

～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 4 種類♪

VdF ピカポル 2023 (白)

前年同様にドメーヌ・ド・プティ・ルピィのトップの畑の中でも樹齢の一番古いブドウを使って仕込んでいる。パトリック曰く、2023年はテロワールを最大限に引き出せた当たり年とのこと。ピクブールはミュスカデのように大量生産が可能な品種のため、早期収穫だと青さが目立ち、反対に収穫を待ちすぎるとオリリーでフラットなワインになりやすく、テロワールと収量そして収穫のタイミングがとても重要となる。今までテロワール（しかもヴィエーユ・ヴィーニュというボーナス付き）、収穫のタイミングは彼なりにクリアしていたのだが、収量調整は生産者の判断に任せていた。だが今回、偶然にもミルデューにより収量が減ったため、結果的に酸を残すために早期収穫しても青さの残らないベストなタイミングで収穫に臨むことができた。醸造は、パトリックが「もう少しだけボラティルがあれば…」と悔やむくらい発酵が順調だった。出来上がったワインは、前年よりもフレッシュでキリっとしたミネラルと酸の締まりがあり、ダシのような旨味が心地よい！ブラインドだと北のワインをイメージするような清涼感があり、確かにパトリックの言う通り、品種の個性以上にテロワールがしっかりと味わいに反映されたとても魅力的なワインだ！

VdF セー・セー2022&2023 (白) ★new★

2022年のシュナンが10g/L糖を残したまま発酵がスタググしてしまったため、急きよ2023年の発酵中のシャルドネに混ぜ完全発酵させたのがこのセー・セー。アッサンブラージュの比率がシャルドネ70%、シュナン30%とミレジムのには2023年のシャルドネの比率が高いが、パトリックとしてはシュナンのキャラクターを強調したいということで、メインラベルの左上に小さく記載されているミレジムはL22と2022年にした。ややこしいが、そこはナチュラルワイン生産者のこだわりということでどうぞ勘弁を…。でも、さすがは醸造の魔術師パトリック。シュナンとシャルドネのアッサンブラージュは予定外だったが、結果的にワインはシャルドネ単体の上を行く印象深い味わいにまとめ上げられた！彼曰く、香りにあるミュスカのようなアロマとマセラシオンを施したようなタイトなミネラルはオーヴェルニュのシャルドネから来るもので、そこにシュナンの骨太な酸が骨格に加わりワインの味わいが一段上に昇華したとのこと。確かに、香りにあるマスカットのようなアロマと、アルコール度数13%とは思えない清涼感とヴィヴィッドな酸、トーストしていない新樽で寝かせたような収斂味が心地よく、シャルドネ単体では出ないシュナンの複雑さもはっきりと感じる！パトリックの醸造センスの高さが窺えるシンプルに美味しいワインだ！

VdF P(ペー) 2023 (赤)

畑がかの有名なガリア戦記に登場するゲルゴウィアの戦いの舞台となった丘にあり、母岩の石灰岩と表土の火山岩が入り混じる良質な土壌からできるオーヴェルニュのピノノワールがこのP(ペー)。2023年は収穫直前まで理想の天候だったが、8月中旬から南から上がる熱風の影響でブドウの水分が抜け、結果ピノノワールは糖度が高くレーズンのように凝縮していた。そこでパトリックは買いブドウ生産者と相談し、味わいのバランスを取るために糖度の低い晩熟のヴィエーユ・ヴィーニュのガメイ・ド・オーヴェルニュを10%分だけ分けてもらいピノノワールとアッサンブラージュした。醸造はフレッシュさを保つためにステンレスタンクを使用。出来上がったワインは、アルコール度数が14%もあるのに果実味がエレガントで酸がありとてもバランスが良い！ただ、この年のペーはストラクチャーがあり味わいもしっかりしているので、今飲むのは少しもったいない気がする。パトリックも、ブラインドだと一昔前のボエムの幻のキュヴェ「リ

ットル・ド・ラ・ジャングル」を彷彿させるとの高評価を与える。もし可能であるならば、あと 5 年は寝かせてほしい！

VdF MO (エム・オー) 2021 (赤)

パトリックがガメイ・ド・オーヴェルニュの次に関心のある品種であるモンドゥーズ。超晩熟品種でアルコール度数は低く酸味があるのが特徴。昔オーヴェルニュでも栽培されていたらしく、これからの温暖化に適応する品種として彼は注目している。買いブドウは標高 700m にあるモンドゥーズの樹齢 70 年になるヴィエーユ・ヴィーニュで、泥土上の石灰がチャーキーで洗練された上品な味わいを生み出す。2021 年は雨の多い涼しい年で、春の遅霜から始まり、ミルデュー、一部雹の被害とブドウが凶作の年だった。だが、早くから収量が少なかったことで、残りのブドウに全てのエネルギーが集中した。モンドゥーズはタンニンが豊富で田舎臭さもあるため、野趣味を落ち着かせるために熟成にジャー（炆器タンク）を用い 2 年熟成させた。出来上がったワインは、前年同様にコクのある上品な果実味とアルコール度数 11%とは思えない骨格を兼ね備えた飲みごたえのある味わいに仕上がっている！パトリック曰く、モンドゥーズの魅力は、初めは田舎臭いが熟成すると超エレガントなワインに化けるところ。今回のエム・オー2021 年もやっとタンニンがこなれた段階で、これからあと 5 年～10 年寝かせることによりモンドゥーズのポテンシャルがどんどん開花されるとのこと！

