

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°12 ピエール=オリヴィエ・ボノーム

生産地方：ロワール

新着ワイン3種類♪

AC トゥーレーヌ ピノノワール 2014 (赤)

2014年は、ミルデューと一部スズキの被害で、収量が大幅に減少したヴィニョロン泣かせの年。さらに、日照量にもあまり恵まれず、ブドウの完熟が難しい年だった。ただ、ワインの品質的には、果実味と酸がチャーミングなトゥーレーヌらしいとてもバランスの良いものに仕上がっている！アルコール度数は低めだが、早いうちから収量が落ちていた分ブドウの中身もあり、しっかりとワインの味わいに反映されている！艶やかで染み入るような果実味はもちろん、ヴァンナチュールのピノ特有のシャンピニオンの官能的な香りも全開で、まさに今飲んで最高に美味しいワインだ！

VdF テニエール ピノドニス&ガメイ 2014 (赤)

2014年のテニエールは、ガメイが30%アッサンブラージュされている！この年は、収穫直前に「スズキ」というショウジョウバエが畑を襲ったため、ピノドニスなどの晩熟なブドウは、少し早めに収穫せざるを得なかった…。一方、ガメイは早熟なので、スズキが襲来する前に完熟なブドウを取り入れることができた！今回ピノドニスにガメイを加えたのは、味わいにまろやかさと肉付きを与えるため！ピエロ曰く、双方の品種の良さをアッサンブラージュすることで補うシュヴェルニーの知恵をピノドニスに応用したのだそうだ！ワインは、赤い果実の香りの中にピノドニス特有のオリエンタルな香りもあり、上品で染み入るように優しく、味わい全体にまとまりがある！ちなみに、現地で試飲をした時に、一緒にカレー風味のスパイスが効いたズッキーニのベニエを食べたが、相性が抜群だった！

VdF ヴァンクウール 2014 (赤)

2011年以来、久々にピノノワールがアッサンブラージュされている！2014年は、コーが「スズキ」の被害に遭い収量が60%減り、その足りない分をボノームのピノで補っている！醸造は、100%マセラシオンカルボニックのグロロー以外は、全て木桶タンクでスミマセラシオンを施し、熟成は、味わいをまろやかに落ち着かせるために古樽で行っている！いつものみずみずしい果実味と染入るように優しいタンニンも健在！まさにヴァン・ド・ソワフの王道を征くワインだ！

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

2014年は、ミルデューとスズキが猛威を振るった年だった。例年になく冬が暖かく、霜もほとんど下りずにそのまま春を迎えた。春は5月上旬まで、まるで初夏のような良い天候に恵まれ、ブドウの成長ペースも1ヶ月ほど早かった。だが、5月中旬に入ると一転して、気温の上昇しない雨がちな天気続き、開花は順調だったが、それ以降はブドウの成長のスピードが鈍化し、畑に病気が出始めるようになった。病気が本格的に蔓延したのは7月中旬から8月中旬にかけて。長雨と湿気によりミルデューが猛威を振るい、特にブリュノ・アリオン、アラン・コクトーの畑があるシェール川周辺に被害が集中した。この時点で、ミルデューによる被害は20%～60%。9月に入ってから、再び天候が回復しミルデューは収まったのだが、今度は一部晩熟のピノノワールやピノドニス、コーなどが「スズキ」の被害でブドウが減収となった…。去年同様、収量自体は例年を大幅に下回っているが、ワイン自体はエレガントで酸もしっかりとあり、品質的には当たり年と言えよう。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2014年に大量発生したショウジョウバエ「スズキ」とは一体何だったのだろうか？収穫直前に突如大量に現れ、ブドウの実に小さな穴を開け産卵し、孵化した幼虫がブドウの果肉を食べ荒らし、そこから瞬く間に腐敗が広がっていった。スズキは特に果皮に色のあるブドウを好むようで、ピエロも例外なく赤のブドウに被害が集中した。これまでもスズキ自体は毎年現れていたのだそうだが、被害は気づかないくらい極ごくわずかだったので、誰も気にしてはいなかったようだ。実際、2015年も全く被害なく収穫を終えている。一説には、冬が暖かかったため、本来は死滅すべきスズキが冬を越して今回のような大量発生をもたらしたとされているが、いずれにせよ去年のような大量発生は、ヴィニヨロン経験の長いティエリでさえ初めての出来事で、対処としては早期に収穫するくらいしか方法がなかったようだ。事実、今回のピエロのピノノワールとピノドニスのアルコール度数が低いのは、スズキの襲来で早くブドウを取り込まなければならなかったのが原因だ。

でも、さすがはピエロ！このような予期せぬ災難の中でも、最終的に素晴らしいワインにまとめ上げるところがすごい！ピエロ曰く「早期に収穫をしたと言っても、ブドウは2013年よりもポテンシャルがあり適度に熟していた。それよりも、いかに厳しく選果してブドウの腐敗を取り除くかに全精力を注いだ」と。今回、ピノドニスは全て除梗し（ガメイは全房）、粒単位で徹底して腐敗果を除き、比較的被害の軽いピノノワールは、房単位で厳しく選果した。発酵中も低温を保ち、とにかくボラティルの上がる要素を排除する努力をした。その結果、無事ボラティルの低い果実味がエレガントなワインを仕上げることに成功した！

この2014年赤の仕込みでかなりの自信が付いたというピエロ！今後の成長がますます楽しみだ！

(2015.9.16.ドメーヌ突撃訪問より)