

## ～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 4 種類♪

#### AC トゥーレーヌ・テゼ 2019 (白)

ボノームのキュヴェの中でも、テゼは畑が真南の斜面にあり日照量に恵まれることからブドウの熟しが一番早い。だが 2019 年は、春の寒波によるブドウの成長の遅れ、そして夏の猛暑による成長の急アクセル&急ブレーキが入り交じり、結果的に 2018 年同様ブドウの収穫タイミングを正確に読むのが難しかった。醸造面では、前年同様にブドウの窒素不足により発酵が最後まで終わらず 3g/L と少し糖が残ってしまったが、むしろこの残糖が甘さを感じない程度にワインの角をまろやかにする絶妙な役割を果たしている！全体的に味わいはピュアかつフルーティーで、アフターに心地よい苦みの残る余韻の長いワインに仕上がっている！ボトルによっては残糖が軽く再発酵し、ほんのりクリスピーで滋味深い味わいがより強調されたモノもあり、ヴァン・ヴィヴァン（生きているワイン）を実感できるとても魅力的なワインだ！

#### VdF トゥーレーヌ ラ・テニエール 2019 (白)

2019 年は日照りと歴史的な猛暑の年だった。9 月終わりまでブドウの熟しはまちまちで水不足の状態にあった。だが、たまたま収穫のタイミングが後手に回り、10 月まで延びたことで直前に雨に当たり収量は一気に回復！ブドウは果汁を蓄え一気に完熟に向かい、結果、果汁を多く含んだ状態の良いブドウを収穫できた！ただ醸造面は、収穫の遅れからブドウの糖度が大幅に上がってしまったため、発酵を最後まで終わらせることができなかった。出来上がったワインは、7g/L の糖が残っている分、優しい果実の甘さを感じるフルーティーな味わいに仕上がっている！アルコール度数が 14%と高いが、後からジワっと広がる強かな酸ときれいに溶け込んだミネラルが絶妙に味わいを締める役割を果たしているおかげで、思ったほど重たさを感じない！合わせる料理は、甘味があるのでデザートもいけそうだが、デザートよりもむしろチーズや揚げ物料理との相性が良さそうだ！

#### VdF テュフォー 2019 (白)

2019 年のヴヴレーは、ボノーム曰く、霜の被害と日照りにより収量が少なく収穫したブドウもパスリヤージュ（果実中の水分が減り、酸味と糖分が凝縮したブドウ）の状態だったとのこと。また、ブドウに窒素が足りなかったため発酵が最後まで終わらなかった。出来上がったワインは、ラ・テニエール同様に残糖 6g/L と若干の甘味が残っている。だが、さすがはヴヴレーの石灰質土壌（テュフォー）だけあり、塩辛く緻密なミネラルが相対的に甘さを凌駕し、感覚的な味わいはむしろ力強くまろやかな辛口に仕上がっている！今飲んででも十分に美味しいが、できればもう少し甘みが削ぎ落されちょーキーなミネラルが表に出るまであと数年は寝かせたいワインだ！

## VdF サヨナラ 2019 (白)

2014年7月に2011年ミレジムをリリースして以来、実に7年ぶりのリリースとなるサヨナラ。2011年はテゼのブドウでサヨナラを仕込んだのに対し、今回はテゼの隣村ノワイエ・シュール・シェール、テゼと同じくシェール川の右岸のブドウで仕込んでいる。テゼもノワイエ・シュール・シェールも畑が真南に位置することからブドウの熟しが他の畑よりも早く、2019年は特に猛暑と日照りによりブドウがパスリヤーージュの状態にあったことから、わざと収穫を遅らせ、最大限に糖度を上げてから遅摘みをした。フレッシュさを残すために半分はタンクで仕込み、半分は味わいに奥行きを与えるために樽で仕込んだ。出来上がったワインは残糖が40g/Lあるが、アルコール度数は14%と高いので、再発酵による噴き上がりのリスクは少ないが、万が一のためコルクの上に王冠をはめている。味わ的には、ネクターのようにとろける甘さとアルコールのボリューム、さらに洗練されたミネラルがきれいに融合し、SO<sub>2</sub>無添加の柔らかさも相まって、自然に身体に染み入るような最高にまろやかなワインに仕上がっている！甘口ワインが苦手かな、と思われる方にも是非チャレンジして頂きたい魅力的なワインだ！

