

～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・ナチュラル フェステジャール・ブラン 2015 (白泡)

2011年以來4ヴィンテージぶりにリリースされるフェステジャール白！前は100%シャルドネだったが、フェステジャール・ロゼのブドウを買っているオーヴェルニュ北のACサン・プルサンのビオ生産者である友人からシャルドネ、アリゴテ、トレサリエ、ソーヴィニヨンブランを、そして南のラングドックのヴァンナチュラル生産者レミ・プジョルから、コロンバル、ユニブラン、モーザックを購入し、アッサンブラージュしている！ちなみに比率は、一度に収穫をするシャルドネ、アリゴテ、トレサリエが50%、コロンバルが30%、残りの20%は、個別に収穫されるソーヴィニヨンブラン、ユニブラン、モーザックだそう。両地域では収穫日に1ヶ月以上の差があり同時に仕込むことができないので、醸造はまず早熟のラングドックのブドウの発酵をスタートさせてから、その後北の晩熟のブドウをアッサンブラージュし仕込んでいる！だが、この方法がまずかったのか、瓶内発酵が思うように進まず、結局泡をつくるのに19ヶ月もかかってしまった…。パトリックにとって本来春向けのワインが翌年を挟んだことは誤算だったが、でも彼曰く、結果的に泡立ち繊細で味わいに安定感のあるペティアン・ナチュラルが出来上がったとのこと！

ペティアン・ナチュラル フェステジャール・ロゼ 2016 (ロゼ泡)

2016年は、前年同様オーヴェルニュ北のACサン・プルサンのビオ生産者である友人からボジョレー品種のガメイとピノノワールを買い、そこに自社畑のルルのガメイ・ド・オーヴェルニュを30%混ぜている！今回のフェステジャールは、ガメイ・ド・オーヴェルニュだけ2日間プレス機の中でスキンコンタクトを行いワインの色合いを抽出している！いつもの素朴で優しいねっとりとした甘さと芳醇な果実味は健在だが、残糖が10g/Lと今までで一番糖分控えめなおかげか、よりブドウのそのものの味わいが前面に出ている印象がある！パトリック曰く、今後のリリースはさらに残糖を減らして辛口に仕上げていく予定だとのこと！

VdF ルル 2015 (赤)

2015年は、前回リリースの2013年同様に全房のブドウと除梗したブドウをミルフィーユのように交互に重ねて仕込み、またタンク熟成で仕上げている！パトリック曰く、最初開けたては一瞬ボラティルの香りが上がり、気になる人もいるかもしれないので、カラフするのがおススメとのこと！ちなみに、私はカラフ前とカラフ後のワインを試飲したのだが、確かにカラフ後はボラティルの香りは消えて、グロゼイユやイチゴジャムなどの華やかな香りが立ち上がっていた！2013年同様、危ない魅力を放っている。官能的な雰囲気には引き込まれてしまいそうだ..

VdF カイウー 2015 (赤)

2011年にピノの畑を手に入れて早4年。パトリック曰く、かつて農薬漬けだった畑をビオディナミに変えた成果が、2015年でようやくワインの味わいに反映されるようになったとのこと！今までのカイウーは果実味が前面に出ていたが、今回は果実味の中にミネラルの旨味がしっかりと含まれている。これはブドウがテロワールを表現し始めている確かな証拠なのだろう。カイウーはこれからますますすごいワインに進化を遂げるだろう！

VdF シムサピ 2016 (赤)

初リリースのシムサピ！赤ワインと白ワインを半々でブレンドしているので、ヴィニョロンの間では俗に brouge (ブルージュ：ブランとルージュをかけ合わせた言葉) と呼ばれるそうだ！ワインはシラーをメインに、オーヴェルニュのヴァンナチュール生産者ラルブル・ブランのピノグリとソーヴィニヨンブラン、そして我々がジミオのミュスカがアッサンブラージュされている！ワインの香りは、黒い果実の他にスミレや柑橘系のフルーツの香りもありとても華やか！味わいはピロードのように滑らかで、スツと口の中に溶け染み入るような優しさがある！食事はもちろん、ワイン単体だけでも是非飲みたいワインだ！

