2026 年 10 月吉日

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°10 ドメーヌ・ラ・ボエム

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン６種類♪

VdF M（エム) 2023（白）★last vintage★

2022 年に初リリースされたミュスカデ M（エム)。買いブドウ生産者の引退により 2022 年がラスト・ヴィンテージの予定だったが、運よく 2023 年まで延長してブドウを買うことができ、今回の 2023 年がラスト・ヴィンテージとなる。樹齢 60 年を超えるセレクション・マサールの古樹から生まれるこのワインの畑は、ミュスカデの最高峰と称されるジェローム・ブレトドーと同じ Gorges 地区にある。2023 年は、パトリックが理想とするミュスカデが収穫できた当たり年だった。醸造も 2022 年のような発酵のスタッグはなく、スムーズに終わらせることができた。また、パトリックによると、今回ワインの旨味と香りにオートリーズのニュアンスを引き出すため、熟成中のバトナージュの量を増やしたとのこと。出来上がったワインは、ミュスカデらしいフレッシュさに、斑レイ岩由来の鉱物的な香り、シュール・リーから来る塩気の凝縮したミネラル、そして上品な酸が調和したとてもエレガントな仕上がりとなっている！「2 年目にしてようやく、ブレトドーに肩を並べるテロワールがしっかりと味わいに反映された上品なミュスカデをつくり上げることができた」とパトリックが胸を張る、まさに最後にふさわしい完成度の高い逸品だ。

VdF CH（セー・アッシュ）2023（白）★new★

南ジュラのシャルドネで仕込む CH（セー・アッシュ)。パトリックによれば、ボエムのワインの大ファンであるブドウ栽培家ジャン＝フランソワ・エスレールが、近年高騰が著しくなかなか手が届かないジュラのブドウを、若木ではあるものの特別に友人価格で分けてくれたおかげで、実現できたという。2023 年のジュラは、春の降雨と夏の力強い暑さがバランスよく作用し、ブドウが健全に育った当たり年だった。醸造では、初めの 3 日間をステンレスタンクで発酵させながらデブルバージュを行い、大きな澱を除去してジャーに移し、発酵を安定させながら細かな澱を意図的に残すことで、旨味と質感をワインに残すよう努めた。さらに、酸化が魅力であるジュラのブドウの特徴を生かし、2 年間の熟成中は一切ウィヤージュを行わなかった。出来上がったワインは、ピュアなエキスに完熟した果実のニュアンスが重なり、塩気を帯びたミネラルと酸の調和が見事に取れたエレガントな味わいに仕上がっている！パトリックは、味わいにさらなる奥行きを持たせるため、もう少し酸化的ニュアンスを残したかったと言うが、実際完成したワインは驚くほど完成度が高く、正直、酸化熟成は各自の嗜好に任せればよいと思えるほど隙のない仕上がりとなっている！このパフォーマンスの高さはお世辞抜きで別格だ！

※（お詫び）表ラベルの L23 の通り 2023VT ですが、一部「2024」と刻印されたコルクが使用されております。2023VT であることを明確にするため、「2024」商品の輸入者ラベルに「2023」シールを貼付しています。ご了承ください。

VdF ヌーヴォー 2025（赤）★new★

その場で新鮮な果実を潰してジュースにしたかのような、みずみずしいフレッシュ感をイメージして仕上げたヌーヴォー。ブドウは贅沢にもガメイ・ド・オーヴェルニュを使用し、畑は Puy de Mur と呼ばれるバザルト（玄武岩）土壌の旧火山の斜面に広がる。パトリックによると、純粋な玄武岩由来の火山土壌はテロワールの癖が少なく非常にニュートラルで、品種が本来持つ特徴がそのままワインの味わいに反映されやすいという。醸造は、ボジョレー・ヌーヴォーのように全房のブドウをタンクへ投入し、二酸化炭素を充填して完全密閉の状態で短期間のマセラシオンを行い、熟成もわずか 1 ヶ月半とすることで、果実の新鮮味を最大限に優先した。出来上がったワインは、搾りたてのイチゴを思わせるフレッシュでピチピチとした酸があり、そこにガメイ・ド・オーヴェルニュ由来のスパイシーさと旨味を伴う果実味が見事に重なった、上品

でチャーミングな味わいに仕上がっている！もともと名前の通り、11 月第 3 木曜日の解禁に合わせて毎年リリースされるヌーヴォーだが、2025 年はブドウの品質が高く、1 年の瓶熟成によってリリース当初よりも味わいが格段に乗ってきたため、今回特別に仕入れることにした。最後の澱まで新鮮で美味しく、品種の特徴が良く表現されたとても魅力的なワインだ。

