

～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 10 種類♪

VdF オー・フィル・デ・ジェネラシオン 2021 (白)

ドメーヌを揺るがすほどの危機的な不作など、特別な時にしかつくり出さないオー・フィル・デ・ジェネラシオン。エチケットはトニーの祖父の時のデザインを使用し、バックラベルは現在のボールナールの礎を築いた歴代の生産者の名前が記されている。2021 年は、2017 年、2019 年に続いて霜の被害、加えてミルデューが猛威を振るった年で、結実不良のブドウも多く、シャルドネとムロン・ド・アルボワを全て集めても 900L の収量しか取れなかった。醸造は 400L の二番樽を使用。すぐ飲めるコンディションを目指し 2 年半カーヴで瓶熟させた。出来上がったワインは、ピュアで透明感がありながらもはっきりとしたストラクチャーがあり、ゴマや火打石のような良いジュラ白の還元的特徴があり、ミネラリーな味わいに仕上がっている！潮の旨味が凝縮された貝のダシを味わっているかのような滋味深さがあり、アワビをはじめとする高級魚介と合わせたくくなるようなワインだ！

VdF レ・ゴードレット 2020 (白)

ボールナールの白と言えば、今やオークションで取引されるまでに至ったレ・ゴードレット。2020 年は、ステンレスタンク、樽、フードルとそれぞれ 3 パターンに分けて発酵熟成させた 2018 年から学び、トニーが一番気に入ったフードル長期熟成のスタイルで仕込んだ。この年は、夏の後半のオイディウムの被害により 50% の減収…。だが、そのおかげで太陽の年なのにきれいな酸が残った。すぐ飲めるコンディションを目指しカーヴで 2 年半瓶熟。出来上がったワインは、ピュアかつパワフルで構成のしっかりとした、塩味のあるミネラルたっぷりな味わいに仕上がっている！普段はコート・ド・ジュラらしい落ち着いたシャルドネの味わいだが、2020 年のゴードレットはムロン・ド・アルボワ 100% のキュヴェ Le Rouge-Queue を彷彿とさせるような凝縮感を湛えている。長い瓶熟により、レ・ゴードレットの潜在力が見事に引き出された、極めて完成度の高いワインだ。

VdF オー・フィル・デ・ジェネラシオン 2021 (赤)

ドメーヌを揺るがすほどの危機的な不作など、特別な時にしかつくり出さないオー・フィル・デ・ジェネラシオン。2021 年は、2017 年、2019 年に続いて霜の被害、加えてミルデューが猛威を振るったヴィンテージで、ラ・シャマードは全滅。ポワン・バールのプルサルだけで仕込んだ。醸造においては、実の小さい結実不良のブドウが多かったため、除梗機を使用せず手除梗を施した。出来上がったワインは、みずみずしい果実味がじんわりと口中に染みわたるやさしい味わいに仕上がっている！スレンダーながらも、まるで梅ガツオのようなダシの旨味がしっかりとあり、薄ウマ好きにはたまらない早いうちから楽しめるワインだ！

VdF ル・ジャングレ 2021 (赤)

ボールナールを一躍スターダムに押し上げた赤のフラッグシップであるル・ジャングレ。2021 年は、霜の被害に加えてミルデューの猛威にも見舞われた厳しいヴィンテージとなった。そのため、ル・ガルド・コーのトゥルソーはキュヴェとして仕立てるには量が足りず、およそ 1 割がル・ジャングレにアッサンブラージュされている。醸造においては、実の小さい結実不良のブドウが多かったため、除梗機を使用せず手除梗を施した。出来上がったワインは、ピュアで明るくチャーミングな果実味が印象的！アルコール度数 11.2% と軽やかなボディでありながら、エレガントさとジューシーさが共存する！揮発酸がワインに溶け込んだようなバランス感とダシのような旨味との相乗効果も絶妙で、オー・フィル・デ・ジェネラシオンと同様、薄ウマ好きにはたまらない早くから楽しめる一本となっている。

VdF トロンプ・ラ・モー 2017 (赤)

父親のフィリップが 100%仕込んだトロンプ・ラ・モー。2017 年のジュラは霜による凶作の年だった。トゥルソーが霜により 85%減だったため、ひとまずル・ジャングレとル・ガルド・コーのトゥルソーを全てかき集め 1 つのキュヴェに仕上げた。醸造は全て問題なくスムーズに終わったが、瓶詰後にマメが発生。現地で 5 年、国内で 2 年の熟成を経て魅力が花開き今回リリースに至った。ワイン名の Trompe la mort はトニー曰く、一度は終わったと思ったワインが熟成により不死鳥のように蘇るその生命力に敬意を表し、Trousseau と Trompe の頭文字 Tro を掛け、「九死に一生を得た人」という愛称をキュヴェ名につけたとのこと。7 年の熟成を経たワインには、熟成を感じさせつつもなお若々しさが残り、ジャングレらしいオレンジなどの官能的な柑橘のアロマがしっかりと立ち上がる！味わいはジューシーでミネラリー！まさに、フィリップが生涯貫いた「ダシ」を飲んでいるような薄ウマ赤の魅力が凝縮されている。今飲むのであればお料理と合わせて楽しんで欲しい。そうであれば、数年寝かせることで、このワインが持つポテンシャルを最大限に引き出してほしい…そんな夢のふくらむワインだ。