ミレジム情報

2021 年のサヴォワは、ブドウが晩熟で春の遅霜、ミルデュー、雹と三重苦に悩まされた試練の年だったが、ブドウの品質は高かった。日照量は例年よりも少なくブドウの成長にも時間がかかったが、早めに収量が落ち残った房にエネルギーが集中したことで、収穫したブドウは酸、ミネラルなど中身がしっかりと詰まっていた。

2022 年のロワールは、ブドウが早熟で歴史的な日照りの年にもかかわらず収量の取れたミラクルな年だった。だが、収穫したブドウは窒素が不足していたため酵母の働きが弱く発酵に苦労した。一方、オーヴェルニュは、歴史的な日照りに加えブドウがかつてないほど早熟の年だった。5 月から 8 月までほとんど雨が降らず、また 7 月の猛暑も加わり、畑は常に水不足の状態にあった。房は例年よりも小さくコンパクトだったが、幸い、夏の昼夜の気温に寒暖の差があったおかげで、ブドウはどうか水不足に耐えることができた。

2023 年のラングドックは、5 月から 6 月にかけてガール県、エロー県、ピレネー＝オリエンタル県に雹や洪水をもたらすような大量の雨が降り、その後ミルデューが繁殖し始めた。夏は猛暑日が少なく、また昼と夜の寒暖の差があったおかげで、酸のあるみずみずしいブドウを収穫することができた。一方、オーヴェルニュは前半は雨が多く涼しい天候が続いたが、5 月終わり以降は比較的気温が穏やかな理想の天候が 8 月終わりまで続いた。だが、9 月に入りモロッコから来る Sirocco（シロコ）と呼ばれる熱風を伴った南風がオーヴェルニュを襲い、日中の猛暑と熱帯夜をもたらした。この影響によりブドウの完熟のスピードが上がり、一部はブドウ焼けの被害に遭った。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回 2 月終わりに日本でリリースするワインの情報取りのサンプル取得のためにボエムを訪ねた。私が到着するとパトリックはちょうどイタリアに出荷するワインの準備をしている最中だった。（写真①）イタリアにはどんなワインが輸出されているのだろう…。フィルムに巻かれたパレットをちょっと覗いてみると、ピノノワールの P（ペー）やシャルドネ・シュナンの CC（セーセー）が多く見られた。その他、オーレリアン・ルフォーやフランソワ・デュムなどボエムの近くの生産者のカートンと一緒に混ざっていた。「イタリアの依頼する運



（写真②）イタリアのオーダーを準備するパトリック

送業者は時間が読めないから本当に不便だ」と愚痴を漏らしながら急いで、準備するパトリック。彼が言うには、運送会社によってはピックアップの予定日が予告なしに10日以上も遅れたり、また逆に予告もなしに突然来ることもあるようだ。今回のイタリアの運送会社は、今朝突然『お昼前にピックアップに向かう』とショートメッセージがあり、慌てて準備していたところだったようだ。話を聞くと、彼は先日までベルギーで試飲会を行っていたようで、これから翌日の朝には1週間ほどフィンランドに発つ予定があるらしい。つまり、今回パトリックがベルギーから帰ってきてたまたまドメーヌにいたのでピックアップできたのだが、もし翌日であればまた1週間ピックアップが延期になりかねなかったことになる。その間グループ配送にした他の生産者のワインがもし急ぎの出荷依頼だったらどうするのだろうか…なんとも危うい話だ。ちなみに、ヴァンクールがお願いしている輸送会社 Hillebrand GORI はどうなのか？聞いてみた。彼が言うには完璧とのこと。「2週間以上前からピックアップの予定が届くし、時間に遅れたり、予定日を勝手に反故されることがない」と絶賛していた。

準備を終えて、運送トラックが来る間今月売るワインのテイスティングと情報取りを行なった。今回のテイスティングの中で一番驚いたのはP（ペー）2023年。パワフルさとエレガントの入り混じった印象深い味わいに思わず唸ってしまった。そして、モンドゥーズ2021年。アルコールのボリューム＝ワインのポテンシャルではないということをもざまざと教えてくれるような密度の濃いワインだった。その他、ピカポル2023年はいつもよりも北のワインを彷彿させるような清涼感があり、ニューリリースのCC（セーサー）もアッサンブラージュのバランスが絶妙で、ミユスカの風味を出すシャルドネの独特の個性が光っていた。今回販売の4種類は、地域、品種など様々だが、どれもパトリックの醸造センスが輝いている！

(2025.2.28 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