

～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2種類♪

VdF クラ (蔵) 2014 (白)

2014年は、ブドウのポテンシャルが高く、2009年以来久々にアルコール度数が13%を超えている！醗酵が終わらず、残糖が8g/Lある時点でフィルターをかけているが、蔵本来のコンセプトである日本酒のようなやさしいソーヴィニヨンの風味はしっかり残っている！アルコールのボリュームがある割には、ほんのりとした甘さと酸のバランスが良いので、ついついグラスが進んでしまう～！

VdF クラ (蔵) 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！ワインのブレンドもガメイ、ピノノワールとほぼACシュヴェルニースタイルだ♪(ガメイの比率が40%以上なのと、ピノノワールがトゥーレーヌのものなので正式にはACシュヴェルニーとは行かないが…)酸化防止とフレッシュさを残すために敢えてガスを残している。そのため、開けたては少しワインが硬く微発泡を感じるかもしれない。もちろん、新酒らしくそのまま飲んでも十分美味しいが、ガスを抜くことで、より華やかな香りとやさしい果実味が開いてくるので、カラフがおススメ！

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、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が続いた。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、各ブドウ栽培者の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「スズキ」というショウジョウバエの被害が発生し、一部晩熟のピノドニスやコーなどの収量は10%ほど減収となってしまった…。

去年同様、収量自体は例年を大幅に下回っているが、でも、ブドウの完熟度は例年以上に高く酸もしっかりとあり、ワインの品質的には当たり年と言えよう。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2015年、ピュズラ・ボノームからティエリが抜けて、ボノームが単独でネゴシアンを引き継ぎ新しいスタートを切る！そして、あのPuzelatのPとBonhommeのBの頭文字、その間にブドウの断面図が入ったロゴも、今年からPOB=Pierre・Olivier Bonhommeと名称が変わる！ただ、ティエリが離れて今年から単独経営になったといっても、実際ネゴシアンは2012年からほぼボノームが仕切っていたので、我々にとっては名称が変わるだけで、今までとは何も変わらない。彼自身も、「今以上にワインの完成度を高めていくつもりだが、今後もティエリのスタイルを変えるつもりはない」と断言している！

物静かでプレッシャーにはめっぽう強く、年齢に見合わない妙な落ち着きがあるボノームだが、若干29歳でティエリのネゴシアンという大役を任されても物怖じひとつしない度胸の据わったところがある。しかも「プレッシャーがあればあるほど冷静になれる」と言い切るのだから、ティエリが男惚れする理由が良くわかる！ヴァンナチュール界でも、すでに次世代を引っ張っていく生産者として注目されていて、今後ますますの活躍が期待される！

(2015.2.4.のドメーヌ突撃訪問より)