VdF レ・ド・メモワール 2019、2020、2021、2022 (赤)

2019 年ヴィンテージは、2023 年に日本に入荷したが、割り当て数が少なかったため、リリースタイミングを逃してしまった。その後、2020 年、2021 年、2022 年ヴィンテージも少量ずつ入荷。ボールナールの 4 ヴィンテージが連番で揃うのは非常に珍しく、バラバラに販売するよりも、垂直テイスティングの魅力を楽しんでいただける機会になると考え、今回、数量限定で 4 ヴィンテージのアソートセットを販売するに至った。

2019 年は、歴史的な猛暑を記録した太陽の年。だが、その前に春の遅霜が襲い、主芽はほぼ全滅。収量は大きく減少した。この不足分を補うために、トニー・ボールナールの「ル・ピノ・ノワール」が初めてアッサンブラージュに用いられたのがこのヴィンテージ（以降、レ・ド・メモワールには必ずトニーの旧「ル・ピノ・ノワール」がブレンドされるようになった）。現在、5 年の瓶熟成を経たワインは果実味と酸が美しくこなれ、「太陽の年」とは思えない、まるで梅ガツオを彷彿させるような、染み入る旨味とまろやかさをまとっている！

2020 年は、2019 年同様に太陽に恵まれた年だった。また、この年はレ・ド・メモワールの区画でオイディウムの被害が深刻だったため、相対的にトニーの旧「ル・ピノ・ノワール」のブレンド比率が高くなっている。現在、4 年の瓶熟を経たワインは、コクのある芳醇な果実味に旨味がぎゅっと詰まっていて飲みごたえがある！まだまだ寝かせられるポテンシャルがあり、まさに「太陽の年」にふさわしい長熟に耐えうるワインだ。

2021 年は、冷涼な雨の年。開花中の雨により結実不良の房が多く、ブドウの色素の抽出も良かった。ブドウのブレンド比率は、霜の被害が少なかったレ・ド・メモワールの方が若干高めとのこと。現在、3 年の瓶熟成を経たワインは、雨のヴィンテージらしく果実味がみずみずしく、梅ガツオを思わせるような旨味と伸びのあるキュートな酸が心地よく調和している！今からでも十分に楽しめる魅力的なワインだ！

2022 年は、太陽にも恵まれた豊作な当たり年。色の抽出も良く、レ・ド・メモワールのポテンシャルが最大限に引き出された長熟ワインに仕上がっている！味わいに濃縮感はあるが、2 年瓶熟を経て果実味が滑らかで、アルコール度数 13.9%とは思えないくらい酒質がしなやかだ！ほんのりとスパイスやドライフラワーの香りが重なり、余韻には絹のようなタンニンが心地よく残る。ブラインドだとピノノワールよりもイタリアのネッビオーロを彷彿させるような…今飲まれるのがもったいない、あと 10 年は寝かせておきたいワインだ！

AC コート・デュ・ジュラ ヴァン・ジョーヌ 2015 (白)

当初は、ヴァン・ジョーヌよりも産膜熟成の短いキュヴェ「サヴァニャン・レ・マルヌ」を仕込む予定であったが、張った灰色産膜酵母の状態が予想以上に良かったため、急遽熟成を 2 年から 7 年に引っ張りそのままヴァン・ジョーヌに仕上げた。2015 年は、ブドウの潜在アルコール度数が高い上に、ヴァン・ジョーヌに必要な酸もしっかりとある高品質なサヴァニャンに恵まれた当たり年。醸造は、タンクでワインを完全発酵させた後、伝統的に沿って半地下カーヴの屋根裏でウィヤージュを施さず 7 年間ワインを静かに酸膜熟成させた。出来上がったワインには、上質なヴァン・ジョーヌに特有のカレーのようなスパイス香が立ち上り、塩辛さを感じるほどのミネラル感と、複雑なフレーバーが長く余韻に残る！「当たり年」と称されるにふさわしいポテンシャルとフィネスを兼ね備えている！このヴァン・ジョーヌを飲むとやはり熟成コンテチーズが恋しくなる～！

ミレジム情報

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候が 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！

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 月からは天候が一転、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！

2019 年は、春の遅霜と歴史的な猛暑にあった年。冬のスタートは適度に雨が降り寒さもあった。4 月 15 日、これから芽吹きに勢いが出る矢先に霜が降り、これによりシャルドネ、プルサール、ピノノワールなど早熟のブドウはほぼ主芽が全滅、それからしばらくして 5 月 6 日、副芽が出始めるというタイミングで追い打ちをかけるように再び霜が降り、標高の低い畑は甚大な被害を負った。この霜の影響によりブドウの成長サイクルは大きく狂い、開花も足並みがそろわなかった。6 月中旬に入ると雨がぱたりと止み日照りが 10 月終わりまで続いた。また 6 月と 7 月の終わりには日中の気温が 40℃を超す歴史的な猛暑にも見舞われた。この猛暑と乾燥により一時ブドウの成長にブレーキがかかったが、収穫直前に雨が降ったことで、ブドウは息吹を取り戻しそこから一気に完熟に向かった。

