

～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 8 種類♪

### VdF プル・プル・ポワン・パール 2014 (赤)

2014年は、スズキの被害に遭い22 hL/haと例年の30%減収。フィリップ曰く、スズキにより傷んだブドウは粒単位で厳格に選果し、さらにマセラシオンの期間を短くすることによって酸敗のリスクを防ぎ、ピュアな果実味のみを抽出することに成功したとのこと！ワインはピュアで果実味が流れるように柔らかく、それでいて十分にダシの効いた旨味を感じる！難しい年だったが、結果的にはフィリップの傑作ともいえる素晴らしいワイに仕上がっている！

### AC アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ 2013 (赤)

2013年という厳しい年の中で、29 hL/haと比較的収量の確保できたジャングレ！それでも、収穫直前にブドウの腐敗が始まったため、厳しい選果を余儀なくされたそう。マセラシオン期間は21日と前年より10日間短く行い、透明感のある果実の抽出を意識した！ワインはとにかくアロマティックで官能的！今飲んで最高に美味しいワインだ！

### AC アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー 2013 (赤)

収量はジャングレに比べより少ないが、なんとか25 hL/ha確保できている！（2011年の豊作年と比べると40%減だが）ブドウは腐敗なく房がきれいなまま収穫ができている！アルコール度数は12%で、マセラシオンの期間も20日と前回2011年の2か月に比べてかなり短い、それでも収量が少ない分ブドウのエキスの密度が濃く、筋肉質でスマートなワインに仕上がっている！

### AC アルボワ・ピュピラン レド・メモワール 2014 (赤)

2014年は花ぶるいに遭い収量は15 hL/haと例年の50%減となった。しかし最初からブドウが少なかった分病気や腐敗の被害がなく、きれいなブドウを収穫できたようだ！当初は長熟なワインに仕上げるつもりだったが、発酵が例年よりも早く終わったことと、テイastingした時の果実味がとても印象的でチャーミングだったことから、急遽マセラシオンを短めに終わらせ、果実味重視のワインスタイルに変更した！出来上がったワインは果実味が妖艶かつ官能的でダシの効いた旨味とキメの細かいタンニンとのバランスがとても良く、とても上品に仕上がっている！

### AC コート・デュ・ジュラ シャルドネ レ・ゴードレット 2014 (白)

2014年はミルデューにより収量は24 hL/haと例年の20%減収だったが、その分すべての要素が凝縮したブドウを収穫できたとのこと！ワインは粘性があり、アルコール度数12.5%とは思えないくらいエキスの凝縮味を感じる！余韻が長くスパイシーで、濃厚な食事にも負けないポテンシャルがある！

### VdF ヴァンダンジュ・タルティヴ イヴレス・ド・ノエ 2011 (白)

2011年はサヴァニャンの果皮が厚く遅摘みに適していたのでヴァンダンジュ・タルティヴに挑戦したとのこと！ワインは貴腐のニュアンスがあり、フルーツブランデーの風味を髣髴させる。残糖は6 g/Lでボリュームがあるが、しっかりとした酸を感じ、絶妙なバランス。この上なく贅沢で複雑なワイン♪近年、サヴァニャンは収量が取れず、ヴァンジョーヌを優先するため、もしかしたらこの年が最後のミレジムとなるかもしれない！？

## AC アルボワ・ピュピラン ヴァン・ジョーヌ 2006 (黄)

2006年は果実味が豊かで、上品な味わいに仕上がっている！香りや味わいが複雑で、ヴァン・ジョーヌ単体でも十分に楽しめるが、コンテチーズがお供にあればなお良し！ヴァン・ジョーヌの香ばしいクルマヤカレーのような余韻が更に際立つ至福のマリアージュが楽しめる！

## ヴァン・ド・リクール ル・ジョリクール 2011 (VdL)

2011年は豊作の年で、収量は45 hL/haあった！通常のマクヴァンと違い、昔のようにブドウジュースを2日間かけてゆっくり煮詰めているのが特徴だが、重要なポイントは、ジュースを沸騰させないことと銅鍋を使うこと！フィリップ曰く、ジュースを沸騰させないで煮詰めることでブドウの持つ繊細な風味を残すことができ、また、銅鍋を使用することでジュースの味わいを柔らかくすることができるのだそうだ！

