

～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 5 種類♪

ペティアン・ナチュレル フェステジャール 2013 (ロゼ)

2013年は久々の収量増で 30 hL/ha！ブドウが健全だったため、プレス機内で 2 日間セニエしている。残糖は 25 g/L あるが、酸とミネラル、タイトな泡立ちが柱にあり、甘さ加減もちょうど良い！食前酒にピッタリ！

VdF ヴィオレット 2013 (赤)

2012年はガメイ・ド・オーヴェルニュが 20%入っていたが、今年はボジョレー品種のガメイ 100%で仕込んでいる！パトリック曰く、畑の土壌は鉄分が多く含んでいるため、出来立ては還元傾向にあったが、瓶で半年以上寝かせたため、還元もうまく落ち着き、赤い果実の艶やかで官能的な香りが開きつつある！味わいは上品かつミネラリーで、タンニンも湿っていて、もう感動のレベルに達している！

VdF ルル 2013 (赤)

パトリック曰く、2013年は例年よりもブドウの糖度が上がりず繊細な味わいだったため、ロングマセラシオンも樽熟もせず、タンクのみでの仕込みで抽出をやさしくし、フレッシュでミネラリーな味わいに仕上がっている！ちなみに、将来的にはルルはアンフォラで仕込もうと考えている！

VdF ラ・ボエム 2012 (赤)

2011年同様にロングマセラシオンで仕込んでいる。2012年は、豊作が期待されていたのだが、8月の終わりに雹の被害に遭い、一転収量は 5 割減。だが、残ったブドウが完熟しエキスが集中したおかげで、ワインは骨格のあるパワフルなものが出来上がった。熟成期間はマセラシオンと樽熟を含めて 2 年間、奥行きのある深い味わいは長期熟成を予感させる！

VdF カイウー 2012 (赤)

2011年のブリュタルと同じ畑のブドウをベースにしてできた、ピノノワール&ガメイ・ド・オーヴェルニュの新しいキュヴェ。パトリック曰く、ピノの畑は南向きで日照量が多く、常に潜在アルコール度数の高いパワフルなブドウがとれるとのこと。ブリュタル同様手で丁寧に除梗したブドウにロングマセラシオンを施し、さらに今回は 100%樽で熟成させることでワインにまろやかさを与えている。熟成したらとんでもないワインになりそうな予感がプンプンする～！

ミレジム情報 当主パトリック・ブージュのコメント

2012年は、4月上旬に霜がおりたり、7月まで雨が多く天候が非常に不安定だったが、草刈りやボルドー液などを適時に散布したおかげで、どうにかうまくブドウを管理できていた。しかし8月の終わりの雹でガメイやピノが被害を受けてしまった。特に、ボエムとルルの畑は甚大で、ボエムは雹の被害で50%減、ルルに至っては80%減だった。その後は、幸いにも天候に恵まれ雹に当たったブドウも乾き落ち、無事収穫までたどり着くことができた。

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しない日が続き、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、花ぶるいを起こすブドウが多かった。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収量が落ちてしまった。8月後半から雨は収まり、そのまま収穫まで天候は保ったが、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。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

パトリックのラベルはとても個性的でインパクトのあるものが多い♪それもそのはず、彼には現在フランスで活躍する若手アーティストの友人がたくさんいて、ボエムやルル、ヴィオレットのデザインもそれぞれ友人のアーティストに頼んで描いてもらっているのだ。今回リリースされるピノノワール主体の「カイユー」もそのひとつ！カイユーとは「小石」という意味で、ラベルにはキュヴェ名も何も表記がなくシンプルに石が描かれている。このラベルをデザインしたのは、フランスのグラフィティ界で有名な Ella et Pitr という2人組のアーティストで、知っている人はこの石のデザインを見るだけで、彼らのテーマである Cailloux の作品のひとつだということが分かるのだそう！ちなみに、Pitr は Loic Niwa (ロイク・ニワ) という日本人とフランス人のハーフの方だそう。彼らのアトリエサイトがあるので、興味のある人はぜひのぞいてみてほしい♪

<http://www.ellapitr.com/>

(2014.8.4.のドメーヌ突撃訪問&12.18.の突撃生電話より)