドウが熟せば熟すほど酸が落ち、皮が薄くなるため、通常のワインを仕込むレベルまでブドウの完熟を待っていると、陰干しした際にブドウが腐敗しやすくヴァン・ド・パイユ用には向かないようだ。それだけ完璧なブドウを求めるため収穫の方法も特殊で、ボールナールの場合写真のように直接陰干しする木箱を畑に持って行き、ブドウ同士が重ならないように丁寧に摘んでいく。写真を見る限りでは、まるでブルゴーニュのグランクリュの畑のブドウ、もしくは高級食用ブドウを摘んでいるかのようだ！



写真① ヴァンドパイユの収穫の様子



写真② 収穫後カーブに慎重に運ぶ



写真③ 屋根裏部屋で陰干し

その丁寧に収穫したブドウを、写真のようにケース同士の重なりでブドウがつぶれないよう慎重に重ねてカーヴに運ぶ。(写真②) こんな手間のかかる作業に加え、陰干しでさらに収量が減るヴァン・ド・パイユは、つくる量が限られるというのも良く分かる。

そして、運ばれたブドウは写真のように屋根裏にそのままケースごと重ね陰干しに入る。(写真③) ブドウは手前からサヴァニャン、プルサル、シャルドネと並んでいる。AC ヴァン・ド・パイユのセパージュ規定に従い 1/3 ずつ収穫されている。今年は 8 月 31 日に収穫したから、ブドウを搾るのは 3 ヶ月後の 11 月終わりか 12 月初め。ボールナール曰く、3 ヶ月の陰干しでうまく行けばブドウの水分は半分以上飛び、ヴァンダンジュ・タルディヴのような甘さと酸の乗った濃厚な果汁が得られるようだ。

今回写真に添えて、ヴァン・ド・パイユの由来が説明されていた。知らなかったが、ヴァン・ド・パイユの収穫はジュラでは収穫前夜祭の産物だったそう。かつてまだ温暖化がなかった昔のジュラは、今のようなレベルのブドウの完熟は難しく、各ブドウの熟しもまちまちだった。そのため、未熟なブドウは通常のワインに入れると味わいが青くなるので、Vendange en verte (摘房) を収穫直前に行っていた。収穫者側から見たら、摘房はこれから本格的な収穫が始まる前のいわば肩慣らし。かつては収穫者が集まる収穫前夜に摘房を行い、その日の夜はどんちゃん騒ぎ、陽気な酒盛りをしたそう。そして、摘房したブドウは、捨てるのはもったいないということで、屋根裏で陰干ししたというのがヴァン・ド・パイユの本当の由来なのだそう。

現在、正式に AOC として厳格な規定のあるヴァン・ド・パイユも、元をたどれば収穫前夜祭の副産物だったという意外な事実を知ると、ヴァン・ド・パイユにより愛着が沸く！このかつての伝統に沿ってヴァン・ド・パイユを作るボールナールのところの収穫者はさぞかし楽しかっただろうなあ…。

(2020.11.5.ドメーヌ突撃訪問&11.10.メールより)

**※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**