

～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♪再入荷 1 種類♪

ペティアン・ナチュレル フェステジャール・ブラン 2021（白泡）

前回 2020 年 9 月にリリースしたフェステジャール・ブランとはガラッとスタイルを変え、シャープで超ドライな辛口に仕上げている。今回はシャンパーニュの友人ロマン・エナンからアドバイスを受け、ボジョレーのシャルドネをまず早期収穫して酸を確保し、シャルドネの発酵途中に晩熟のアルザス品種を加え瓶内発酵の残糖をコントロールした。出来上がったワインは、シャンパーニュの友人のアドバイスが生かされているだけあり、いつものフェステジャール・ブランよりもシャープかつタイトで、泡立ちもきめ細かく、まるでドザージュ無しの超辛口なシャンパーニュみたい！いや、ドライな味わいの中に何も加えていないブドウジュースのみがゆえに、染み入るようなエキスの優しさがあり、これは普通のシャンパーニュにはないまさにペティアン・ナチュレルだけの特権事項！ロマン・エナンの指南によりさらに進化を遂げたフェステジャール・ブラン！完成度の高い飲みごたえのあるペティアン・ナチュレルだ！

ペティアン・ナチュレル フェステジャール・ロゼ 2021（ロゼ泡）

以前の甘口のスタイルを封印し完全辛口に仕上げたフェステジャール・ロゼ。前年同様にボジョレーのガメイをベースに、二次発酵の糖を調節するために他の品種を加えてペティアンにした。例年だと他の品種に白ブドウを選ぶのだが、今回はボルドー・ブライのメルローを試験的にアッサンブラージュした。パトリック曰く、今回直接プレスしたメルローのイチゴのような風味と予想以上の酸の高さに驚いたとのこと。同時にメルローはボジョレーのガメイよりも晩熟で収穫時期に差があり、今後白ブドウに代わるティラージュ用品種として最適と思ったそうだ。醸造は、今回から温度調節できるステンレスタンクを用い、低温管理の下二次発酵をうまくコントロールした。出来上がったワインは、ミネラリーかつ超ドライでシャープな切れ味の良い辛口に仕上がっている！それでいてイチゴのような赤い果実の風味もあり優しい泡立ちとのバランスは最高！フェステジャール・ブランにも言えるのだが、開ける時のコルクがかなりきついので、手で開けるのが難しい場合はワインオープナーを使い、通常のスティルワインのコルクを開ける感覚でゆっくり引き上げることをおすすめ♪

VdF ピカポル 2020（アンフュージョン白）

2019VT まで樹齢 10 年にも満たない若木のピクプールで仕込んでいたが、今回はドメーヌ・ド・プティ・ルビィのオーナーがパトリックの実力を見込み、ドメーヌの中のトップの畑のブドウを分けてくれた。ちなみにトップの畑は、海沿いの平地の砂地土壤に多いピクプールには珍しく傾斜の急な石灰質土壤で樹齢も 35 年と比較的古く、ピクプールらしくない北のシャルドネのような特徴があるようだ。前回まで、ニュートラルな若木のピクプールにアクセントを加えるため 100%マセラシオンを施したが、今回はテロワールとブドウのポテンシャルを見るため、敢えて直接プレスのジュースを主体に 30%だけ除梗したブドウを漬け込みアンフュージョンで仕込んだ。出来上がったワインは、南の品種とは思えない清涼感があり、石灰質土壌から来るチョーキーなミネラルと褐色粘土（プランクトンの死骸を多く含んだ遠洋性粘土）から来るヨードの風味はまるでキンメリジャン土壤のシャブリみたい！また、アンフュージョンによる優しいタンニンとボラティルの絶妙な酸の塩梅も心地よく、魚介全般に合わせたいワインだ！

VdF ピカポル 2021 (アンフュージョン白)

