

～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 2 種類♪

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 2016 (白)

2016 年は、ブドウが晩熟かつ豊作で、フェノールと酸がしっかりと熟した当たり年だった！この年フィリップは新品のフードルを購入し、初めての仕込みにレ・シャサーニュを選んだ。醸造は、酸が高かったのでマロラクティック発酵がなかなか進まなかったが、それ以外は全て順調だった。ただ、瓶詰の終わったワインをフィリップが試飲したところ、当初は新しいフードルゆえ樽の香りと味わいが強く、樽香があまり好きではない彼は、樽の味わいが瓶の中で落ち着くまでリリースを 2 年 8 ヶ月遅らせた。出来上がったワインは、背骨となる骨太な酸がしっかりと支える真っ直ぐでキレのあるワインに仕上がっている！収穫を 10 月 10 日まで待ちブドウのフェノールが完熟させただけあって、味わいは塩気のあるミネラルの凝縮感がハンパなく、思わず「本当に 12.3%しかアルコールがないの！？」とエチケットを二度見するくらいしっかりと飲みごたえを感じる！ボールナールのサヴァニャンの底力を実感するスーパー白ワインだ！

VdF ポワン・パール レ・ゴードレット 2018 (赤)

2018 年は、ブドウがかつてないほど早熟で、久々に豊作に恵まれた年だった。房が多かったことから、全体的にブドウの色も薄くライトだったので、色（アントシアニン）を最大限に抽出するために 3 ヶ月のロングマセラシオンを行った。出来上がったワインは、赤い果実がみずみずしく酸が生き生きとした軽快な味わいに仕上がっている！アルコール度数も 11.9%とライトだが、プルサー特有の澄んだダシのような旨味があり、洗練されたミネラルとキュートな酸のハーモニーはまさに梅ガツオそのもの！薄うまワインのファンであれば垂涎モノの、五臓六腑に優しく染み入るようなワインだ！ちなみにレ・ゴードレットは、AOC の区画としては AC コート・デュ・ジュラにあたり、AC アルボワ・ピュピランのポワン・パールとは区画が異なる。前回の 2016 年は AC コート・デュ・ジュラでリリースしたが、今回は INAO がガスの含有量の多い赤ワインは AOC として認めないと却下したため VdF になった。SO2 無添加のワインの酸化防止のため敢えて少しガスを残してつくるフィリップ。この却下の抗議の意味を込めて、今後リリースする多くのワインを VdF に統一するようだ！

ミレジム情報 当主「フィリップ・ボールナール」のコメント

2016 年は晩熟で、前半はミルデューにより大幅な収量減が心配されたが、例年並みからやや豊作の当たり年。スタートは 2015 年同様に暖冬で芽吹きも早く、成長サイクルは 4 月の時点で約 1 ヶ月早かった。だが、4 月中旬から気温が落ち、雨の降り止まない不安定な天気が長く続いた。5 月中旬から気温が上がり始めたが、雨は全く止まず、湿度が高い影響で突如ミルデューが猛威を振るい始めた。ミルデューの繁殖は過去にないスピードで広がり、散布も追いつかないほどだった。勢い的にはブドウ全滅も覚悟をしていたが、幸いミルデューのダメージは葉の部分までで、ブドウの房にまで至らなかった。8 月後半から天候が回復し、疲弊していたブドウも一気に勢いを取り戻した。例年よりもブドウは晩熟だったが、結果的には収量を落とさず良い収穫を迎えることができた！

2018 年は、ブドウが早熟で豊作に恵まれた当たり年！冬は雨が多く、2 月終わりには寒波がしっかりと降りたおかげで、ブドウの木の休眠もしっかりと取れた。また、寒さにより発芽が早まることなく、春の遅霜の被害を免れた。4 月、5 月は気温が高く多雨で、ブドウの成長に勢いがつくと同時にミルデューが蔓延し始めた。だが、6 月に入ると、一転雨はピタリと止み、乾燥した日が収穫まで続いた。ミルデューの勢いはこの日照りにより静まり、また、開花が順調だったこともあり早くから豊作が期待された。夏は 7 月終わりに 40℃を超える猛暑が数日あった程度で、比較的気温は安定していた。途中水不足も心配されたが、冬春に降った雨のストックと、収穫直前に 20 mmほどの雨が降り、その心配は全く無用だった。収穫は例年よりも 2 週間早く、2011 年以来の大豊作に恵まれた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真①ピノノワール

2021年の秋、毎年恒例のブルゴーニュのシャソルネイの収穫に参加し終わった夕方、トニーからボールナール初日の収穫が始まったとのメッセージが送られてきた。その時ちょうどボーヌを出るところで、ボーヌからジュラまでは車で1時間ほどの距離なので、帰宅する前に状況確認も兼ねてボールナールに立ち寄った。ドメーヌに到着すると、トニー他収穫のメンバーは初日収穫したル・ピノ・クタンブルのピノノワールを除梗している最中だった。

こちらは収穫したてのピノノワール（写真①）。例年だとこの容器2つが一杯になって適正収量と言えるのだが、去年は霜とミルデューの被害により70%減…。1つの容器も7割に満たない

ほど収量が少なかった。だがトニー曰く、収穫したブドウはほとんど腐敗がなく、大きさも色も果汁も完璧だったとのこと。どうやら彼が言うには、2021年は、ワインの品質的に当たり年となりそうとのことだ。



（写真②） トニーの代から導入された除梗機



（写真③） つい最近までは木製の格子を使用しての手除梗

これは、収穫したブドウを従業員の1人が下に置かれた除梗機に鋤を使って落としている様子（写真②）ボールナールの赤は、全房で仕込むことは珍しくほとんど除梗をしている。実際つい最近まで（写真③）のように木製の格子を使って手で除梗をしていた。だが、技術進歩とともに、除梗してもブドウがほとんど破碎されない Bucher Vaslin 社の様な除梗機ができ、今はトニーがそれを導入し手作業に代わり大活躍している。

今フランスでは、父親から息子ヘドメーヌが引き継がれ新ジェネレーションが台頭する過渡期にある。ボールナールも然り、現在フィリップに代わり実質トニーがドメーヌを管理している。トニーは父親フィリップの醸造方法をリスペクトし、父親の醸造方法に則ってワインを仕込んでいるが、一方で新しく取り入れた除梗機のように、近代化できて効果的なものは積極的に導入している。「父親の頃と違い今は人件費が一番高く、収穫もコスト的に大人数を割けない。少人数でかつてのようなナチュラルな品質を維持するために最新のテクノロジーを導入することには個人的に全くためらいはない」と彼は断言する。確かに、トニーがボールナールのワインを仕込むようになってから、全てのワインがSO₂無添加でありながら、衛生面を徹底しているからかワインに安定感が出てきたような気がする。個人的には、テクノロジーに頼らず昔ながらのつくりこにこだわった2017年までのフィリップの味わい深いワインは後世に引き継ぐ宝物だと思っているが、一方で息子トニーがつくるワインは、完全SO₂無添加・ノンフィルターにこだわった上で、さらに今までのフィリップのワインを超える洗練さとフィネスがあり、彼独自の世界を切り開いている伸びしろを感じる！「かつての先人たちが残したテロワールの叡智を、かつての技術だけで表現するのではなく、現在ある最高の技術で忠実に表現するのも我々の役割」とシャソルネイのフレデリック・コサールが言うように、トニーもこれから、父親フィリップの追求したテロワールに最新のテクノロジーを加えた魅力的なボールナールワインをつくってきそうな予感で、今からワクワク感が止まらない！

（2021.9.24.ドメーヌ突撃訪問&2022.2.18.メールより）