

～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♪

### VdF ロルモー・デ・ドゥ・クロワ 2020 (マセラシオン)

前年の2019年と同じく半分アンフォラを使いマセラシオンで仕込んでいる。2020年は収量に恵まれた年。収穫直前に雨により果汁を多く含んだブドウを収穫することができた。前年はもう半分を樽で熟成させたが、今回はフレッシュさを生かすためにファイバートンクで熟成させている。出来上がったワインは、とてもみずみずしく鼻から抜けるフレーバーも華やかで、スキンコンタクトのくどさを感じさせない絶妙な塩梅に落とし込むボノームのセンスにただただ脱帽！なお、ボノーム曰く、今後ロルモーはミレジムに応じてマセラシオンと直接プレスを使い分けるそうだ。

### VdF ヴェルシュニー2020 (赤)

前回同様に100%ボノームのピノノワールで仕込んでいる。2020年は、収穫前の雨のおかげで豊作に恵まれた。ボノーム曰く、当初はあと1週間ブドウの成熟を待ってから収穫する予定だったが、イノシシや鳥などがブドウを荒らし始めたため、被害が深刻になる前に早めに取り込んだ。醸造は、梗のエグミが出すぎないようにマセラシオンを早めに切り上げ、みずみずしくチャーミングなワインに仕上げた！味わいは、優しく染み入るような旨味と余韻のタンニンの締まりが心地よい薄ウマなワインで、ピノの艶やかな香りがグラスを支配する！今飲んでも十分美味しいが、あと数年寝かせると酸もタンニンもこなれて、さらに艶やかな姿を見せそうなそんな魅力的なワインだ！ちなみに彼曰く、ワインは薄ウマだがあえてカラフをすることをおススメとのこと！

### VdF ピノ・ノワール 2020 (赤)

最近、ボノームを知る若い生産者に会うと必ず「彼のピノノワールは最高！」と言われるほど彼の顔となりつつあるピノノワール！今回も、絶妙なピノの美味しさを最大限に引き出したとても魅力的なワインに仕上がっている！2020年はブドウが早熟で、本来であれば収量が50hL/haほど取れるくらいの大豊作の予定だったが、収穫直前に動物の被害に遭い3割ほど食べられてしまった…。醸造は、前年同様にルモンタージュ以外一切ブドウには触れずマセラシオン・カルボニックで仕上げている。出来上がったワインは、ピノノワールの上品さ美味さが全て表現されたとてもチャーミングなワインに仕上がっている！今飲んでも美味しいが、欲を言えばまだタンニンの収斂味が少し立っているので、あと数年寝かせてタンニンがこなれた頃に飲んでみたい、そんな超魅力的なワインだ！

### VdF ラ・テニエール・ピノドニス 2020 (赤)

2020年はブドウが早熟の年。また、収穫前の雨のおかげで豊作に恵まれた年だった。当初収穫は9月5日と予定よりも早めに収穫するはずだったが、他のブドウも収量が多かったため収穫が後手に回り、赤の最後に収穫したピノドニスは結局5日遅れ、アルコール度数も13.5%まで上がってしまった。暑い年の重たいワインに仕上がることを心配していたボノーム。だが出来上がったワインは、予想に反し、驚くほどふくよかかつ艶やかな味わいに仕上がった！豊潤な果実味と白コショウのようなスパイシーさ、キメの細かいタンニンのバランスが絶妙で、口に入れた途端チャーミングな赤い果実が横に広がるようなふくよかさがたまらない！酸が少ないので長期熟成には向かないが、それでも数年寝かせタンニンがこなれるとさらに化けそうなそんな官能的なワインだ！