VdF モル 2023（赤）

テロワールにこだわらず、パトリックの醸造センスを前面に打ち出した、ヴァンナチュール初心者でも楽しめるラ・ボエムの入り口的なワインである Môl（モル）。ミレジムに左右されない安定した味わいを保つために、今回も半分残した前年のモルが 40%アッサンブラージュされている。例年との違いは、今までモルはラングドックのブドウがメインだったところを、2023 年からよりローカル色を出すためにオーヴェルニュのガメイ・ド・ボジョレーをベースに据えた。出来上がったワインは、前回同様にみずみずしいピュアな質感が心地よく、今回はさらに果実味にしっかりと旨味が乗っている点がとても魅力的！香りには梅やバラ、クランベリーを思わせる華やかさがあり、全体のトーンは明るく繊細でありながら、しっかりとした飲みごたえも備えており、その完成度の高さがパトリックの卓越したセンスを窺わせる！ヴァン・ド・ソワフのカテゴリーに収めてしまうのが惜しいほど、ラ・ボエムの入り口ワインとしては贅沢すぎる一本だ。

VdF ペー・アー 2025（赤）

トゥーレーヌのピノドニスで仕込んだ Pd'A（ペー・アー）。コンセプトは昔のパタポンのようなエレガントな Glou Glou（グビグビと喉を癒すような）赤ワイン。2025 年はブドウが早熟で、日照りによる深刻な水不足に見舞われたにもかかわらず、収穫直前の雨に救われたミラクルな年だった。醸造は全房のマセラシオンカルボニック。収穫したブドウはすでにアントシアニンが多く黒々していたので、マセラシオンの期間を 5 日間と短くし、色の抽出と果実の旨味だけを引き出すことに集中した。出来上がったワインは、ピュアかつ明るい果実の軽快な引き締まりがあり、フランス語で言う Croquant（果実がはじけるような活力）を感じさせる味わいに仕上がっている！ワインの中にはまだ軽くガスのあるクリスピーさがあり、そのままヴィヴィッドな感覚を楽しむのも良し！もしくは、1～2 年寝かせることで、みずみずしく落ち着いた味わいへと変化させることもできるような、様々な場面で魅力を発揮してくれそうなヴァン・ド・ソワフだ。

VdF V（ヴェー）2022（赤）★new★

2020 年、アメリカのファッションデザイナーRosie & Max Assoulin が、ファッションとワインを融合させた新プロジェクト Vivanterre（Live Earth：生きた大地）をスタートさせ、そのワイン造りをパトリックとジュスティーヌが監修することになった。当初このワインは、異なるテロワールのブレンドから生まれる Vin Vivant（生きたワイン）を体現する Vivanterre の高級ブランドワインとして継続される予定だったが、2024 年に突然プロジェクトが終了し、リリース予定だった 2022 年ヴィンテージが宙に浮いてしまった。最終的にパトリック自身がワインを買い取り、Vivanterre ではなくドメーヌ・ラ・ボエムとしてリリースすることを決めたのが、この V（ヴェー）だ。ワイン名は、この苦い経験を乗り越えるため「Vivanterre からの Victoire（勝利）」を象徴し、両方の頭文字を取った。サンソーはラングドックの栽培者グザビエ・フノワの持つ樹齢 60 年を超えるヴィエーユ・ヴィーニュ、そして、ガメイはボジョレーのジュリアン・ベルトランの持つ樹齢 80 年のブルイィの古樹から。パトリックによれば、バザルト土壌のサンソーがエレガントで軽快な果実味、そして、グラニット・ローズのガメイがタイトなミネラル感をもたらし、上品でストラクチャーのあるワインに仕上がったという。確かに、果実味は艶やかでジューシーながらダシ感があり、アフターにはキレのある骨格が感じられ、どこか Super B の面影も漂う！いずれにせよ、品質が高いワインであることは間違いなく、特別価格で仕入れたパフォーマンが最高の一本だ！（なお、コルクは Vivanterre の印字が残るが、最高級のコルクを無駄にしないため敢えて使用したとのこと）。

ミレジム情報

2023 年のミュスカデは、ブドウが早熟に加え収量に恵まれた当たり年だった。前年同様 4 月初めに気温が 0℃に迫る寒波が降りたが、霜の被害には至らなかった。春は総じて雨が多く気温も低かった。 5月終わりから一転、天候が回復するとブドウの成長は一気に加速した。6 月、7 月は猛暑が続いたが、定期的に降る雨と昼夜の寒暖の差があったおかげで、ブドウは病気や日照りのストレスなく成長を続けた。8 月も雨と暑さが継続し、ブドウは完熟のスピードを一気に上げた。

2023 年の南ジュラは、春の降雨と夏の力強い暑さがバランスよく作用し、ブドウが健全に育った当たり年だった。春は冷涼で雨が多く生育はゆっくり始まったが、霜の被害はなくブドウは健全に推移した。5 月終わりから一転して天候が回復すると、成長は一気に加速した。6 月、7 月は強い日照と昼夜の寒暖差が続き、定期的に降る雨のおかげでブドウは病気や水不足のストレスなく成熟を続けた。8 月も暑さと適度な雨が継続し、ブドウは完熟のスピードを一気に上げた。

