

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°10 ドメーヌ・ラ・ボエム

生産地方：オーヴェルニュ

新着ワイン 5 種類♪

VdF エルガストリン 2019 (マセラシオン)

本邦初リリースとなるエルガストリン♪買いブドウのベルジュロンはサヴォワのロールスロイスと言われる(それだけブドウの評価格が高い) ジル・ベルリオから。2018年、ジャン＝イヴ・ペロンとオーレリアン・ルフォーと一緒にジル・ベルリオから共同で試験的にブドウを買い、各々が独自にワインを仕込み、オーレリアンが描いた同じデザインのエチケットを使い、同じブドウで3人の全く個性の違うワインをリリースするのがこのキュヴェのコンセプトだった。今回2年目となるエルガストリンは、オーレリアンが抜けたがエチケットのデザインはオーレリアンが手掛け、パトリックとジャン＝イヴだけが仕込んでいる。パトリックの手がけるワインは、しっかりとブドウを醸すスキンコンタクトスタイル。熟成は樽香の付きにくい400Lのアカシアの樽を使い、ワインに複雑味を与えるために、熟成中は一切ウィヤーージュをせず酸化を誘発している。出来上がったワインは、濁りの中に熟したオレンジの華やかな香りがあがり、みずみずしい酒質、グレープフルーツのような柑橘系の苦み、そしてオレンジティーのようなフルーティさとタンニンの心地よさがあり、「こういうマセラシオンを飲みたい！」と身体が欲するまさに直球ストライクな塩梅に完璧に落とし込まれている！パトリック曰く、これがサヴォワの品種ベルジュロン(ルーサンヌ)マジックとのこと。彼が言うには、このオレンジの華やかな香りとアルコール度数13.5%を感じさせないキレのある味わいは、サヴォワの石灰質土壌のルーサンヌだからこそできる業であって、ローヌのルーサンヌではたとえマセラシオンで仕上げても、この爽やかなキレ味は出てこないとのこと。パトリックの金字塔がまた一つ増えたと思えるとても贅沢なワインだ！

VdF ルル 2019 (赤)

パトリック曰く、2019年は、霜も雹の被害もなくブドウの房の数には恵まれたが、日照りによる水不足だったため果汁は思っていた以上に取れなかったとのこと。収穫したブドウはどれも凝縮感が強くパワーがあったので、今回醸造は抽出を和らげるためピジャージュを行わず、マセラシオンもいつもよりも短めに収めた。また、前回熟成は50%樽、50%ファイバータンクだったが、今回はパワーのあるワインをさらにまろやかに仕上げるため、ファイバータンクの代わりアンフォラを使用した。出来上がったワインはいつものパトリック節が全開！アルコール度数13%とは思えない、染み入るようなみずみずしい果実味、強かで官能的な酸、それを支える洗練されたミネラルと繊細なタンニンの収斂味のバランスが絶妙過ぎて、もうぐうの音も出ない！彼曰く、日照りによりブドウは干しブドウのように凝縮したが、一方で日照りが成熟にブレーキをかけ、最終的に酸がしっかりと残ったことがこのワインのバランスを決めたとのこと。いずれにせよ、パトリックファンであればこのワインは絶対に見逃せない！

VdF カイウー 2019 (赤)

2019年は、猛暑と日照りによりブドウにパワーと凝縮感のあった年。ワインが重たく仕上がることを危惧したパトリックは、今回雹の被害によりほとんど収量の取れなかったシャルドネのジュースを10%マセラシオン中にアッサンブラージュした。また、収穫したブドウが傷ひとつなく完璧な状態だったので、ルル同様に抽出を和らげるためにピジャージュは一切行わなかった。出来上がったワインは、いつもの艶やかなカイウーよりも凝縮感があるが、コクのある果実が染み入るように優しく、パトリックの心配するワインの重たさは全く感じない！今回のカイウーのテキスチャーは、ピノというよりもガメイ・ド・オーヴェルニュみみたいな深みがあり、ブラインドだとパトリックのトップキュヴェであるラ・ボエムと間違っしまいそうだ！

