

～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

2013年ミレジム

ロワールワインの特徴が良く表れたミレジム！全体的にアルコール度数は低いが、香りがとても華やかで酸味と果実味がエレガントなワインに仕上がっている！飲み頃はまさに今が旬だ！

AC トゥーレーヌ・ヴァンクウール 2013 (白)

残糖 0 g/L の完全辛口！2013 年はフレッシュな酸と果実味を活かすために、発酵と熟成はファイバータンクのみで行っている。キレのあるシャープな味わいはまさに日本食と良く合いそうだ！

VdF ヴァンクウール 2013 (ロゼ)

残糖も 4 g/L あるが、アルコールが軽く、キレのある真っ直ぐな酸が中心にあるおかげで、味わいはドライでとても爽やか！SO<sub>2</sub> ゼロ！再発酵防止のため軽くフィルターがかかっている。

VdF ヴァンクウール 2013 (赤)

2013 年はコーが 20%入っている。アルコール度数とのバランスを考えマセラシオンをいつもより少し短めにし、果実の抽出のみに専念した！香り高くスパイシーでみずみずしい味わいはまさにバーベキューにピッタリ！

VdF ヴェルシュニー 2013 (赤)

2006 年以来久々の登場となるヴェルシュニー！2013 年はピノが霜の被害で不作だったためガメイの比率が 70%と相対的に上がり、AC シュヴェルニーのアッサンブラージュの MAX 基準値 65%を超えていたため、敢えて AOC の申請をしなかった。2013 年のシュヴェルニーは収量が 10 hL/ha とミレジムの 2012 年同様にとっても厳しい年だったが、それでもバランスよくワインをまとめてくるボノームのセンスはもうさすがとしか言いようがない！

その他のミレジム

AC トゥーレーヌ テゼ 2012 (白)

2012 年のテゼはサヨナラのブドウが入っている！全体的にテゼの収量が少なかったことや、また、サヨナラとなるためのブドウの糖度が十分ではなかったことから、全てのブドウがアッサンブラージュされた！味わいが落ち着くまでにかかった熟成期間は 20 ヶ月！いつものテゼよりもエキスに凝縮感があり、筋肉質で骨格がしっかりとしている！アルコール、酸、ミネラル等全ての要素が詰まったスーパーテゼだ！

VdF ロモランタン 2012 (白)

2012 年はロモランタンにとってはとても厳しい年だった。ミルデューなどの影響で収量が 10 hL/ha と激減…。味わいの第一印象は、いつものロモランタンよりもアルコール度数が低く、肉付きがない分スレンダーな印象を受けるが、時間をかけて味わってみると、しっかりとしたミネラルの旨味が上がってくる！さらに抜栓後数日経ってもワインは酸化せず旨味がじわじわと増していく！ちなみに、ロモランタンは今回の来日でボノームが一番和食に合わせたいと思っているワインだ！

## AC トゥーレーヌ さよなら パ・プール・トゥ・ル・モンド 2011 (白)

2012年とは逆に、2011年のサヨナラはテゼのブドウが入っている！残糖13g/lといつものサヨナラよりもドライに仕上がっているが、アルコール度数が13.5%ある分ワインはふくよかで重心が低く、どっしりとした安定感がある！甘口ワインというよりもむしろボリューム豊かな辛口としてしっかりとした味わいのある食事と一緒に合わせてほしいワインだ！

## AC ヴヴレー・セック 2010 (白)

2010年のヴヴレーは当たり年！ワインは濃厚かつボリュームがあり、構成がしっかりとしているので、味わいがこなれるまで樽熟に2年を要している！収穫はピュズラ・ボノーム、そしてワインの醸造はセバスチャン・ブリュノのドメーヌで行い、ヴヴレーのAOCが取れ次第ワインをピュズラ・ボノームに移し熟成を行っている。

## VdF ペティアン・ナチュレル 2012 (ロゼ)

前年にも、彼はガメイで試験的にペティアンを仕込んでいたのだが、還元臭が強く味わいに残ってしまったため、今回は品種をカベルネフランに変えて再挑戦！2回目にして、みごと納得の行くペティアンに仕上がった！残糖は10g/Lあるが、キレのあるしっかりとした酸と泡のあるおかげで、味わいはむしろブリュットで洗練された感がある！

### 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

2010年は当たり年。全体的に水不足、そして涼しい夏が続く収穫が例年よりも1週間ほど遅れたが、最終的に収量は例年並みで、フェノールも十分に熟したブドウを収穫することができた。

2011年は春が夏のように暑かったため、ブドウの成長サイクルが例年よりも2週間ほど早まった年。夏に入ってから雨の多い不安定な天候が続く、一時はブドウの腐敗も心配されたが、収穫に入ると一転ほぼ毎日天気にも恵まれ、ブドウも結果的には豊作に終わった。ブドウはきれいで、潜在アルコール度数も比較的高かった。

2012年は、ブドウの品質だけ見れば間違いなく当たり年と言えるが、収量は例年の半分以下…。シュヴェルニー周辺のガメイ、シュナンなど一部霜やミルデューの被害が大きかった区画は、ブドウの房がほとんどなく収穫自体を見送った…。その他の区画も軒並み収穫減。ネゴスのブドウが非常に高くついたピニョロン泣かせのミレジムだった。

2013年は、ブドウに糖が乗らなかったミレジム。また、収量的にも2012年同様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にかけて霜が降り、ピノワール、ガメイ、シュナンの一部が被害にあった…。一方、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。その後は、日照量の少ない冷涼で曇りがちな天候が9月まで続き、収穫中も雨の多い不安定な天候に見舞われ、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

2014年末にネゴシアン経営を全て引き継ぎ、新たにPOB「ピエール=オリヴィエ・ボノーム」のブランドでスタートを切るボノーム！そして、今年の7月、その引き継ぎのアナウンスも兼ねて、ティエリとボノームが来日を果たす！今回は初来日となるボノームは弱冠28歳の青年だが、ティエリに見初められるだけあって、若くしてすでに大物ヴィニョロンのオーラが出ている！事実、ネゴシアンのワインは、ボノームが管理して以来、前にも増してワインに安定感が出てきているのはティエリ本人も認めるところだ。ティエリの社交的で人懐っこい性格とは違い、ボノームは物静めどこか真面目で内向的な印象を与えてしまうところもあるが、でも実際の彼は非常にユーモアに長けている！今回の来日でもし彼と話す機会があったら、ワインの話だけではなく、ぜひ彼をイジリ倒してほしい！彼の意外な素顔が見られてますますファンになること間違いなし！

(2014.5.26.ドメーヌ突撃訪問より)