

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

## ◆VCN°28 ドメーヌ・ボールナール

生産地方：ジュラ

新着ワイン3種類♪

### AC コート・デュ・ジュラ サヴァニャン レ・シャサーニュ・ウイエ 2010(白)

2010年は全体的に収量が少ない中、晩熟のサヴァニャンは病気にも耐え平均並みの収量が取れている！フィリップ曰く、2010年は力強い上に味わいのバランスも良く、長期熟成に耐えるワインに仕上がっているとのこと！10日おきにワイヤージュをし、ワインの角が取れるまで46ヶ月かかっている！（その間2011年の方がワインとして落ち着いたので、2011年を2010年よりも先にリリースしている）力強いミネラルと塩辛いくらい凝縮した旨味がぎゅぎゅ詰まった、極上のスーパーサヴァニャンだ！

### AC コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット 2013(白)

2013年は、期間を通じて雨が多く、ミルデューが8月終わりに蔓延したため、収量は10hL/haと激減してしまい、400L樽2つ分しか仕込めなかった。フィリップ曰く、ゴードレットのシャルドネは収量が取れた年は大抵ペティアンのアン・ゴ・ゲットとして仕込むのだが、今回は少量だったのでスティルワインにしたとのこと。味わいは例年よりもフレッシュで、柑橘系の爽やかさと、心地よいミネラルの苦みがアクセントとなっていて、とてもバランスが良い！魚介類とぜひ合わせたい！

### AC アルボワ・ピュピラン プルサール ポワン・バール 2013(赤)

2013年は、プルサールの収量も振るわず、ポワンバールの区画は収量が例年の半分の16hL/ha、シャマードの区画に至っては収量が3hL/haも届かなかった…。2012年同様にロングマセラシオンで、手で丁寧に除梗したブドウをタンクに入れ蓋をしたまま放置。発酵前に予め穴の開いた中蓋をタンク内一杯にしたブドウの上に落として固定し、その上にさらに蓋をして密閉する2重構造のシステムで、果房が常にジュースに浸かった状態で2ヶ月マセラシオンをしている。2013年は、ボールナールの真骨頂である官能的な柑橘系の香りとピュアな果実味が大公開！香りの変化をじっくり楽しみたいワインだ！

### ミレジム情報 当主「フィリップ・ボールナール」のコメント

2010年は、オイディウムが猛威を振るった年で、8月の雹の被害も加わり、収量は例年の4割減だった…。ジュラの格言で、「西暦の最後にゼロの付く年は良いミレジムに恵まれない」と言われるだけあって、本当に生産者泣かせのミレジムだった…。ただ、ワインはどれも上品で果実味に溢れている！今飲んで美味しいとてもキュートな味わいのものばかりだ！

2013年は、全体的に収量が少なく、特にサヴァニャンとプルサールが稀に見る低収量の年だった。4月5月と気温が低く雨が多かったせいなのか、かつてない規模で花が流れてしまい、多くのブドウが開花を待たずに蔓に変わってしまい、いつもは2週間を要する収穫も、2013年はたったの4日で終わってしまうくらいブドウが付いてなかった…。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2010年、2012年、2013年、2014年と立て続けにブドウ不足に見舞われたフィリップ。ジュラのヴァンナチュール生産者の中では比較的ワインが潤沢にあった彼も、ついにストックが底を尽きそうで、未だかつてないピンチを迎えている…。また近年の低収量により、ジュラを象徴するヴァン・ジョーヌやヴァン・ド・パイユを仕込めていないことにたいして、フィリップはかなりの危機感を持っている。2015年は、歯抜けになっている箇所に積極的に植樹を行ったり、他のヴィニョロンに貸していた1ha分の畑を返却してもらったりと、少しでもブドウを確保しようと動き始めている。

さて、2015年ミレジムは現在どんな状況か？フィリップに聞いてみると、彼は「今年は開花もうまく行き、房も例年よりも多めにあるが、何せ5月からほとんど雨が降っていないので、ブドウの房がとても小さい！」と日照りによる水不足のリスクを指摘した。でも一方で、猛暑にもかかわらず、まわりの畑と比べてフィリップの畑は夏バテせず生き生きしていることから、彼自身は2012年に取り入れたバイオダイナミの効果が出始めていると感じているようだ。今年こそ笑顔で豊作を迎えてほしいと願っている！

(2015.7.3.ドメーヌ突撃訪問より)