VdF モル 2019 (赤)

テロワールのこだわりよりも、品質の良いブドウからできる無添加のワインの美味しさを知ってほしいという、いわば初心者でもヴァン・ナチュールが楽しめる入り口的なコンセプトとしてつくられたワインがこのモルだ。2019 年も、前年同様果実味豊かなボジョレーのガメイにシラー、グルナッシュ、カリニャン、メルローなどの南のコクを加え、最後に香りのアクセントとなるミュスカ・アレクサンドルをアッサンブラージュしたとてもバランスが良く飲みやすいワインに仕上がっている！またモルは、生産量が多いので、少しボラティルの気になるドメーヌワインなどをアッサンブラージュする受け皿にもなっている。ちなみに、今回のモルには、本来ルル 2019 年になる予定だった 2 樽がアッサンブラージュされている。出来上がったワインはみずみずしくしなやかで、前回あった野趣味あるコクがさらに洗練されエレガントに仕上がっている！特に今回のモルはミュスカの塩梅が絶妙で、艶やかな果実味にいつもより比率の多いミュスカのアッサンブラージュが加わることで、濃い色合いのワインには全く想像のできないネクタリンのアロマやローズティーのようなフレーバーを見事に演出している！ジェネリックワインとは思えない品質の高さに感動すら覚える！

VdF トウスキ 2019 (赤)

本邦初リリースとなるトウスキ♪実際 2018 年にトウスキの原型となるワインをつくっているが、ごく少量だったのでフランス国内のみの流通で終わらせている。その時は、余ったブドウを赤も白も構わず片っ端から漬けて込んで仕込んだ。その味わい軽やかなワインに対し、従業員が「C'est comme une recette avec **tout ce qu'il y a dans le frigo!** (冷蔵庫の余り物で作る料理みたい!)」と言った事が、この Touski というキュヴェの名前の由来となった。だが今回は、冷蔵庫の余り物ではなく、**Tout ce qu'il y a dans les raisins!** (ブドウの中に詰まった全て) という意味に変え、オーヴェルニュと同じバザルト土壌を持つラングドックのベゼナス村のシラーとサンジョヴェーゼを使い、モルよりもテロワールの感じるしっかりとした味わいのワインに仕上がっている！醸造は、収穫したブドウを全て除梗し、熟成にはオーストリアの最高級樽 Stockinger を使用。ワイン自体は、今飲んでも果実の凝縮味がまるやかで十分に美味しいが、多少熟成を意識したつくりとなっている。出来上がったワインは、見た目の濃い色合いや重厚な香りに反して味わいはみずみずしくエレガント！フレッシュな酸があるので味わいの重たさは一切感じない！アルコール度数 13%のコクのあるワインをこれだけしなやかな味わいに整えるパトリックの醸造センスにただただ脱帽だ！

ミレジム情報 当主「パトリック・ブージュ」のコメント

2019 年は、フランス全土で 6 月終わりりと 7 月の終わりが歴史的な猛暑に見舞われた年で、また日照りによる水不足が深刻な年でもあった。その中でもオーヴェルニュは、霜と雹と日照りの影響でドメーヌの収量は例年の 50% 減だった。特にヴィオレットのガメイは霜、そしてボエムスのガメイ、ザ・ブランのシャルドネは雹によりブドウはほぼ皆無だった。一方で、霜や雹の被害がなかったカイウーのピノノワールやルルのガメイは、日照りやブドウ焼け、鳥の被害が一部あったにもかかわらず、実際は房も多く収量の落ち込みはそれほど大きくなかった。また、南仏は北ほど猛暑の影響はなかったが、その代わり春から夏にかけての湿度が例年よりも高く、南では珍しいミルデューが蔓延し被害を拡大した。一方、ボジョレーは、8 月までは豊作が期待されていたのだが、8 月 20 日の雹によりパトリックの自社畑は 70%、その他の買いブドウのボジョレーは 30%~50%減だった。サヴォワは霜も雹も病気もなかったが、夏の猛暑と日照りにより収量が 30%ほど落ちた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2021 年 6 月にラ・ボエムスのカーヴを訪問 (写真①)。以前この部屋にはファイバータンクやワインのストックが所狭しに置かれていたが、今回は新たにフードルが設置されていた。パトリックの後ろに見えるフードルは今年初めに新しくアルザスから取り寄せたもの。中身は Cuvee R というリースリングを仕込んでいる。Cuvee R のファースト・ヴィンテージは 2019 年で、当初はアルザスの買いブドウ生産者ゲップのドメーヌでワインを仕込んでいたが、2020 年ヴィンテージから収穫したブドウを直接オーヴェルニュまで運び、パトリックのドメーヌで仕込むことにした。現地のドメーヌを借りられるのであれば、わざわざブドウをオーヴェルニュまで運びフードルまで