2020 年と同じくドメヌ・ド・プティ・ルピのトップの畑のブドウをアンフュージョンで仕込んだピカポル。2021 年は前年の暑い年と真逆の、ラングドックでは珍しい夏が涼しい年だった。収穫のタイミングと醸造方法は前回とほぼ同じだが 2 つのミレジムの違いが味わいに良く反映されているところがとても興味深い。例えば 2020 年は太陽に恵まれた年で、2021 年と同じアルコール度数にもかかわらず果実のボリュームを感じるワインに仕上がったのに対し、今回の 2021 年は逆に雨が多く、果実味がスレンダーな分土壌のミネラルが引き立つ洗練されたワインに仕上がっている！パトリックの感覚では、今から 5 年間完璧な飲み頃にあるのは断然 2021 年で、今飲んで美味いのが 5 年経った後の進化が楽しみなワインが 2020 年という位置づけだ！実際に飲んだ印象は、ブラインドだと 2020 年がシャブリや良い年のアルザスシルヴァネールに対し、2021 年は果実味がよりクリスタルでミネラルが引き立っている分高級なミュスカデ、またはサヴォワのジャケールを彷彿させる！いずれにせよパトリックのワインは、ピクプルというマイナー品種の地位を上げる起爆剤となっていることは確かだ！

VdF アー 2020 (マセラシオン) ☆初リリース☆

本邦初リリースとなる A！パトリック曰く、当初このアーは、マセラシオン色もありつつアルテスの持つ品種の個性がしっかり残ったフレッシュなワインに仕立てる予定だったそうだ。そのコンセプトの下で彼が考えた醸造方法は、半分を直接プレスのジュースで発酵熟成させ、もう半分を全房のままマセラシオンで仕込み最後にアッサンブラージュすることだった。だが、実際仕込んでみたところプレスジュースのワインが意外にも酸膜酵母の張りが早く、酸化の方向に走った上にマメが強く出始めたので、急きょフレッシュなワインは諦め、マメが消え酸化が馴染むまで寝かせる長期熟成のワインに舵を切った。彼曰く、樽熟 2 年を経たワインはマメも落ち着き、ジャーで熟成させたマセラシオンのワインとアッサンブラージュすることで、再びフレッシュさが戻るという予想を超えたワインに仕上がったとのこと！出来上がったワインは、確かにパトリックが言うように白桃のようなフルーティーさがありフレッシュだが、味わいは複雑かつ塩気のある旨味が詰まっていて、アルコール度数 12%とは思えない深みがある！ワインが落ち着いた頃にはかなり化ける予感がするポテンシャルの高いワインだ！

VdF シューペール・ベー 2021 (赤)

2021 年は、春の遅霜とミルデューの被害により収量は少なかったが、品質的には夏が涼しくブドウに酸のしっかりと残った当たり年だった。前回ブルイイに 50%ムーラン・ナヴァンをアッサンブラージュしたが、今回は 100%ブルイイのトップクリマ「Pisse Vieille (ピス・ヴィエーユ)」のブドウで仕込んだ。前年同様ワインに溶け込んだピス・ヴィエーユ特有のグラニットブルーから来る鉱物的なミネラルを引き上げるために、熟成に半分ジャー（罎器）を使用した。近年のボジョレーには珍しく涼しい年だったこともあり、出来上がったワインは酸がキュートで清涼感のあるとても官能的なワインに仕上がっている！グラスに注いだ途端フランボワーズやグロゼイユの華やかな香りが立ち、味わいも染み入るような優しい果実味、キュートな酸、タイトなミネラルが三位一体となりまるで北アルザスのピノノワールを彷彿させる！これがアルコール度数 13%と前年のリッチなシューペール・ベーと同じ度数であることが本当に驚き！このシューペール・ベー…ブラインドで飲んだらアルザスのピノかパトリックのピノのトップキュヴェ・カイユと本気で勘違いしそう！？

