

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°12 ピュズラ=ボノーム

生産地方：ロワール

新着ワイン情報

VdF クラ (蔵) 2013 (赤)

2013年の蔵は、アルコール度数が低く軽快で果実がみずみずしい！SO₂無添加でノンフィルター！まさに搾りたての新酒に相応しいヴァン・ド・ソワフだ！通常だと、赤でも新酒らしくガスを少し残すのだが、今回はガメイ50%にタンニンのあるカベルネ・フラン40%とコー10%がアッサンブラージュされており、ガスがタンニンの味わいを助長するため、ガスを抜き味わいをまろやかにしてリリースしている！カベルネ・フランやコーは晩熟のブドウで、梗の熟しも遅く、完熟していないとすぐに青い香りが出やすく、除梗せずにマセラシオン・カルボニックで仕込むにはとても難しい品種。2013年のように日照量に恵まれなかった年は、なおさらリスクなのだが、ボノームはそれをカルボニックでうまくまとめ上げた！彼曰く、ブドウの潜在アルコール度数は低かったが、収量が20 hL/haと極端に少なかったこと、そして、収穫日が10月21日とフェノールの熟す限界まで待ったことで、ボディは軽いがダークチェリーやスマレなど濃い紫系の果実が感じられる。

VdF クラ (蔵) 2013 (赤)

2013年は辛口かつクリスピーで、キレのある真っ直ぐな酸と爽やかな味わいがクセになるワインに仕上がっている！SO₂無添加、ノンフィルター、ガス抜きなし！何も手を加えていない、まさに剥き出しのブドウエキスがそのまま瓶に詰め込まれている！ボノーム曰く、厳しい天候の中、収穫を10月2日と赤同様に最大限に待ったおかげで、ワインに質の良い骨太な酸とやさしいミネラルを取り込むことができたとのこと！外見はいつものようにうすら濁っているが、アルコール発酵は完全に終わり残糖もゼロなので、ワイン自体は非常に安定している！マロラクティック発酵も完全に終わっているのだが、味わいの中心には常にリンゴ酸のような背筋のピンと張る酸がある！

ミレジム情報 当主ピエール=オリヴィエ・ボノームのコメント

2013年は、2012年同様にブドウの収量的にはとても厳しい年だった。5月上旬、下旬と2回に渡りドメーヌ周辺からシュヴェルニーかけて霜が降り、ピノ・ノワール、ガメイ（プロビリエールは80%も！）、シュナンの一部が被害にあった。しかしテゼ、ピエ、テニエールなど、シェール川沿いの畑は全く問題がなかったことは幸いだ。その後は、日照量の少ない冷涼で曇りがちな天候が9月まで続いたが、雹も病気の被害もほとんどなく、ブドウの成長は遅れながらも比較的安定を保っていた。だが、9月終わりの収穫開始時期から天気が一転。収穫の終わりまで雨の多い不安定な天候に見舞われた…。この影響で徐々にブドウの腐敗が広がり、後半から多くのブドウを選果せざるを得なかった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回リリースする2013年クラ白の収穫に、私も2日間参加しました♪収穫したのはブリュノ・アリオンのかなだらかな傾斜のソーヴィニヨンの畑。一瞬、見た目は「豊作なのでは!？」と思うくらいブドウの実がたわわになっているのだが、いざブドウを手にとってみると、ボロボロと簡単に実が崩れてしまう…。ボノーム曰く、悪天候の中でリスクと分かりつつ、ブドウの腐敗ギリギリまで実の熟するのを待った結果だそ

うだ。まさに壊れ物に触るような慎重な作業！作業をしながら時々ブドウを味わってみたが、場所によって熟し度合いは様々で、傾斜の上の方は日当たりも良く風通しが良いのか、実の色もうっすら黄色がかっていて、しっかりとした甘味を感じたが、傾斜の下の方のブドウはまだ薄緑で、食べても甘さよりも酸が目立っていた。出来上がったワインをあらためて飲んでみると、朝露に衣服がびしょびしょに濡れつつ寒さに耐えながら、黙々と作業を繰り返したあの収穫の日が思い起こされる～！

(2013.10.1.ドメーヌ突撃収穫&2014.2.5.ドメーヌ突撃訪問より)