### ミレジム情報 当主オリヴィエ・ボノームのコメント

2019年は、歴史的な猛暑と日照りに見舞われた年。冬は適度に雨が降り寒さもあったが、気温がマイナスまで下がることはなかった。4月に入り、初旬と中旬の2回に渡り寒波が降りた。シュヴェルニーやヴヴレー、シェール川一帯など広範囲に渡り遅霜の被害があったが、まだブドウの芽が出始めだったこともあり、被害は最小限で済んだ。ただ、この4月の寒波の影響により、ブドウの成長サイクルはいったん大きく遅れをとってしまった。開花は6月中旬と前年よりも3週間遅かった。春は適度に雨量があったのだが、6月中旬から雨がぱたりと止み日照りが10月終わりまで続いた。また、6月と7月の終わりには日中の気温が40℃を越す歴史的な猛暑に見舞われた。この猛暑で一部の畑はブドウ焼けの被害に遭い、極度の水不足に陥りブドウの成長も途中から夏バテによりブレーキがかかった。収穫したブドウはどれもアルコール度数は高かったが、途中成長が止まったことでしっかりと酸が残った。一方、醸造はブドウの窒素が足りなかったため、最後まで発酵の終わらないワインが多かった。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



これはボノームのワイン倉庫の写真。(写真①) 元から倉庫として使われていた場所なので天井が高くスペースもあり断熱も効いている。ワインの収納も、今までは全て写真左のように Palox (パロックス) と呼ばれる段重ねが可能なステンレス製の格子状の容器を積み上げて保管をしていた。だが、この保管方法だと、左の壁側奥に置かれたワインはいざ取り出す時に、前に重なるパロックスをいったん全て退ける必要があり、たいへん手間がかかる。ヴァンクール白のように量の多いワインはこのような保管方法でも問題ないが、種類も増え、数が少ないワインは在庫の管理が難しく、取り出しに手間がかかっていた。

(写真①) ボノームの天井の高いワイン倉庫

そのため、今年新たに4段の棚を設置することにした。  
(写真②) これにより、数の少ないキュヴェやマグナムなどは棚に収納することで奥に隠れることなく、取り出しも格段に楽になった。ちなみに、この写真は今回リリースするサヨナラのサンプルをボノームが棚から取り出した時に撮ったものだ。サヨナラは数が少ないので一番上の棚に収納されていて、ボトル1本を取り出すために彼はパロックスを伝いながらまるでキングコングのように上の棚まで登り切った！その慣れた手つきにとにかく圧巻！



(写真②) 4段の棚を自由自在に昇り降りするボノーム

また、彼は今年、棚設置と同時にエアコンも取り付けた。取り付けた理由は、棚の一番上になると天井にほぼ接するため、天井から来る熱の影響を受けやすいからとのこと。近年SO<sub>2</sub>無添加、ノンフィルターのワインにチャレンジする傾向にあるボノーム。エアコンの設置を機にその傾向はますます強くなりそうだ！



(写真③) 床クリーナーも導入し、カーヴもより清潔に

次に、これは同じく今年から新しく取り入れた床クリーナー（写真③）「倉庫以外にも今回伝えたい話題がもう一つある！」とボノームが見せてくれたのがこの床掃除機だ。このクリーナーにケルヒャー・スチームクリーナーを取り付けることで機能するのだが、これを使って床掃除をすると、ワインの跡など洗剤を使わなくても隅々まできれいになるようだ。これを導入してからは、時折床から放つビネガーのような悪臭はほとんどなくなったとのこと！「樽へのウィヤージュやスーティラージュなどの作業の際、ワインを床にこぼしたり、また試飲の際のスピッツしたワインが放置され、それがお酢のような悪臭を放つことがある。こぼれたワインがカーヴ内のバクテリアを増やす可能性を排除し、できるだけカーヴを清潔に保ち、醸造へのマイナスの要素を取り除いていきたい」と、導入理由を彼は熱く語ってくれた。

棚の設置、エアコン、床クリーナー、と今回はワインに直接関わらない周辺の話なので話題としてはちょっと地味だが、逆にこの地味な進展からボノームのワイン品質向上に対する意気込みが伝わると思い話題に取り上げてみた！今年のワインが今から楽しみだ～！

(2021.4.8.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