

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

## ◆VCN°28 ドメーヌ・ボールナール

生産地方：ジュラ

### 新着ワイン情報

#### AC コート・デュ・ジュラ レ・ゴードレット 2010 (白)

2007年のリリース以来久しぶりの登場♪レ・ゴードレットと、ペティアンナチュレルのアン・ゴ・ゲット、クレマンは全て同じ畑のブドウで、フィリップはその年のブドウの個性によって仕込むワインを決めている。彼曰く、レ・ゴードレットはブドウが十分成熟し、酸もしっかりとある年にのみ仕込むそうだ。味わいはまさに彼の真骨頂でもある薄ウマ系なワインだ！ちなみに、開けて1週間経ったワインも飲ませてもらったが、とっても生き生きしていて美味しかった～♪

#### AC アルボワ・ピュピラン ユヌ・フォワ・ネ・パ・クチューム 2011 (白)

ワイン名通り今回一回ポッキリのブレンドワイン！フィリップのつくるワインは単一品種ばかりだが、ジュラではブレンドしたワインを一般的には「トラディショナル」と呼ぶそうだ。サヴァニャンは、贅沢にも6年間ヴァンジョーヌとして熟成させたワインを使用！ピュアなのに旨味がぎっしり詰まっている♪

#### AC アルボワ・ピュピラン ラ・シャマード 2010 (赤)

ラ・シャマードは2011年がすでにリリースされている。2010年は、2011年よりも味わいがパワフルで凝縮感があり、さらに瓶詰め当時は還元臭もきつかったので、ワインが落ち着くまで2年間瓶熟させている！今は、還元臭もきれいに抜け、スミレやアニスなどの華やかな香りが立つ！味わいは、複雑かつ個性的で、角の取れた染入るような果実味と、余韻に続く細かいタンニンが最高だ！

#### AC アルボワ・ピュピラン ポワン・パール 2012 (赤)

2011年同様、手で除梗をし、ブドウの粒を破碎せずタンクに入れ、そのままピジャージュ、ルモンタージュなど一切せずにほぼノータッチの状態です長期マセラシオンを行っている。本来フレッシュな果実味を残すために、仕込みから熟成まで100%ステンレスタンクで行うのだが、2012年は、全体的に収量が少なく熟成樽が余ったことから、試験的に半分を400Lの樽で熟成させている！ワインはアルコール度数こそ高くないが、酸、タンニン、ミネラルが凝縮している！

### ミレジム情報 当主フィリップ・ボールナールのコメント

2010年はウドンコ病の被害が大きく、また8月の雹の被害も加わり、収量は例年の4割減だった。ジュラの格言で、「西暦の最後にゼロの付く年は良いミレジムに恵まれない」と言われる通りの厳しい収量だったが、味わいについては比較的早くからバランスがとれていて、現時点で美味しさに溢れている！

2011年はブドウの成長サイクルが例年よりも1週間ほど早かった。ブドウの病気や自然災害がほとんどなく、特にトゥルソーとプールサーが豊作だった！今思えば2011年の赤の収量があったことで、本当に救われている。

2012年は4月から8月頭まで長雨が続き、ベト病が猛威を振るった。収量は5割減で歴史に残る厳しい年だった。暑い日が少なかったため、潜在アルコール度数はそれほど高くはないが、収量が少ない分、酸、ミネラル、エキスがバランスよく凝縮したブドウを収穫することができた！

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2010年、2012年、2013年とブドウの不作が続き、ますますワインの確保が難しくなっているフィリップのワイン。一方で、彼はサービス精神旺盛な面があり、訪問客が来るたびに数の少ないワインも平気でポンポン開けてしまう…。「おいおい数は大丈夫か!?!」と私がつい止めたくなくなってしまうこともしばしばだ。フィリップは「毎年計200~300本くらいを自分用にストックしているそうで、本来であれば各ワイン200本ずつは確保し、毎年の変化見ていきたいようだが、販売優先を考えるとなかなか実現が難しいようだ。

(2014.2.27.ドメーヌ突撃訪問&2014.5.10の突撃生電話より)