VdF モル 2019 (赤) 【1 年半ぶりの再リリース】

品質の良いブドウからできる無添加のワインの美味しさを知ってほしいという、いわばヴァンナチュールが楽しめる入り口的なコンセプトとしてつくられたワインがこのモルだ。2019 年も、前年同様果実味豊かなボジョレーのガメイにシラー、グルナッシュ、カリニャン、メルローなどの南のコクを加え、最後に香りのアクセントとなるミュスカ・アレクサンドルをアッサンブラージュしたとてもバランスが良く飲みやすいワインに仕上がっている！またモルは、生産量が多いので、少しボラティルの気になるドメヌワインなどをアッサンブラージュする受け皿にもなっている。ちなみに、今回のモルには、本来ルル 2019 年になる予定だった 2 樽がアッサンブラージュされている。出来上がったワインはみずみずしくしなやかで、洗練されエレガントに仕上がっている！特に今回のモルはミュスカの塩梅が絶妙で、艶やかな果実味にいつもより比率の多いミュスカのアッサンブラージュが加わることで、濃い色合いのワインには全く想像のできないネクタリンのアロマやローズティーのようなフレーバーを見事に演出している！ジェネリックワインとは思えない品質の高さに感動すら覚える！

ミレジム情報 当主「パトリック・ブージュ」のコメント

2020年のオーヴェルニュは、日照りに加えブドウが早熟の年。4月から7月の間はほとんど雨が降らず水不足が続いた。8月の初めに雹混じりの豪雨が降り、ボエムのガメイ・ド・オーヴェルニュとザ・ブランのシャルドネの一部が雹にやられたが、その他の畑は雨のおかげでバテ気味だったブドウが一気に回復。また、8月は例年よりも日中夜に気温差があり、この寒暖の差がブドウの成熟スピードを一気に早めた。その他、ラングドック＝ルーションは一部春の遅霜や一時ミルデューが猛威を振るったが、収量は例年並み。ボジョレーはブドウが早熟で、夏の日照りにより収量が減少したが、その分粒の小さい凝縮した品質の高いブドウが収穫できた年。サヴォワは、ブドウが早熟かつ春の天候が不安定で、開花時に雨に当たり一部花ぶるいとミルデューの猛威により房の減少があったが、結果的には前年並みの収量が確保できた。

2021年のオーヴェルニュは、ブドウが晩熟で日照量の少ない涼しい年だった。4月中旬に寒波が降りピノノワールやシャルドネなど早熟のブドウが霜の被害にあった。その後も天候が安定せず、5月6月は雨が多く気温の上がない日が続いた。7月から少し気温が上がり始めると同時にミルデューが猛威を振るい始めた。8月になると雨も少なくなりミルデューが収まり始めたと思った矢先に今度はオイディオムが繁殖し、これら病気がブドウの減収に大きく影響した。その他、ラングドック＝ルーションは、珍しく春の遅霜や途中ミルデューの繁殖があったが、夏の猛暑もなく雨にも恵まれ、ブドウの収量もそこそこ確保できた当たり年だった。ボジョレーは、春の遅霜はなく、ミルデューが一時猛威を振るったがブドウの収量は大きく落ちなかった。9月前までは全体を通して涼しく雨にも恵まれたおかげで、果汁と酸に恵まれたブドウが収穫できた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

左下はラ・ボエムのカーヴと10 kmほど離れた別の場所にあるワイン倉庫の（写真①）。訪問した時はちょうど瓶詰めを行なう直前だったこともあり、大量のボトルが倉庫手前に積まれていた。



（写真①）瓶詰の準備を進めるボエムのワイン倉庫の様子 （写真②）倉庫に新たに設置されたステンレスタンクやファイバータンク

右上は倉庫の内部の様子（写真②）去年まで瓶詰めされたボトルのストックしか置かれていなかったが、今年は大きなステンレスタンクやワインの入ったファイバータンクが新たに設置されていた。パトリック曰く、以前は全てカーヴで瓶詰めを行い、倉庫は瓶詰めし終えたワインをストックするためにだけ使用していたが、現在はネグスのワインが増えたこともあり、量の多いキュヴェのほとんどは醸造後一旦ワインを倉庫の方に移動しタンクに移し替え、倉庫で瓶詰めを行なうようにしているそうだ。ちなみに、写真内で真ん中の奥に半袖でいるパトリックを見ても分かるように、倉庫内はエアコンが装備されてない。ワインの保存環境として果たして大丈夫なのだろうか…？パトリックにその疑問をぶつけてみた。彼が言うには、結論的には全く問題がないと考えているとのこと。むしろ無添加、ノンフィルターワインにはメリットがあり、それを説明する上で彼は二つの興味深い理由を挙げた。

