

～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6種類♪

VdF クラ 蔵 2015 (白)

2015年の白は当たり年！ブドウはたわわに実っていたが、収穫前半まで日照りだったため平均収量が29 hL/haと果汁が思うように取れなかったとのこと。その代り、酸も糖もいつも以上に凝縮したポテンシャルのあるブドウを収穫することができた！ワインの味わいは、いつものように優しい甘みと酸に包まれているが、アルコール度数が13%と久々にリッチで飲みごたえがあり、蔵の初リリース2009年を彷彿させる！

VdF クラ 蔵 2015 (赤)

買いブドウ生産者フランク・リオがビオ農法を止めてしまったため、ピノはビオに転換中のボノームの自社畑のブドウを100%使用。一方、ガメイは新しくドルレアンから購入。アッサンブラージュの比率も、今回はACシュヴェルニーのようにピノが多く入っている！ボノーム曰く、2015年は日照りによりブドウの果皮が厚かったため、マセラシオンの期間を短くし、抽出を抑えてやわらかな果実味を引き出したとのこと！フレッシュでみずみずしい、まさにヴァン・ド・ソワフの王道だ！

AC トゥーレーヌ ラ・テニエール 2014 (白)

2014年はブドウに酸も糖もしっかりと乗った当たり年！普段は手こずる発酵も全て順調に終わり、ワインは残糖1g/L以下の完全辛口に仕上がっている！味わい的には、さすが当たり年だけあってワインは骨太でエネルギー感！テニエール特有の、ムニピノからくる鋭くせり上がる酸とほのかに甘いブリオッシュのようなシュナンのふくよかさが見事に表現されている！

AC クール・シュヴェルニー 2014 (白)

ボノームが仕込む初のクール・シュヴェルニー！今までネゴスだったロモランタンが2013年クロ・デュ・テュ・ブッフに吸収され、代わりとなるロモランタンを求めていたところ、ビオ栽培者のドルレアンが所有しているということが分かり、2年越しの交渉の末ようやく購入の権利を手にした！しかも、2014年はロモランタンの当たり年！品種特有の鋭く骨太の酸に、しっかりとアルコールのボリュームと旨味に乗っている！そのまま塩辛く上品な旨味が長く余韻に続く、ぜひ飲んでいただきたい至極の逸品だ！

VdF テュフォー2013 (白)

100%ヴヴレーのシュナンブラン。以前まではブドウ生産者の元で共に造ったワインを樽で買っていたが、2013年は収穫から醸造熟成まで全てボノームのカーヴで行ったため、AOCの規定がトゥーレーヌより厳格なヴヴレーでは認可されなかったため、VDFとなっている。それを皮肉って付けたキュヴェ名がテュフォー♪ワイン名のTuffauはヴヴレーのテロワールに代表される白亜紀の石灰岩土壌の名称。それに、Tu (es) faute「あなたは間違っている」の意味を掛けてAOCが認可されなかったことをワイン名で自虐的にアレンジしている！でもヴヴレーのテロワールTuffauの石灰質のニュアンスがとても良く感じ取れるので、ぜひこのVdFを飲んでほしい！上品で洗練された味わいがあるってアルコールは13%！ボノームの才能を感じるワインだ！

AC プイイ・フュメ 2013 (白)

2013年は雨が多い厳しい天候だったため、アルコール度数は12%と例年よりも低いが、ワイン自体はとても上品でバランスが良い！味わいも複雑かつフィネスがあり、口に含むと爆発的にオレンジやアマレットのフレーバーが広がり鼻に抜ける！アフターにはマールのピュアなブドウの風味が長く残り、思わず最後まで余韻を楽しみたくなる！個人的には今までの中で一番どストライクなプイイ・フュメかもしれない！

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年同様に収量がとても厳しい年だった…。5月上旬、下旬と2回に渡り霜が降りシュヴェルニーは多大な損害を被った。6月中旬には、雹の帯がヴヴレーの中心を通り、ほとんどの畑が壊滅状態だった。幸いにもタンギー・ペローの畑はヴヴレーの外れにあったおかげで、辛うじて雹の難を逃れ健全なシュナンを手に入れることができた（前回ブドウを購入したゼバスチャン・ブリュノの畑は大きな被害にあったしまったそうだ）。その後、冷涼で曇りがちな天候が9月まで続いた。この間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候は再び下り坂…。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。

2014年は、ミルデュー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がない雨がちな天気が続く、開花までは順調だったが、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・クル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地域により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ドニスやコーなどがショウジョウバエ「スズキ」の被害によりブドウが減収となった…。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。

2015年は、白は2009年や2005年に匹敵する当たり年！春のスタートは雨も比較的多く涼しい気候で、発芽もやや遅れていたが、5月から8月まで雨の降らない乾燥した天気が続いた。おかげで開花もうまく行き、ブドウの病気はほとんど蔓延することがなかった。だが、夏は猛暑と日照りの影響で順調に成長していたブドウも夏バテ気味になり、成長にブレーキがかかり始めた。9月に入り恵みの雨となる50mmのまとまった雨が収穫前に降り、水不足のブドウの渴きを若干潤してくれた。収穫の前半は雨もなく、特に白は潜在アルコール度数の高い完熟したブドウがとれたが、後半から天気が崩れ、赤のブドウはほぼ雨の中での収穫となった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回の訪問時に、ボノームの新しく改築作業に取り掛かったカーヴを見学させてもらった♪

全体の広さはちょうど小学校の体育館くらいあり、3階建てくらいの高さが吹き抜けとなっている。現在スペースは壁を挟んで2つの部屋に分けられており、一つはガラクタが全て掃除された何もない空間、そして、もう一つは今まで通りワインストックの倉庫として稼働している。ボノームの構想は、一部屋は3階建ての醸造所。すなわち、1階は醸造のスペース、2階は樽などの熟成スペース、3階はテイスティングルーム。そして、もう一部屋は今まで通りワインのストック倉庫として使用する予定だ。

彼の説明だけでも、プロジェクトが壮大で、出来上がればかなり大きな醸造所に変貌することが想像できる。でも、今はほぼ建物の外枠だけしかないという状態で、果たしてどれだけの時間とお金を要するのか・・・という心配が頭をかすめたが、でもそこはさすがフランス人！彼らのスゴいところは、高度な設計技術を要するところ以外は全て自分たちで作ってしまうところだ。現在、コンクリートの壁をドリルで壊す工事を行っているが、業者に頼むと2000ユーロもするそうだが、ハンマーを買い、彼らだけで壁を壊し、10分の1以下の出費に抑えている！また、経費節約とエコを考えて、2階3階の床を支える基盤はコンクリートではなく木材を使用する予定。この枠組みも全て彼らのブリコラージュで行うそうだ！

大胆というか、ブリコラージュは日本人にはなかなかまねができないフランス人のお家芸だが、現在の状況から完成のイメージを捉えるのは正直難しい・・・しかしマッチョで働き者のボノーム軍団なら、畑仕事をしながら目標の夏までに完成し、新しいカーヴで平然と今年の仕込をしてそうな気がする。次回の訪問の楽しみが増えた！

(2016.1.27.と2.3のドメーヌ突撃訪問より)