

～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7種類♪

ペティアン・ナチュレル フェステジャール 2015 (ロゼ泡)

2015年は、100%ネゴスのブドウで仕込んでいます。ブドウは前年同様オーヴェルニュの最北にある Saint Purcain sur Sioule 村 (サン・プルサン・シュル・シール) の友人から買っている。今回のフェステジャールは、泡立ちがいつもより優しいが、タンニンの収斂味が効いていてワイン全体に締まりがある！アペリティブやフォアグラ、デザートはもちろん、程よいタンニンがあるので、甘辛なソースを使った中華にもよく合いそう！

VdF ザ・ブラン 2014 (白)

2014年は、雹の被害により収量が50%減…。だが、パトリック曰く、早いうちからブドウが減ったことで、品質的には旨味と酸の凝縮した素晴らしいブドウを取り入れることができたとのこと！（雹の被害がなければ大豊作だったので、そこが非常に残念だ…）ワインはピュアで、白桃のような果実とダシのような透明感のある旨味エキス、緻密なミネラルが上品に溶け込んでいる！開けたてはわずかに火打石のような軽い還元香があり、これが良い意味で官能的な味わいを期待させる！余韻も長く、今飲んでも美味しいが、少し寝かせるととんでもないワインになりそうなポテンシャルを感じる！

VdF ル・ビュス 2014 (白)

本邦初リリースの白ワイン！シャルドネとトレサリエはフェステジャールと同じオーヴェルニュの北、そしてヴェルメンティーノはラングドックのピオ生産者からブドウを買っている！エチケットのデッサンは、左上段から語呂合わせで、戦車 (Char: シャール)、音符のド (Do: ド)、鼻 (Nez: ネ) がシャルドネ、中段のミミズ (Ver: ヴェール)、山 (Mont: モント)、フランスの俳優ティーノ・ロッシ (Tino: ティーノ) がヴェルメンティーノ、そして、下段の線 (Trait: トレ)、汚れている (Sale: サール)、贖罪を課す (Lier: リエ) がトレサリエとなっている！味わいはフレッシュで旨味がしっかりと詰まっっていて、鼻に抜ける牡蠣を連想させる潮の風味が何とも食欲をそそる！今は開けたての味わいはクリアだが、次第にマメが出てくる可能性があるためグラス使いよりも、複数人で美味しくテンポ良く飲むのがGOOD！

VdF ヴィオレット 2014 (赤)

2014年は、スズキによる被害で収量は70%減。前は100%マセラシオン・カルボニックだったが、今回はスズキの被害がなかったブドウは全房、そして被害の遭ったブドウは除梗し、ミルフィーユのように重ねて仕込んでいます！パトリック自身還元しているワインが好きではないので3回澱引きをかけている。ワインは、最初開けたては、パトリックの意に反して還元が少しあるが、これが飛ぶと赤い果実の香りが全開！ボラティルもいい具合にありとても官能的なワインだ！

VdF カイウー 2014 (赤)

2014年は、スズキによる被害で収量は60%減。パトリック曰く、2014年は収穫者を総動員して、ほぼ全滅しかけのブドウを丁寧に選果しワインに仕立てたとのこと！今回は全房のブドウは使わず全て手で除梗！彼曰く、ピノノワールは、ガメイと比べブドウの種が大きく、種が味わいにタンニンと香りに木を連想させるニュアンスを与えている！ワインは、ピュアで透明感がありながらも、カイユー（小石）と言う名にふさわしい洗練されたタンニンとミネラルを感じる！危ういながらもこういう色気のあるワインをつくれるパトリックの才能はすごいとしか言いようがない！

VdFブリュッタル!! 2013 (赤)

2013年のブリュッタルは贅沢にもザ・ブランのシャルドネとカイユーのピノノワールがアッサンブラージュされている！パトリック曰く、シャルドネが雹にやられ量が非常に少なかったため、実験的に熟成時にピノノワールとアッサンブラージュしたとのこと！ワインは完全にピノノワールで、明るく輝きのあるとてもチャミングで女性的な味わいに仕上がっている！ブリュッタルは、通常とてもやんちゃで危うく個性的なワインであることが多いが、今回はまさにカタロニア語の Brutal (超美味しい) !!にふさわしい最高のワインだ！

VdFブリュッタル!! 2014 (赤)

2013年のブリュッタルが女性的だとしたら、2014年は男性的な力強いワインに仕上がっている！買いブドウのシラーとカリニャンはエミール・レディアからで、収穫は全てパトリックが行っている。ルルをアッサンブラージュしたのは、醸造中少しボラティルが上がったため。パトリックのワインのボラティルは決してマイナスではなく、程よい塩梅にまとめるとワインが驚くほど官能的になる！その塩梅をうまくまとめるために、今回シラーとカリニャンをアッサンブラージュした！ワインの口当たりはとても素朴だが、裏に隠れている官能的な味わいは健在！今飲んで十分美味しいが、あと数年…あるいはあと十数年寝かせることで、とんでもないワインに化けそうな匂いのするポテンシャルの高いワインだ！

