

～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 5 種類♪

VdF ペティアン・ナチュレル タン・ミュー 2015 (ロゼ泡)

久々のペティアン・ナチュレル「タン・ミュー」の登場！2015年はいつもの量より少なかったためデゴルジュマンをせずにリリースしたのだが、実際、酒石酸が底に少し溜まっていたので、開ける際には、勢いよく吹く可能性があります。お手数ですが、良く冷やしてから、ワイングラスを近くにご準備頂いたうえ、ご開栓ください！ワインは濁っているが、何とも言えない果実の甘さと泡立ち、そしてミネラルはもう唸るほどの絶妙なバランス！澱まで美味しいワインとはこのことだ！

AC コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・レ・シャサーニュ・ウイエ 2012 (白)

前年はステンレスタンクで一度発酵を終わらせてから大樽に移して熟成させていたが、2012年は大樽で直接発酵熟成を行っている！46ヶ月熟成、10日おきにワイヤージュを行ったレ・シャサーニュは今が絶頂のはじまり！余韻も驚くほど長く、これは間違いなく偉大なワインだ！

AC コート・デュ・ジュラ サヴァニャン レ・マルヌ 2012 (白)

2012年は3年7ヶ月の樽熟成を経ている！アルコール度数は13%あるが、ワインの角がきれいに取れているため、口当たりサラッとして染み入るように優しく、後からじわっと旨味が広がる！とにかく余韻が長く、ブリオッシュやカレースパイス、コンソメの風味が口の中に残り食欲をそそる！フィリップ曰く、レ・マルヌやヴァン・ジョーヌを飲む時は、通常の白ワインよりも少し温度を高め飲んでの方が良いとのこと！

AC アルボワ・ピュピラン ル・ジャングレ 2014 (赤)

2014年はスズキの被害により収量は40%減…。スズキの影響で、ブドウも完熟に達する少し前取り入れなければならなかった。醸造は、急ぎよ長熟タイプから果実味を活かす早飲みタイプにシフト。マセラシオンも10日間と半分の期間に抑えている。だが、厳格に腐敗果を取り除いたおかげもあって、出来上がったワインはフィリップ自身が驚くくらいエレガントで官能的な味わいに仕上がっている！

造り方を急遽変えてもこの美味さ・・・フィリップはやはり只者ではない！

AC アルボワ・ピュピラン ル・ガルド・コー 2014 (赤)

2014年はスズキの被害により収量は60%減…。赤では一番収穫が遅かったため、スズキによる被害も大きかった。ブドウは全て除梗し厳格に腐敗果は取り除いているが、それでも不安があったので、バクテリアの繁殖を防ぐためにマセラシオンは9日間と早めに切り上げている。こちらがジャングレ同様、抽出期間が短いにもかかわらず果実の旨味がしっかりと出ていてとてもエレガント！ワインの貫禄とフィネスでいえばやはり同じツールソーでもジャングレよりガルド・コーが格上だ。しかし、いずれにせよ、今回リリースの赤はフィリップ節が全開で最高だ～

ミレジム情報 当主「フィリップ・ボールナール」のコメント

2012年はミルデューが猛威を振るった年。春のスタートから雨の多い不安定な天候が続き、ブドウの成長に遅れが出た。開花時は幸いにも天気にも恵まれたが、その後も湿気が多く気温の上昇しない雨がちな天候が8月中旬まで続き、畑ではミルデューが猛威を振るい始めた。ボルドー液を散布したいが、雨で土がぬかるんでいるため、トラクターが畑に入られず、結局手作業での散布…。散布作業に時間がかかり過ぎたため、結局対策は後手にまわり、被害が拡散してしまった…。ミルデューの被害で結局収量は5割減…。近年稀にみる厳しい年だった。だが、品質的には収量が少ない分ブドウが凝縮し、最終的にはとても高品質なブドウを取り込むことができた！

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、ミルデューが猛威を振るった。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、ミルデュー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ラがかかった！収穫直前まで暑い日が続く、ブドウも至極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が、そして徐々にトゥルソー、ピノノワールと色の付いたブドウが集中的にやられた…。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…。