(写真①) ラ・ボエムのカーヴ

購入してワインを仕込む必要はないのではと個人的には思うが、パトリック自身は、たとえ買いブドウ生産者がドメーヌの間借りを許してくれたとしても、彼らが自発的にヴァン・ナチュールを仕込みたいと思った時点で、間借りを止めるというルールを設けているようだ。「私にとってネゴスのワインとは、色々な地域の良質なブドウを使い、自分のワインをつくってみたいという好奇心も勿論あるが、それ以上に良いブドウを作っているのにその品質を十分ワインに反映できずもがき苦しんでいる生産者に光を当てたいという使命感のようなものもある。単に買いブドウ生産者と造り手という関係を続けるのではなく、実際に自分の仕込み方を隠さず全て披露し、さらにそのワインが売れるということを見せることにより、最終的に彼ら自身がヴァン・ナチュールに目覚め、ヴァン・ナチュールで独り立ちしてもらうことも今はネゴスの重要な仕事だと思っている」と彼は語ってくれた。昨今、ヴァン・ナチュール生産者の中でネゴスが流行る中、ブドウの出先も分からないネゴスワインがあふれているのも事実だが、パトリックのようなネゴスの関係はとても健全でもあると思った。

さて、カーヴでの試飲を続けていると、何やら小さな女の子の声が別の部屋から聞こえてきた。「パパー」と叫ぶ声の主は、パトリックの娘のジョゼフィーヌだった。(写真②) 彼女は現在3歳。とてもいたずら好きでやんちゃな女の子だ。どうやら一人でパパを探しにカーヴまで歩いてきたらしい。カーヴと家が近いといっても、3歳の子供が一人で勝手に外に出歩くことは通常フランスではあり得ないことだが、近所はみんな知り合いということもあり、パトリック自身もあまりナーバスにはなっていないようだ。彼が言うには、ジョゼフィーヌは3歳にしてすでにワインテイストに興味があるようで、今回もリースリングをちょっとだけ指に付け「これは白ワインでリースリング！」とパパの言う答えを連呼していた。香りをかぎ、当てる前に頭を抱えて考えこむ姿はまるでプロのソムリエを見ているようでなかなか将来が有望だ！パトリックと妻のジュスティエヌは「食育」を重要視していて、何でも小さい頃から味見をさせて本物の味を教える努力をしている。その甲斐もあって、彼女はこの年齢にしてほぼ食べ物の好き嫌いやアレルギーがないそうだ。今回も試飲後にパトリックの家と一緒に夕飯を頂いたのだが、確かに彼女はサラダもキノコも出てくるもの全て気持ち良いくらいきれいに平らげていた！



(写真②) 将来有望な愛娘ジョゼフィーヌ3歳

昔と比べて、何かにつけて制限の多い環境に育つ今の子供たちを見て、ふと窮屈さを覚えることがあるが、反対にジョゼフィーヌを見ていると、その世界とは無縁の、良い意味での寛容さや居心地の良さがあり、どこか昭和的な懐かしさが感じられた！

(2021.6.14. & 10.15 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