ミレジム情報 当主「パトリック・ブージュ」のコメント

2013年は、霜や雹の被害こそなかったが、全体的に日照量が少なくアルコール度数が上がらなかった年だった。4月、5月と雨が多く気温の上昇が続き、新芽の成長も遅かった。開花時期は幸い雨を逃れたが、気温が上がらなかったため、花ぶるいしてしまったブドウが多かった。7月も引き続き雨に見舞われたため、ピノやガメイの一部区画はミルデューや黒痘病にやられ、かなりの収量が落ちてしまった。さらに7月の終わりに雹が降り、シャルドネがほぼ壊滅…。8月後半から天候は収まり、そのまま収穫まで保ったが、ブドウの成長サイクル自体が遅れていたため、例年よりも収穫が1~2週間遅かった。

2014年は、ショウジョウバエ「スズキ」が猛威を振るった年…。冬が例年になく暖かく、霜もほとんど下りずにそのまま春を迎えた。春は5月上旬まで、まるで初夏のような良い天候に恵まれ、ブドウの成長ペースも1ヶ月ほど早かった。6月の開花も問題なく順調に終了。だが、7月に入り、気温の上昇が不安定な天候が8月いっぱいまで続いた。この冷夏の影響で、1ヶ月早まっていたブドウの成長ペースにブレーキがかかった。7月に一度大きな雹が降り、シャルドネの畑が直撃…半分のブドウが被害に遭った。9月に入ってから、一転、夏のような天候が戻り、再びブドウの成熟にもアクセル全開！この時点で、誰もが豊作&当たり年を期待した！だが、収穫直前に、突如スズキの大群がピノノワールとガメイに押し寄せ、あっという間に被害を広げていった…。収穫時は結局粒単位での厳格な選果を余儀なくされ、収量も40~50%減収となった…。

2015年は、6月の開花時期に3度にわたり雹の被害に遭ったのと、雨が少なく乾燥していた影響で、ブドウの収量は大幅に減収だった…。だが、それ以外は2005年や2009年のように日照量に恵まれたスーパー当たり年だった！4月から8月まで天候に恵まれ、ほとんど雨が降らなかったおかげで、病気が蔓延せず、畑への散布はたった1度しかしていない！ブドウの成長は、最初のスタートは良かったが、途中さすがに暑さと水不足のためバテ気味になりブレーキがかかった。だが、8月に入ると、20mmを超える雨が数回降ってくれたおかげで、再びブドウも息を吹き返し、そのまま天気に支えられ素晴らしい収穫を迎えることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2005年に正式にワインをリリースし始めて以来、その類まれなる才能を開花するパトリック！今やヴァンナチュール界の中堅ドメーヌをけん引する代表格の一人となっている。その彼のワインの魅力は、SO₂無添加のワインにある危うい官能的な味わいにあると思う。彼には、還元、ボラティル、マメ等々、ワインとしてはアウトな要素を個性に変えてしまうセンスがある！今回リリースするワインも教科書的にはアウトなものもあるが、それが飲んでみると全て素直に美味しいのだから本当にすごい！

そんな直感とセンスで素晴らしいワインをつくり上げるパトリックだが、大抵の欠点は寛大な彼でも1つだけ許せない欠点があるようだ！それはズバリ還元！これは正直意外だった。

パトリックのワインについては、個人的にボラティルと還元は全く問題ないが、時折マメを感じることもある。これが一番厄介なのかなと思っていたら、当の本人は何ら問題視していなく、むしろ将来的に偉大なワインになるということで、マメはポジティブにとらえているようだ！

彼の中でのこだわりは、むしろいかに還元をなくすかであって、これに対し醸造の段階でいかに還元を抑えるか常に悪戦苦闘の努力を重ねている。例えば、澱が残ることでワインに還元的な影響を及ぼすとの考えから、近年はスーティラージュを丁寧に行っている。プレス後のジュースが落ち着いた段階で1度、そして樽に移す際、さらに瓶詰め前に、最低3回は澱引きを行っている。また、原則として瓶詰め時は必ずポンプを使わず、重力による方法を用いている。彼のこれまでの経験から、ポンプを用いた瓶詰めは還元状態に陥りやすいとの判断によるものだ。そうまで努力しても、SO₂無添加のワインは常に環境によって動いてしまうのが運命…。前回、ザ・ブランが日本で還元していたことに、パトリックは相当ショックを受けていたようだ。私もフランスで試飲をした時は、還元などなくとても素晴らしいワインだと思ったが、日本に着いた時点でど還元となっていたようだ…。やはりSO₂によって動きを止めてない以上、ワインは環境によって動く。でも、これがパトリックのワインの魅力であり、この現象を受け入れない限り彼のワインは永遠に理解できないと思う。

とりあえず、今回テクニカルシートに書いた情報が実際フランスでじっくり精査して飲んだ感想で、多少ポジティブな還元はあったが、どれも他に及ばない素晴らしいワインばかりだった。これが日本でどのように変化するのか？フランスを超えるような驚く変化があることをぜひ期待したいものだ！

(2015.5.4.&7.23.のドメーヌ突撃訪問より)