2025 年のオーヴェルニュはブドウが早熟で、年間を通して晴天が多く気温は例年よりも高めだった。冬から春は雨が少なく乾燥気味で、気温は穏やかに推移した。春は降雨量が多かったが、夏に入ると再び乾燥が進み、6〜8 月は強い日差しと高温が続いた。特に 8 月は猛暑と日照りが顕著だったが、幸い夜間は涼しく極端な熱害はなかった。9 月に入るとは晴天が多く、気温は平年並みに戻り安定した気候で収穫期を迎えた。

2023 年のラングドックはブドウが早熟で、冬から春にかけて雨がほとんど降らず水不足の年だった。6 月のまとまった雨で生育は加速したがミルデューが蔓延し、7 月は再び乾燥が続いた。気温が涼しく成熟は順調だったものの、8 月中旬から 40℃を超える猛暑となり日照りのまま収穫に入った。また、2024 年のオーヴェルニュは遅霜と長雨、ミルデューの蔓延、冷夏が重なり完熟が難しい不作の年で、成熟はゆっくりと進んだ。

2025 年のロワールは、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。冬は雨が多く土壌に十分な水分が蓄えられ、春の芽吹きは順調だったが、4〜5 月は雨と湿度の高さからミルデューの脅威に悩まされた。6 月終わりには 35℃超の猛暑で成熟が一気に進み、7 月は寒暖差のおかげで健全に推移した。8 月中旬には再び猛暑が襲ったが、8 月末〜9 月初めの雨で水不足によるストレスは解消され、最終的にバランスの良いブドウが収穫できた。

2022 年のラングドックは、春まで順調な生育を経たが、5 月以降の乾燥と猛暑で水不足が深刻化した。7 月には 40℃を超える暑さの影響で成長が鈍ったが、8 月中旬の雨でブドウは回復し、最終的に十分な収量を確保できた。一方、ボジョレーも春の霜の影響はなく、初夏の十分な日照量のおかげでブドウの成長も進んだが、同時に 4 月後半から続く日照りにより水不足のストレスを抱えていた。だが、8 月中旬の恵みの雨により水不足は一気に回復し、最終的に豊作に恵まれた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

9 月の終わり、今回リリースするワインの情報と今年の収穫状況を聞くためにボエムを訪れた。到着したのは夕方 6 時を過ぎていたが、パトリックはまだカーヴで作業中だった。

パトリックによると、今年の収穫は 8 月 20 日に始まり、9 月 3 日に終了したとのことで、かつてないほど早い収穫だったようだ。2026 年は、全体的に乾燥した水不足の年で、日照りの影響により白は 40%減、ピノノワールのカイウーに至っては鳥による獣害で 70%もの収量減となった。また、収穫中の 8 月 25 日にはルルの畑に雹が降り、一部で被害が出るなど、厳しい試練の年であった。だが一方で、8 月 22 日、23 日にまとまった雨が降ったことでブドウは息を吹き返し、結果的にたっぷりと果汁を確保できた区画も多かったようだ。

パトリックが行っていたのは、ジャーでの熟成を終えた2025 年のピノノワールをポンプでスーティラージュし、隣村にあるワイン倉庫へ車で運ぶため、別の大型ポリタンクへ移し替える作業だった。（写真①）現在のカーヴには瓶詰めマシンを置くスペースがないため、ボトル詰めのたびにワインを車で 10km 離れた倉庫まで運ばなければならない。こうした頻繁な移動作業に多くの時間を取られることが、彼にとって現在最大のストレスになっているようだ。このような作業効率の悪さを改善するために、現在新たなカーヴの建設が進められているのだが、昨今の資材不足や値段の高騰、大工の人材不足などにより、現状はなかなか計画が思うように前に進んでいないそうだ。



（写真①）ジャーでの熟成を終えたワインをスーティラージュ中

スーティラージュ中の 2025 年のピノノワールを一口試飲させてもらったところ、意外にも質感は力強く、パトリック自身もややパワフルな印象が否めないと感じているようだった。そのため、彼自身は清涼感を与えるためオーヴェルニュのシラーをアッサンブラージュし、双方の良さを引き出す方向で現在思案しているという。ちなみに、このワインがどのキュヴェに当たるのか尋ねたところ、新たに「Lino」と名付けたキュヴェとしてリリースする予定であるとのことだった。Lino（リノ）はパトリックの 5 歳の息子の名前で、彼は子どもたちに幼い頃からワインの香りを取らせる教育をしていて、とりわけリノはピノノワールの香りが好きなことから、今回の新キュヴェ名の候補に挙げているようだ。（写真②）

そうは言っても、リノはまだ 5 歳なので、パトリックが彼にグラスから香りを嗅がせた時は一瞬ドキッとしたが、おとなしく香りを嗅いで「パパ、フランボワーズの香りがする！」と答えた時は、その分析力の高さに思わず驚いてしまった。現在のリノの関心事はもっぱらサッカーだが、これから成長して大人になり、ワインに興味を持ち始めたときにどんな大物になるのか、そのポテンシャルは今から計り知れない。父パトリックの才能を確かに受け継いでいる彼のこれからの成長が、本当に楽しみでならない。



（写真②）ワインの香りをコメントするパトリックの息子のリノ

（2026.9.30 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