

～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2種類♪

VdF クラ 蔵 2021 (白)

2021年は、久しぶりにロワールの白らしいフレッシュで爽やかなワインに仕上がった！前年の豊作と打って変わり、春の遅霜とミルデューの被害により収量は15hL/haと70%減…。ボノーム曰く、本来収量の少ない分ブドウは早く熟するのが普通だが、2021年は夏らしい暑さがほとんどなかったため、思っていた以上にブドウの熟しに時間がかかったこと。ちなみに、収穫日は9月21日と前年よりも約1ヶ月遅い。だが、ゆっくりとブドウが熟していった分、酸がしっかりと残った。醸造面は、全体的に収量が少なく樽が余っていたので一部樽を使用。出来上がったワインは超辛口かつヴィヴィッドで、凛としたシャープな酸があり、後からミネラルの塩気と柑橘のような苦みが酸と共にせり上がり余韻をタイトに締める！ここ最近のロワールワインになかった、生牡蠣に合う良き昔のソーヴィニオンに再会したような…とても懐かしい味わいのするヴァン・ド・ソワフだ！

VdF クラ 蔵 2021 (赤)

2021年は、蔵の白同様にロワールらしいライトで酸がキュートなワインに仕上がった！春の遅霜とミルデューの被害により収量が15hL/haと60%減…。日照量が少なく冷夏だったためブドウの糖度が上がらず、結局ガメイとカベルネフランは前年よりも収穫日が3～4週間遅かったにもかかわらず潜在アルコール度数はわずかに10%前後しか上がらなかった。ボノーム曰く、ガメイとカベルネフランだけでは酸が際立ってしまうため、今回はルーションまでわざわざ探しに行ったシラーとグルナッシュを30%ほどアッサンブラージュし味わいを整えたとのこと。出来上がったワインは、ガメイ、グルナッシュから来るフレッシュなイチゴの香りとシラー、カベルネフランから来るお香のようなオリエンタルな香りがあり、まるでピノドニスみたい！味わいは、みずみずしいライトな果実味の中に滋味深い控えめなコクがあり、骨格を支えるタイトな酸がワインに躍動感を与えている！蔵は本来早飲みをコンセプトにしているワインだが、今回の赤は酸が骨太なので、ひょっとして寝かせてみるのも面白いかもしれない！

ミレジム情報 当主オリヴィエ・ボノームのコメント

2021年は、春の遅霜とミルデューによりブドウの収量が大幅に減ったとても厳しい年だった。4月5日から8日にかけてシュヴェルニーとトゥーレーヌ一帯に寒波が降りた。早朝の気温は-3℃～-7℃まで下がり、主芽はほぼ全滅。その後遅れて出てきた副芽も房が少なく、霜による被害は50%～60%減に及んだ。また5月、6月は気温の上がる雨の多い不安定な天候が続き、ブドウの成長は前年よりも1ヶ月ほど後れを取った。さらに6月4日にトゥーレーヌ一帯に大粒の雹が降り、シェール川周辺の畑は壊滅的なダメージを被った。幸い、ボノームの畑も取引のあるブドウ生産者の畑も雹の被害を免れたが、その後も続いた不安定な天候によりミルデューが猛威を振るい、結局7月の時点で60%～80%のブドウが失われた。7月中旬になると雨も止み再び太陽が戻ってきたが、気温は穏やかで、ブドウの成熟にも時間を要した。最終的に白は70%～100%減、赤は50%～80%減…。ロワールのブドウだけでは足りないため、2021年は例外的にルーションのブドウを買い入れた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

これは2022年5月20日現在のボノームのソーヴィニヨンの写真。(写真①) ボノームが言うには、2022年は、かつてないほどブドウの熟しが早かった2020年に匹敵するスピードで現在ブドウが成長しているとのこと。ちなみに、このソーヴィニオンもあと数日で開花が始まるそうだ。通常ブドウの収穫日は、開花から数えて90日前後とされているので、このまま順調に天候に恵まれたら、ひょっとすると収穫日が8月20日前後になる可能性もある。この畑の2021年の収穫日が9月23日だったので、8月20日は実に1ヶ月近く早まる計算となる！彼曰く、今のところ病気ひとつなく、ブドウの房もたくさん付いていて豊作が期待できるとのこと。



(写真①) ボノームの自社畑のソーヴィニオン



(写真②) 霜対策で燃やす予定だった麦わらロール

これは霜対策用に準備された麦わらロールの写真。(写真②) 今年は霜もなく順調と思いきや、実は4月3日に大規模な寒波が降りたそうだ。彼曰く、天気予報では-3℃まで下がる予報だったが、実際はマイナスまで気温が落ちずに済んだため、使用するまでには至らなかったとのこと。ちなみに、この燃やさなかった麦わらロールは、収穫後にブドウ滓と牛糞を混ぜて畑の堆肥に使用するそうだ。ボノームも含めヴァンナチュール生産者のほとんどに当てはまるが、彼らは普段からエコロジーの意識が高く、資源の再利用に対する発想から、彼らのナチュラルに対するリスペクトや意識の高さが窺い知れる。

そして、世界中多くの国が直面しているが、深刻な物価高騰の動きが今急速にフランス内を覆っている。これは今回リリースする蔵の赤白の写真。(写真③) キャップシールの色がいつもと違う。いつもはボノームのロゴが入ったクリーム色専用キャップシールだが、現在、製造元の資源不足と人手不足によりすぐに入手することが困難なため、今手に入るキャップシールをかき集めた結果、今回は赤黒のキャップシールとなった。実際、彼も蔵の瓶詰めに合わせて、今年3月に前もってキャップシールのオーダーをにかけていた。だが、いつもは2週間ほどで出来るキャップシールが、製造元から3~4か月待つてほしいと言われたそうだ。「今はキャップシールだけでなく、ボトルもカートンも全て入手困難な状況にある」と嘆くボノーム。特にボトルは無いと瓶詰めができないため、今生産者同士で争奪戦となっているそうだ。世界情勢や需要高の影響により価格も去年と比べて4割ほど急騰する異常な事態にあるそうで、輸送費高騰に加えて素材高騰は生産者にとっても弊社にとっても頭の痛い問題だ。



(写真③) キャップシール不足により今年は赤・黒

(2022.5.20.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