2015年は太陽に恵まれた当たり年！スタートが暖冬だったため芽吹きが早く、4月の時点で例年よりもブドウの芽の成長スピードが2~3週間早かった。5月は雨が多く天候が不安定だったが、6月に入り一転雨の全く降らない乾燥した天候が8月中旬まで続いた。日照りの影響で途中ブドウの成長にブレーキがかかり始めたが、8月中旬から終わりにかけて2回計100mmを超える大雨が降ったおかげで、ブドウは再び息を吹き返した。そして、9月にもまた30mmの雨が降り、その雨がブドウの成熟に勢いをつけ、最終的に質量共に満足の行く収穫ができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ボールナールのカーヴ

これはボールナールのカーヴの写真。(写真①) 彼の家はピュピラン村の高台にあり、傾斜地を造成して建てられている。カーヴはフィリップの家の地下にあり、ロマネスク調の分厚い石の半円アーチが家の土台を支える。今回訪問した日も30度を超える猛暑だったが、一歩カーヴ内に入ると、気温が一気に18度まで下がり、身なりが半袖短パンだったので肌寒ささえ感じた。

さて、カーヴ内を簡単に説明すると、まず、左手前に二段になって置かれている樽はシャルドネとムロン、反対の右端に置かれている樽はピノノワールが熟成されている。さらに中央奥の両端に置かれている容器は、右がイタリア製のアンフォラ、左がフィリップの特注した完全セラミックの卵型タンクだ！ちなみに、この2つの容器には同じ畑のサヴァニャンが熟成されている。2016年はこの2つと、あと地中に埋められたジョージア製のアンフォラと3つの異なる容器で熟成させたサヴァニャンがリリースされる予定だ！そのさらに奥に見えるフードルは、プルサールとサヴァニャン・ウイエ、トゥルソーが熟成されていて、その奥右の樽にはシャルドネが熟成されている。

さらに、ここで忘れてはならないのが、ヴァンジョーヌの樽！どこで寝かせているかというと、手前と奥に天井のアーチに横に並行して木柱が打ち込まれているが、この上に樽が置かれているのが見えると思う。ここでヴァン・ジョーヌもしくは今回リリースするシャサーニュが熟成されている！フィリップ曰く、ヴァン・ジョーヌは、特に樽に入れてからは、薄い産膜酵母を壊さぬちょっとした振動もNGなので、手の届かない天井で熟成するのが一番なのだそう♪



写真② トニー（左） フィリップ（右）

これはワインの熟成方法についてトニーとフィリップが意見を交わし合っている様子を撮った写真。(写真②) ちょうど2016年のフィリップのピノを樽から試飲していた時で、フィリップがトニーに「お前もピノを樽で熟成させた方が良いのでは？」と説得しているシーンだ！現在、トニーの2016年ピノはステンレスタンクの中で熟成されている。実際に今回試飲してみたが、まだワインが硬い印象を受けた。トニー本人もまだ熟成が足りないと感じていて、もう少しタンクで寝かせる予定だが、ストレートな果実味が好きな彼は、果実を活かすために樽熟ではなくこのままステンレスタンクで寝かせるのがベターだと思っている。一方、フィリップは、樽で熟成させ角を落とすことでトニーのピノがより

美味しくなると思っている、二人の意見は真っ向から対立していた。お互い真剣に熱い議論を交わしていて、二人の見慣れない姿に少し戸惑った。フィリップに「よく親子で議論するのか？」と聞いてみたところ「トニーは今自分のワインのスタイルを模索している。親としてはそのまま黙って応援してあげたいという気持ちと、お節介だが自分の経験に基づいた的確なアドバイスをしてあげたいという2つの気持ちな中でいつも揺らいでいる。本当に歯がゆいよ…」と。トニーは独立しているとはいえ、実際はまだフィリップと Pere&Fils の関係で働いているのは確か。どこにでもあるであろう親子間の葛藤はボールナール家も然りなのだ・・・

(2017.6.14.ドメーヌ突撃訪問&8.5.突撃生電話より)

※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