

～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 5 種類♪

VdF クラ 蔵 2017 (白)

2017年の蔵は、2016年同様4月終わりの霜と8月の猛暑により平均収量は25 hL/haと例年の50%減だった…。霜によりすでにブドウが少なかったこともあってブドウの成熟が早く、収穫は8月29日と前年よりも約1ヶ月早かった！醸造は樽を1/3使用！ボノーム曰く、2017年はワイン自体が少なく樽が空いていたので一部樽発酵熟成を行ったとのこと。味わいはキリッと爽やかな辛口で、グレープフルーツのような酸と余韻のやさしい苦みが心地よい！残糖がほとんどなく再発酵のリスクがないことからSO₂無添加、ノンフィルターで仕上げている！

VdF クラ 蔵 2017 (赤)

2017年の蔵は、カベルネフランが霜により全滅となったため、ガメイ100%、マセラシカルボニックで仕込んでいる！また、この年は蔵白同様に赤も樽が余っていたので100%樽で熟成させている！ワインはとてもチャーミングで若いタンニンとのバランスも良く、今飲んで十分美味しいが、1年くらい寝かせることでもっと果実が艶やかになる予感がする！SO₂無添加、ノンフィルター！開けたては微量のガスがあるのでカラフをすることをおススメ♪

AC トゥーレーヌ テゼ 2016 (白)

2016年のテゼはいつものテゼよりもピュアで清涼感がある！買いブドウはアラン・コクトーといつもの生産者と同じだが、春の霜によりいつもの南向きのブドウ畑が壊滅…。今回はアランの東向きテゼの畑のブドウで仕込んでいる！土壌もブドウの樹齢も同じだが、畑の方角が違うだけでこれだけ味わいの個性に違いが出るのが今回のテゼで良く分かる！それでも、テゼ特有のテュフォーの母岩から汲み取られるチョーキーなミネラルは健在で、透明感のある味わいにフィネスとアクセントを与える！いつものボリューム豊かなテゼも魅力だが、今回のテゼもエレガントさの面でまた違った魅力を放っている！

VdF ペー・エフ 2014 (白)

2014年プイイ・フュメにとって当たり年！9月に入り、夜の気温がぐっと下がり昼夜の寒暖差ができたおかげで酸の乗りの良いフェノールの熟した質の高いブドウを取り込むことができた！樽熟3年！アルコール度数が14%あるが酸がしっかりとあるので、重たさは感じず、むしろ濃厚な味わいの中に涼しさすら感じる！本当に質の高いワインだ！今回もアレクサンドル・バンとのコラボだが、AOC「プイイ・フュメ (Pouilly-Fumé)」ではなく、頭文字を取って「ペー・エフ (PF)」と名付けている。

VdF テュフォー 2015 (白)

2015年は日照りの影響で、収穫したブドウの粒が小さく収量は20 hL/haと約3割の減収。夏にブドウの成長がストップしたことで、ブドウの糖とフェノールの熟しは弱かったが、その代わりしっかりと酸が残った！ワインはみずみずしく清涼感があり、エキスがピュアで透明な分、テュフォー（石灰岩）からくるチョーキーなミネラルを感じる！ボノーム曰く、熟成当初は還元が強くワインの味わいも不安定だったが、2年の熟成を経てようやく落ち着かせることができたとのこと！今のこのフィネスあるエレガントなワインから還元は全く想像できないが、それにしても2015年の日照りの中、ノンフィルター、SO₂無添加で2年間樽で寝かせてこれだけ上品なワインに仕上げてくるのだから、ボノームにブラボーと言いたい！

ミレジム情報 当主オリヴィエ・ボノームのコメント

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、気温の上がらない雨の多い日が続き、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落ち、畑に病気が始まるようになった。その後、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った。9月に入り、再び天候が回復したおかげでミルデューも収まった。9月は日夜の気温差が大きく、ソーヴィニヨンブランにとってフェノールと酸が熟する好条件がそろい、最終的に質の高いブドウを収穫することができた！

2015年は、白は2009年や2005年に匹敵する当たり年！春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月以降、乾燥した天気が8月いっぱいまで続いた。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月に恵みの雨となる50mmのまとまった雨が収穫前に降ったため、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、潜在アルコール度数の高い完熟したブドウが穫れたが、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。