2020 年は、2019 年に続く猛暑の年でブドウがかつてなく早熟だった年。冬のスタートは暖冬で雨も多かった。この暖冬によりブドウの萌芽は例年よりも 2 週間ほど早かった。4 月の頭に一時的に寒波が降りたが、霜の被害までには至らなかった。その後は、初夏のような暑さと適度な雨を繰り返し、ブドウの成長にもアクセルがかかった。開花も順調で例年よりも 2 週間早く、この時点で豊作が期待された。だが、7 月中旬からいつもよりも遅い予期せぬオイディウムが蔓延し、対策を講じていなかったため最終的に 3~5 割ほど減収となってしまった。8 月は連日の猛暑が続き、気温が 40℃近くまで上がる日もあった。だが、適度に雨が降ってくれたことと、また日中夜の気温の寒暖差が大きかったことで、ブドウが水不足に陥ることはなかった。収穫はかつてないほど早く、また猛暑だったにもかかわらず酸と糖のしっかりと乗った高品質なブドウを取り入れることができた！

2021 年は一年を通して雨が多く、春の遅霜とミルデュー、オイディウムが猛威を振るった年だった。冬は暖かく乾燥していた。4 月上旬ジュラー帯に大規模な寒波が降りたが、幸いシャルドネの畑は高台の傾斜地にあったおかげで霜の被害は免れることができた。だが、寒波の影響によりブドウの成長サイクルに遅れが出てしまった。その後も雨の多い不安定な天候が続き開花もまちまちで、開花後はブドウの結実不良が多く見られた。6 月終わりから再び雨が多く気温の上がらない不安定な天候が続き、ミルデューが猛威を振るった。ボルドー液で対処をしたが勢いが強くこの猛威により収量は半分に減った。7 月にはミルデューの勢いは収まったが、7 月下旬から今度はオイディウムが蔓延し始めた。8 月中旬からやっと天候が回復し始め、夏らしい暑さが戻ってきた。オイディウムの猛威も収まり、ブドウは遅れを取り戻すかのように一気に成熟に向かった。

2022 年は、ブドウは早熟で久々に収量に恵まれた当たり年だった。春に寒波が降りたが霜の被害にまで行かなかった。その後初夏のような暑さが続きブドウ芽の成長は一気に加速した。5 月下旬から始まった開花は順調に終わり、この時点で豊作が期待された。6 月から本格的な夏日が始まった。6 月下旬に 3 日間計 150 mm ほどの雨が降り、この雨が夏の日照りを乗り切る蓄えとなった。7 月はさらに猛暑と日照りが続きブドウの成熟も早まった。8 月に入ると暑さによりブドウがバテ始め、成熟に一時ブレーキがかかった。だが、8 月下旬に 50 mm を超える雨が降ったおかげでブドウは息を吹き返し、そのまま一気に完熟に向かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

額縁に入っているデザイン画は、トニーの祖父が使用していたエチケットのデザインで、キュヴェ Au Fil Des Generation のモデルとなった原板だ。(写真①) ボールナール家は、ピュピラン村に代々続く名門であり、父フィリップ・ボールナールがその名を高め、現在は息子のトニーがドメーヌを継承している。2022年に新たなカーヴを建設し、現在はボールナール家を一人で背負うトニー。だが、名門の宿命なのか、ドメーヌ継承以来偉大な父フィリップと常に比較されるプレッシャーの日々が続いている。



(写真①) トニーの祖父が使用していた旧ボールナールのエチケット

トニーは父フィリップとは異なり、不耕起栽培と完全な SO₂無添加に傾倒し、彼独自のスタイルの確立を目指している。異常気象が常態化する現在、現場では鋭い観察眼と細やかで柔軟な対応力が求められる。トニーがドメーヌを継承した直後の 2018 年から 2020 年にかけては、父フィリップのワインと比べてボラティル値が高めのキュヴェが見られた。ボールナールのブドウのポテンシャルが高いため熟成によってバランスが整ってきているが、トニーにその点を率直に伝えた。彼曰く、新しいカーヴを建設してから設備面や動線の改善により、自身のイメージする仕事がより良い形で出来るようになってきたようだ。実際、今回アロケーションを受けたワインを一通り試飲したが、不安定さが気になるキュヴェはほとんど見られなかった。

昨今、世界的にナチュラルワインは、天候や自然現象によるチャレンジを強いられながらも、ピュアでクリアな味わいが求められる傾向にあり、品質の安定性と洗練された味わいが重視されつつある。トニーが目指す高い理想の中のワインの方向性も、ピュアでクリアな味わいであることは間違いない。代々続く名門ボールナール家の「Au Fil des Generations」を絶やすことなく、今後ますます進化してほしいと願う今日この頃だ。

(2025.3.19.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