### ミレジム情報 当主「フィリップ・ボールナール」のコメント

2006年は、赤よりも白のクオリティーの高い年。だが、ブドウにとってはストレスのかかるとても厄介な年だった。冬のスタートから寒く、雨がちな天気そのまま4月いっぱいまで続いたため、ブドウは出だしから成長に遅れが生じてしまった…。その後、開花は問題なく順調に終わったのだが、7月に入ってから猛暑と水不足、そして、8月は逆に冷夏と長雨に遭い、この不安定な天候の影響でブドウに負荷がかかり、一時は成長にブレーキがかかってしまった…。しかし幸い9月から天候が一気に回復し、ブドウの成熟も収穫までにギリギリ間に合った！特に、ヴァン・ジョーヌのサヴァニャンは、粒が小さく見た目がきれいなブドウを取り入れることができた！

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、赤が大豊作だったが、白はブドウの果皮が厚く、房が多かったが実際に搾ってみると思った以上にジュースがとれなかった。だが、その代わりに中身の凝縮したボリュウム豊かなワインが出来上がった！

2013年は、全体的に収量が少なく、特にプルサールとサヴァニャンが凶作の年だった。4月5月と気温が低く雨が多かつたせいなのか、かつてない規模で花が流れてしまい、多くのブドウが開花を待たずに蔓に変わってしまった…。収量も1 ha 当たり5~15 hLと散々…。いつもは2週間を要する収穫も、今年はたったの4日で終わるくらいブドウが付いてなかった…。

2014年は、赤がショウジョウバエ「スズキ」の被害に遭った年。全体的にも厳しい年で、特に前半は雨が多く、ミルデュエが猛威を振るった。畑がぬかるんでトラクターが入れないことがしばしばあり、このままではブドウが全滅するのでは！？という危機感があった。だが、作業を切り替え、散布はほぼ手で行うことにした。重労働だが、その努力の甲斐もあり、ミルデュエの被害は最小限に抑えることができた。8月の中旬から天候が一気に回復し、遅れていたブドウの成長にもアクセルがかかった！収穫直前まで暑い日が続き、ブドウは健全な状態にあったが、突然襲ったスズキの大群により、皮の薄いプルサール、そして徐々にトウルソー、ピノノワールと黒ブドウが集中的に被害を受けてしまった…。当初は完熟までブドウを待つつもりであったが、最終的に早め早めに収穫し、厳しい選果も余儀なくされた…。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2016年、フィリップがついにアンフォラでワインを仕込み始めた！前々からアンフォラでワインをつくりたいと言っていたフィリップだが、フランスでジョージアワインを初めて試飲した時は、あまり良さが分からずピンとこなかったそうだ。しかし興味が募り、実際に現地を訪れてみると、あまりにも素朴で自然なワインづくりに感動し、心を揺さぶられたようだ。

今回、彼がアンフォラに挑戦するワインはサヴァニャン！それも同じ区画のサヴァニャンをアンフォラも含め4つの容器で試験的に別々に仕込んでいる！ひとつはステンレスタンク100%！そして、もうひとつは地中に埋めたアンフォラ（これには土器が薄いジョージアのアンフォラを使用している！）。そしてさらに地中に埋めないアンフォラも使用！（これには土器の幅が厚いイタリアのアンフォラを使用している！）最後は特注で作らせた白いセラミックの卵型タンクを使用！全てマセラシオンで仕込んでいる！

今回のテーマは「樽の影響を受けないニュートラルなワインをつくること」で、本人はそれに一番適しているのがアンフォラだと思っているが、好奇心旺盛なフィリップは今回のよう比較をすることで、品種本来の持つ色々な個性の違いを知り、そしてそれを引き出せるのではと考えている。また、ブドウはシャルドネではなく、ジョージアの生産者のように土着の品種にこだわり、サヴァニャンを選んでいる！

60歳になってもチャレンジ精神を忘れないフィリップ！果たしてどんな味わいのサヴァニャンに仕上がるのか、楽しみで仕方がない！  
(2016.10.24.ドメーヌ突撃訪問&11.3.突撃生電話より)