

## ～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 ヴァンクウール・ヴァンキュ・ブラン 2021 (白)

2021 年は、遅霜とミルデューの被害で収量が激減した厳しい年。また例年よりも夏が涼しく、ブドウは晩熟だった。収穫したブドウは酸度が高くアルコール度数 11%と、久々にかつてのトゥーレーヌを思い出す清涼感に溢れたワインに仕上がっている！ボノーム曰く、全体的にブドウの収量が少なく空き樽に余裕があったので、今回は 100%樽発酵熟成を行なったとのこと。ただ、発酵が最後まで終わらず、残糖が 3g/L とわずかに残ってしまったため、瓶詰前に再発酵防止のための目の細かいフィルターをかけている。出来上がったワインは、前年が樽の効いたリッチな味わいだったのに対し、今回はまるでライムジュース飲んでいるかのように酸がシャープかつヴィヴィッドで、ピュアなエキスに溶け込む塩辛いミネラルの旨味を引き立てる！温暖化で年々酸の少ない白が増える中、2021 年のようなライトでも酸と旨味のしっかりと感じられるかつてのトゥーレーヌワインのスタイルは、今の時代却って貴重なのかもしれない！？

#### VdF ヴァンクウール・ヴァンキュ・ルージュ 2021 (赤)

2021 年は、白同様に遅霜とミルデューの被害で収量が激減した厳しい年。また日照量が少なくブドウが熟して自然と落ちるギリギリまで待ってから収穫したにもかかわらず、ガメイの潜在アルコール度数は 11.5%、カベルネに至っては 10.5%までしか上がらなかった。ガメイとカベルネだけだとワインが酸度が高かったため、味わいのバランスを整えるために今回 30%ほど南のブドウをアッサンブラージュしている。出来上がったワインは、生き生きとした酸を感じる、久々にトゥーレーヌらしいフレッシュな味わいに仕上がっている！アルコール度数は 11.5%とライトだが、ブドウが完熟するギリギリまで収穫を待ったこともあり、実際の味わいはタイトで、みずみずしい果実味の中にしっかりとしたコクと旨味を感じる！今回はルーシヨンのシラーとグルナッシュが 30%アッサンブラージュされているが、ボノーム曰く、ブドウの価格的にはルーシヨンのブドウの方がトゥーレーヌよりも圧倒的に高かったそうだ。ヴァンクウール赤のボリュームを考えると 30%分というのはかなりの量で、結果的にボノームにとっては採算の合わないアッサンブラージュだったが、「自分がお客だったらこういうワインが飲みたい」という消費者の立場に立って、今回のアッサンブラージュに至ったとのこと！

#### 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 50%~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 50%~100%減…。ロワールのブドウだけでは厳しかったため、2021 年は例外的にルーシヨンのブドウを買い入れた。