

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°57 トニー・ボールナール

生産地方：ジュラ

新着ワイン 5 種類♪

VdF ヴィーヴル・ダムール・エ・ド・プルプル 2018 (赤) ☆NEW☆

本邦初リリース！コンセプトはみずみずしいヴァン・ド・ソワフ。2018 年はブドウが豊作だったので、収穫を 2 回に分け、前半の早摘みをボールナールのベティアン Taint-mieux に、そして後半の遅摘みを今回の新しいキュヴェに仕上げた。ワイン名は Vivre d'amour et d'eau fraîche というフランス語の慣用句と掛けている。直訳すると「愛とフレッシュな水だけで生きる」、慣用句の意味は「恋愛に夢中になって生活をないがしろにする」という皮肉が込められている。その eau fraîche (フレッシュな水) をプルサールの Plouplou (ごくごく喉を癒すという単語 Glouglou にプルサール Plou を掛けたフィリップの造語) に変え、「恋愛とゴクゴク飲めるプルサールだけじゃ生活は成り立たないよ！」という洒落を利かせている。出来上がったワインは、名前の通り軽快でみずみずしく、赤い果実のエキスとチャーミングな酸がやさしいまさに喉を潤す味わいに仕上がっている！それでいて、きちんとダシのような澄んだ旨味とミネラルがワインに溶け込んでいる！飲めば飲むほど体も気持ちも癒されるようなキュートな薄ウマワインだ！

VdF ル・ヴァン・ド・プルサール・ウーヴル・レスプリ 2018 (赤)

2017 年は霜の被害によりワインがつくれなかった…。今回の 2018 年は収量が 50 hL/ha と 2016 年と同じく豊作に恵まれた年！出来上がったワインは明るくチャーミングで、鼻に抜ける赤い果実の華やかなフレーバーやキメの細かく優しいタンニンが口に広がり、まるでフランボワーズ風味の紅茶を飲んでいるみたい！赤い果実のピュアなエキスがとにかくエレガントで、プルサールの良さが余すところなく表現された最高に美味しい薄ウマワインだ！トニー曰く、キャラクターは 2016 年に非常に似ているが、2018 年の方がより酸があるとのこと。開けたては少しガスがあるので、気になる方はカラフすることをおススメ♪

VdF ル・ピノ・クタンブル 2017 (赤)

2017 年は、春の遅霜の甚大な被害によりほとんどのブドウが全滅する中、唯一ピノノワールだけ辛うじて収穫することができた。ただし収穫することができたといっても、1ha 当たりたったの 4hL しか取れなかった…。また、収量が極端に少なかったことで、ブドウの完熟は例年よりも 1 ヶ月ほど早く、アルコール度数も 13.5%まで上がった。出来上がったワインは、アルコール度数が高いにもかかわらず酒質がとても柔らかい！ダシのように染み入るような優しいエキスにシャンピニオンの風味と滋味深いミネラルがアクセントとなり、心地の良い複雑な旨味を奏でる！果実味のエレガントさというよりも野趣あふれる旨味が前面に出たワインなので、内臓系の料理との相性が良さそうだ！開けたては還元とガスがあり、開けてから少し置かカラフすることをおススメ♪

VdF ル・ピノ・クタンブル 2018 (赤)

収量が激減した 2017 年の反動もあってか、2018 年はドメーヌ始まって以来の大豊作に恵まれた！この年のブドウは全体的に早熟傾向にあったのだが、ル・ピノ・クタンブルのピノノワールは房が多い割にブドウの粒が小さかったので完熟に時間がかかった。醸造は、前회가 100%ステンレスタンクで熟成させたのに対し、今回は 100%古樽で熟成。出来上がったワインはみずみずしく、アルコール度数が 12.3%と 2017 年よりも 1%以上低い、中身はしっかりと詰まっていて味わいにメリハリが効いている！果実味のしなやかさに加えアフターに野

趣あふれるタンニンもあるので、ジビエなどの料理とも相性が良さそう！開けたては少し還元があるが、すぐに飛んでフランボワーズやグロゼイユなどの果実の華やかな香りがグラスを満たす！またガスも少しあるので、気になる方はカラフをすることをおススメ♪

VdF ル・ピノ・ノワール 2017 (赤)

2年ぶりのリリースとなるル・ピノ・ノワール（2016年は醸造の失敗によりお蔵入りだった）。2017年は、春の遅霜の甚大な被害によりほとんどのブドウが全滅する中、唯一ピノノワールだけ辛うじて収穫することができた。出来上がったワインは、アルコール度数が13.4%もあるのに酒質はとてもしなやか！このキュヴェの畑の土壌は、灰色・赤色泥灰土に挟まれたスレート状の黒色泥灰土の層があり、この黒色泥灰土が通常味わいにスパイシーさを与えるのだが、今回はワインにボリュームがあることもあり、相対的にスパイシーさが抑えられた口当たりの良い艶やかなワインに仕上がっている！また同時に、ヴァンナチュール好きの心を驚ばかみにするようなシャンピニオンの風味とダシのように染み入る優しい旨味があり、口に入れるたびにテンションが上がる！これぞまさに The Pinot Noir だ！