2016年は、霜と猛暑の影響でブドウの収量が激減した年。冬は暖冬で春も比較的暖かかったため、ブドウの発芽もいつもより早かった。だが、その早い芽吹きが仇となり4月末に襲った遅霜に最初の芽の大部分がやられた。その後予備の芽が再び発芽したが、ブドウの房が付いているものは少なかった。その後5月まで不安定な天候が続いたが、6月に入ると雨は止み、今度は一転乾燥した天候が続いた。7月の終わりから8月にかけて気温が40度を超える猛暑があり、一時はブドウの成長にもブレーキがかかったが、8月下旬に適度な雨が降ってくれたおかげで、再びブドウは成熟に向かった。ブドウの最終的な状態や収量については追記必要であれば？

2017年は、2016年同様春の遅霜と夏の猛暑に見舞われた年だった。冬のスタートは暖冬でブドウの発芽も例年より1ヶ月早かった。芽が成長の勢いを増した4月終わりにマイナス5℃まで気温が下がる日が3日間続いた…。この霜の被害はボノームの畑で90%とほぼ壊滅だった…。一方、シェール川沿いの買いブドウ生産者は、シュヴェルニーよりも霜の被害が少なく、辛うじてシェール川沿いのブドウはどうか確保することができた。その後、6月に入り雨の降らない乾燥した天気が8月の初旬まで続いた。途中猛暑もありいったんブドウの成長にブレーキがかかったが、8月5日、15日と30mmを超える雨が降ったおかげでブドウの成熟が一気に進み、収穫日は例年よりも2~3週間早かった。ブドウの最終的な状態や収量については追記必要であれば？

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 樽が積まれたカーヴ内

これは今回2月に訪問した時のカーヴ内の写真。(写真①) 2017年はワインが少ないと思いきや、所狭しと樽がたくさんあるではないですか! ?ボノームに尋ねると、この樽全てにワインが入っている訳ではないとのこと。特にボノームが立つ奥の方の樽は、この前蔵が入っていたばかり。今は瓶詰も終わり空っぽなのだそうだ。彼曰く「2017年は樽がたくさんあるから一見すると量があるように見えるかもしれないが、この年のワインは蔵もヴァンクウール・ヴァンキュも含めて、樽の比率を上げているだけ。タンクの中は空のものが多い」とのこと。なるほど、確かに、この時期タンクの中がいっぱいであるのが通常で、

空のことはほぼないので、収量が少ないのは確かだ。それにしても最初は何もないバスケットコートほどあった広いスペースが、2年ですで一杯いっぱいになっている。ボノーム自身は、スペースも考えて将来的には樽の代わりにフードル(大樽)で仕込みたいと思っているようだ！これは例のアンフォラで寝かせていたソーヴィニヨン♪(写真②)これはサンプルで、訪問した時はまだ瓶詰めしていなかった。名前は確定で



写真② アンフォラ仕込みの新キュヴェ

はないが、ボトルに書かれている Tinaja がどうやら有力のようだ。ちなみに Tinaja (ティナハ) とはスペイン語で大きな土器の甕 (かめ) ことをさす。最初の頃は香りに土っぽさが目立っていて、私だけでなく仕込んでいるボノーム本人もあまり好みではなかったが、1年の熟成を経ると土っぽさはなくなり、熟した白い果実などの好ましい香りが全面に出ていて、とても美味しい！ただ、甕 (かめ) は 300 L で、数が少ないのが難点だ…。



写真③ 奥さんお手製ブランケット・ヴォー

この日は、試飲後ボノームのカーヴで昼食を取った。(写真③) この料理はブランケット・ヴォー。ボノームの奥さんの手作りだ！このブランケット・ヴォーがまたボノームの白と相性が良く、特にテゼとの相性は抜群だった！この写真の部屋は、カーヴ内のワイン倉庫の2階を改装したのもで、隣が事務所となっている。元々は研修生を受け入れるための部屋として改装したのだが、今は従業員も含めて彼らの昼食部屋となっているようだ。

「誰か若者でやる気のある人がいれば、いつでも受け入れる態勢は整っている！」とボノームは言っているが、そうそう簡単には見つからないようだ。
(2018.1.8.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