ミレジム情報 当主「パトリック・ブージュ」のコメント

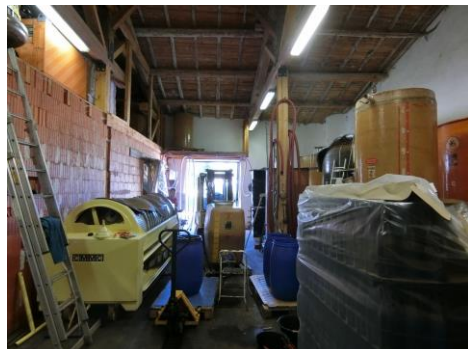
2015 年は、6 月の開花時期に 3 度にわたり雹の被害に遭ったのと、雨が少なく乾燥していた影響で、ブドウの収量は大幅に減った…。だが、それ以外は 2005 年や 2009 年のように日照量に恵まれたスーパー当たり年だった！4 月から 8 月まで天候に恵まれ、ほとんど雨が降らなかったおかげで、病気が蔓延せず、畑への散布はたった 1 度しかしていない！ブドウの成長は、最初のスタートは良かったが、途中さすがに暑さと水不足のためバテ気味になりブレーキがかかった。だが、8 月に入ると、20 mm を超える雨が数回降ってくれたおかげで、再びブドウも息を吹き返し、そのまま天気に支えられ素晴らしい収穫を迎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

2016 年は、6 月の開花時期、そして 7 月と 2 回雹の被害に遭い、前年同様に収量が取れなかった…。雹に当たったのはシャルドネ、ボエム、カイウーの畑で、ルルは大丈夫だった。春のスタートは雨がちな天候だったが、6 月からは雨の降らない乾燥した天気が続いた。幸い夏は例年よりも涼しく、猛暑によるブドウのストレスはなかった。8 月 9 月は各地で局地的な雹や豪雨が襲ったが、無事切り抜けることができ、順調に収穫までたどり着くことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

これはパトリックのカーヴ内の写真。(写真①) 普段はカオスのような状態になっているカーヴが、心なしかきれいに整頓されている！そろそろ収穫に向けての準備を始めているのか？と思いきや、もうすでに収穫が始まっていた！

これは今まさにデキュバージュ（マセラシオンもしくは発酵が終了したワインを他の容器へ移し替える作業）をしている最中の写真。(写真②) タンクの中に入っているブドウ滓は、1 週間前にバニユルスで収穫したミュスカだそうだ。そして、どうやらこのミュスカをマセラシオンで仕込んだ模様だ。ちなみに、マセラシオンが終わった発酵



写真① ラ・ボエムのカーヴ内部

中のジュースは、現在アンフォラの中で発酵中♪ (写真③) パトリックは、このミュスカ以外に 2017 年、新たにアルザスやボジョレーのブドウを使ってワインをつくる予定だ！

彼はドメーヌの経営難から、徐々にではあるが、ネゴスのワインに力を入れ始めている。2014 年のスズキの被害、2015 年、2016 年の雹、そして 2017 年の霜の被害と 4 年連続ドメーヌが致命的な自然災害に遭い、今彼は実際



写真② デキュバージュ中のパトリック



写真③ ミュスカが入ったアンフォラ

ドメーヌだけでは回らないほど経営が圧迫されているのだそうだ。その打開策として見出したのがネゴスのワインだった。幸い、彼の人手もあって、彼のまわりにはたくさんのワイン生産者である友人がいる。そのネットワークにより、各地のヴィニョロンからブドウを買わせてもらっている。彼曰く「ブドウは全て友人の畑で、直接本人から買い、

自らも収穫に出かけるので、出所と品質は間違いない！」とのこと。彼の場合、買いブドウをただ単純に仕込むのではなく、必ずアッサンブラージュやマセラシオン、泡などパトリックの色に加工し、買いブドウ生産者の通常のキュヴェとバッティングしないワインをつくるのが彼のネゴスのポリシーなのだそうだ。ドメーヌは今まで通り、ボエム、ルル、ヴィオレット、カイウー、ザ・ブランのラインナップをベースに置き、これから徐々にネゴスの量を増やし、最終的にはドメーヌ半分、ネゴス半分の割合まで持って行けたらと彼は考えている。

しかし超売れっ子のパトリックが経営難だとは…。本人はいつも明るくて、シリアスな一面を見ることがないので、聞いて正直驚いた。ネゴスのワインも、実際試飲をする限りパトリックのエッセンスが十分感じられ、ドメーヌと何ら遜色はない。ネゴスを足掛かりに、経営が早期回復することを願っている！

(2016.8.21.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