まず一つ目は、醸造の時点で温度管理されていないワインは温度変化に慣れているということ。これはパトリック・メイエもブリュノ・シュレールも同じことを言っていたが、発酵熟成の時点で四季の緩やかな温度変化に耐えたワインは、瓶詰後も急激な温度変化がない限り温度に耐性があるという考えだ。もちろん、何年もその条件下にワインを晒す訳ではなくストックも1年以内なので、ブドウにポテンシャルのあるワインであれば多少の温度変化は耐えられるというのが彼の考えだ。

一方で、例えば早飲みを前提にしてつくられたフェステジャールは、ブドウのポテンシャルを理解した上でエアコンの効いた冷温室に保管している。(写真③) ちなみに、フェステジャールのデゴルジュマンは、澱落しにピュピットルを使わず、(写真④) のように瓶を逆さにして澱が自然と瓶口に落ちるのを待ってから行う。



(写真③) エアコンの効いた部屋に保管されているフェステジャール (写真④) 澱が自然と瓶口に落ちるのを待ってからデゴルジュマン

二つ目は緩やかな温度変化が、不安定なワインを落ち着きやすくするということ。これがどちらかと言うとメインの理由で、特に瓶詰め時のショックによって一時的に不安定になったワインは、セラーよりも緩やかな温度変化があるほうが落ち着きやすいということは、一部のヴァンナチュールの生産者の間では経験則に基づく共通認識となっているようだ。「瓶詰めはイースターが過ぎてから」という言葉があるそうだが、冬の時期などワインが冷たいうちに瓶詰めすることをパトリックは避けているそうだ。マメの原因ははっきりと分かっていないが、現象としてワインが酸素を取り込むほどマメが上がってくるそうで、寒い時に瓶詰をすると、そのリスクが高いのだそうだ。

「SO₂無添加ワインは瓶詰め後直ぐにマメが上がることもあり、その解決方法として、保管温度を緩やかに上げることが最も有効だと考えている」とパトリックは力説する。今回も実際、新酒を色々試飲する中で余韻にマメを感じるワインがいくつかあった。でも、ここ最近はこのようにマメを感じるワインは直ぐにリリースせず、温度変化のある倉庫で保管し、マメが消えてからリリースをするようにしているそうだ。

そんな中、マメを感じるワインの対処法について彼がとても興味深い話しをしてくれた。それは、マメにも「なかなか消えないマメ」と「わりと早めに消えるマメ」があり、それをテイastingで簡単に判断できる方法があるということだ。その方法は、マメを感じたワインを再度口に含み、そこで最初よりもマメの感じが少なければ「早く消えるマメ」であり最初よりもマメが強ければそれは「長く残るマメ」と、味わいの変化により判断できるやり方だ。「おそらくこの現象は口の中のpHとワインのpHが関係しているのだと思うが、まだはっきりしたことは解明されていない。パトリックいわく、経験則から二口目の味わいにマメを少なく感じたらそれは、一度緩やかに温度を上げることによりマメが早く消える可能性は高いので、今の倉庫は、とてもうまく機能している」のだそうだ。

ヴァンナチュールの厄介なことの筆頭に上がるマメ問題。出くわした時に「このマメは本当に消えるの？消えるとしたらいつ消えるの？」といつも頭を抱えてしまうが、もしパトリックの言う方法でマメの性質が判断できれば、これはまさに画期的なことととても興味深い！信憑性のほどはどこまであるか分からないが、でも元科学者のパトリックの言うことなので、実証してみる価値はあるかもしれない！

(2023.5.5.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