ミレジム情報 当主「トニー・ボールナール」のコメント

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が、最終的にふたを開けてみると例年並みからやや豊作に恵まれた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気が長く続いた。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。あわや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、ブドウの房が一部やられたのはル・ピノ・クタンプルだけで収まった。8月の後半から天候が回復し、疲弊で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、結果的には例年よりも収量を確保できた！

2017年は、立ち上げ以来収量が最悪の年だった。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。わずかではあるが唯一ブドウが残ったのはピノノワールの畑だけだった。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、ブドウの完熟のスピードが増した。ドメーヌ全体の収穫は、収量がなかったためわずか1日で終了した！

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ので、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ので、ブドウの成長に勢いがついたのと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、比較的気温は安定していた。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20mm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



(写真①) ボールナールのカーヴから望むピュピラン村

これは今年の2月初めにボールナール親子を訪問した時にカーヴから写したピュピラン村の写真。(写真①) この日は午後から雪が降り始め、日没にピュピランに着いた時には、写真のようにすでに村がうっすらと雪化粧されていた。

今年は、近年続いた暖冬に終止符が打たれたかのように冬が寒かった。積雪期間も昔のように長く、畑のブドウの木も寒さのおかげでしっかりと休養が取れた。3月の終わりから徐々に気温が上がり始め、日中の気温が25℃前後まで上がる半袖でも汗ばむくらいの天候が続いた。この気温の暖かさによって、眠っていたブドウの芽も一斉に目を覚まし始めた。久々にブドウの成長サイクルがスタートから

順調かに思われた。

だが、4月6日、7日にジュラ全域に渡り大規模な霜が襲った…。明け方の気温が-4℃まで下がり、出たばかりの芽のほとんどが霜の被害に遭った。翌日トニーに電話をして状況を聞いたのだが、彼曰く、この2日間は毎朝口ウソクを畑に焚き霜対策を行ったのだが、気温が下がると同時に雪が降ったため、あまり効果がなかったとのこと。もしかしたら2017年、2019年の霜よりも被害が甚大かもしれないと不安を露にするトニー…。まだ、霜が降りたばかりなのではっきりとした被害の度合いは分からないが、これから2～3週間後くらいにはもっとはっきりとしてくるとのこと。

今回の霜は、ジュラや北フランスだけでなく、ローヌやラングドックなどの南仏も含めてフランス全土に被害が及んでいるため、来年はワインの品不足や価格高騰が気になるところだ…。



(写真②) ワインの確認作業をするボールナール親子



(写真③) フィリップのソウルフードの「コンテの皮」

さて、トニーとフィリップと一緒に2020年ワインのチェックを終え(写真②)、試飲も終わり、時間的にも夕飯前のタイミングになった時に、フィリップがアペリティフとしてコンテの生皮(写真③)を持ってきてくれた。私自身このコンテの生皮は今まで食べたことがなく、存在さえ知らなかったなので、おまけでちょっと紹介してみたいと思う。

通常コンテは、生の牛乳を丸い大きな円盤状に固めて、円柱の側面をなだらかな曲線に削ってから熟成させる。その削った部分がこの Peau de Conte（コンテの皮）だ。これは本来捨てる部分なのだが、コンテ生産者と仲の良いフィリップは、いつもこの皮の部分をタダでお裾分けしてもらっているようだ。彼曰く、この Peau de Conte は、かつて彼が子供の頃おやつとして食べていたチーズで、生コンテの熟成前のタイミングしか食べられない、いわば彼にとってのソウルフードなのだそうだ。食べた感想は、弾力があり、塩気も甘さも薄いコンデンスミルクのような味わいがある。一口食べた時は、正直味がぼやけていて美味しさは微妙だった…。だがワインに合わせると、「これがあの薄味のチーズ!？」と驚いてしまうくらい味わいが激変する！しかも、赤ワインと白ワインの両方に合い、ワインと合わせるとミルクの風味とワインの塩気あるミネラルの両方が引き立ち、もうグラスも手も止まらなくなる！コンテとしては捨てる部分だが、まさに、これこそジュラのワインを引き立てる究極のチーズだと思った！

（2021.2.5.ドメーヌ突撃訪問より）

※弊社 HP の生産者最新情報や「フォト・ギャラリー」にて、より鮮明な写真をぜひご覧くださいませ