## ミレジム情報 当主オリヴィエ・ボノームのコメント

2020年は、ブドウが早熟で収量にも恵まれた当たり年！冬のスタートは暖冬で雨が多かった。3月半ばに5月中旬並みの暖かさが続き、ブドウは一斉に芽吹いた。4月に0℃前後まで下がる寒波が降り、シェール側のピノノワールの一部に霜の被害があったが、ほとんどのブドウは影響がなかった。開花は例年よりも3週間ほど早く、ソーヴィニヨンの中には5月下旬に終わるものもあった。また、病気においては、6月まで適度に雨があったことで、一部オイディオムが蔓延したが、散布を適時に行ったことで繁殖をうまく抑えることができた。ブドウの成長の勢いは止まらず、6月終わりの時点で早期収穫、そして豊作が予想された。7月に入るとぱったり雨が止み猛暑と日照りが続いた。8月は猛暑がいったん落ち着くが、畑は若干水不足の傾向にあった。だが、収穫直前の8月20日に20mm前後の雨が降り、この恵みの雨によりブドウは一気に潤いを取り戻し、最終的に多くのブドウを豊作で締めくくることができた！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) ペティアンの瓶詰めをしている様子

これは2020年の11月終わりに訪問した時に、ボノームがペティアンの瓶詰めをしているところを撮った写真だ。(写真①) 去年は、今年と違いブドウが豊作の当たり年だった。これは来年2022年に日本でもリリースを予定しているロルモー・デ・ドゥ・クロワのシュナンでつくったペティアンだが、畑面積が小さく普段はなかなかまとまった収量を確保するのが難しいロルモーのシュナンも、この年は40hLを超える大豊作だったので、マセラシオンのシュナンとペティアンの両方をつくることができた。

ボノームのペティアン・ナチュレルは、レ・カプリアードのつくり方を参考にしている。(写真②) まず、ブドウをプレス後タンクの中で一次発酵させて、その発酵の間に何度もスーティラージュを行い、澱を除きながら発酵の勢いを調整して行く。そして、残糖が25g/L前後にまで下がった時点で、写真のようにフォークリフトでタンクを高く上げ、重力を使ってワインを落としながら瓶詰めをする。その間、シャンパーニュのようにティラージュも何も行わず、一次発酵の勢いを借りて泡を作り、瓶内二次発酵の熟成をした後にデゴルジュマンをして完成。スーティラージュの調整とデゴルジュマン以外何も手を加えないとてもシンプルな醸造方法だ。



(写真②) 造り方はレ・カプリアードを参考するボノーム

だが、シンプルゆえにつくり手の技量がもっとも問われるのがこのペティアン・ナチュラル。シャンパーニュと違い醸造方法に厳格な規定がないため、泡の強さやアルコール度数、酸と残糖のバランスなどまさにつくり手のセンスが要求される。その中でも特に重要なポイントは、まさに写真のような泡を作る前の瓶詰めタイミングだが、ボノームは最終的に残糖が 5g/L 前後、そして泡の強さがシャンパーニュのように 5 気圧に収まるイメージをもって、瓶詰めのタイミングを計るそうだ。「1 気圧泡を作るために約 4g の糖が必要で、5 気圧にするには約 20g の残糖が必要となる。だが実際、瓶詰めする前の発酵中のワインはすでに 1 気圧前後のガスを含んでいるので、計算通りに瓶内発酵が進めば糖が 5g/L 残ったままガス圧は 6 気圧前後まで上がることになる。そして最後にデゴルジュマンをしてガスが抜けた分を引き算するとちょうど 5 気圧に収まる。その最適なタイミングが残糖 25g/L の時点での瓶詰めという訳だ」と彼のペティアンの肝となるポイントを説明してくれた。だが、それはあくまで机上の計算であって、実際は瓶内発酵が行き過ぎたり、逆に勢いが足りなく泡が少なかったり、はたまた重力で落として瓶詰めを行っているので最初と最後の瓶に泡の差が出たりと必ずしも計算通りにはいかない難しさは常にあるようだ。

ちなみに、ボノームにとってレ・カプリアードはペティアンの神様のような存在だそうだ。彼曰く、ペティアンをつくるロワールの生産者は一様にレ・カプリアードのペティアン・ナチュラルが最高レベルと認めているとのこと。ペティアン・ナチュラルを自らつくりその難しさを知っているからこそレ・カプリアードのペティアンは別格で飲むと感動すると彼は手放しで絶賛していた！

来年リリース予定のボノーム久々のペティアン。果たして理想通りのガス圧に収まっているのか？来週味わいを確かめに行って参りま〜す！

(2020.11.20. & 2021.8.24 ドメーヌ突撃訪問より)

**※弊社HP資料にて、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**