

## ～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 5 種類♪

#### AC トゥーレーヌ・テゼ 2020 (白)

ボノームのキュヴェの中でも、テゼは畑が真南の斜面にあり日照量に恵まれることからブドウの熟しが一番早い。2020 年は、その早熟のテゼの中でも最も早い収穫となったが、ブドウの潜在アルコール度数はすでに 13% を超える完熟度合いだった。醸造は、途中まで発酵に勢いがあったが、前年同様にブドウの窒素不足により最後の残糖 7g/L の時点で発酵が止まってしまう、終わらせるまでに 16 ヶ月の熟成期間を経なければならなかった。だが、出来上がったワインは、醸造による欠点はなく、むしろ熟成が長かった分果実の厚みがきれいに削ぎ落され、果実のエキスとミネラルとのバランスが絶妙な上品なワインに仕上がっている！16 ヶ月の熟成なのにフレッシュ感もあり、口に含めば含むほど全体の骨格を支える酸とミネラルがじわっと染み入るのが何とも心地よい！例年の果実味にボリュームを感じるテゼとは違い、細マッチョで洗練されたとても上品なワインだ！

#### VdF ラ・テニエール 2021 (白)

2 年ぶりとなるラ・テニエール。2020 年は、発酵途中にボラティルが急上昇し始めたため、発酵に勢いがあつたヴァンクүүл白にアッサンブラージュされた。2021 年は春の遅霜とミルデューの被害により収量が 15 h L/ha と激減した上に、日照量が少なかったためブドウの糖度が上がらない厳しい年だった。だが、早くから収量が少なかったことと、収穫日をじっくりと待つことができたことにより、ブドウのフェノールは十分に熟した。出来上がったワインは、レモン水のように爽やかだが、旨味がぎゅっと詰まっていて飲みごたえがある！アルコール度数を見てビックリ！しょっぱいくらいの凝縮したミネラルがありながら度数が 11%しかないのは衝撃的だ！噛めば噛むほどまるでスルメのように味わい深さの増すこのみずみずしいワインは、素材を生かした和食料理などとぜひ合わせてみたい！ちなみに、2021 年から AC トゥーレーヌが VdF に変わったが、ボノーム曰く、ムニョピノのトゥーレーヌ申請が年々難しくなる現状を鑑み、この年から申請を止め VdF としてリリースすることを決めたとのこと。

#### VdF ロモランタン 2020 (白)

ピュズラ・ボノームの時のロモランタン 2012 年以来 8 年ぶりのリリースとなる！畑の所有者はアラン・スジョン。フランスでは誰もが知っている有名大物歌手アラン・スジョンの別荘が AC シュヴェルニー圏内にあり、数年前から別荘の敷地内にある 20 アールほどの広さのロモランタン畑をボノームが管理をしている（ちなみにロモランタンは該当品種ではないため AC シュヴェルニーを名乗れない）。畑を管理する対価としてブドウを得る Fermage (フェルマージュ) のシステムを利用しているので、実際は買いブドウと言ってもほぼ自社畑に等しい。ミレジムの的には、2020 年は記録的なブドウの早熟年だった。実際、糖度の上がりづらいロモランタンでも収穫時の潜在アルコール度数は 14%を超えていた。また、林に囲まれた敷地内は動物が出入りしやすく、収穫前に 5 割以上のブドウが食べられてしまったため、結局 400L 樽 1 樽分しかできなかった。出来上がったワインは、ロモランタンとは思えないほど果実味がリッチでボリューム豊かなワインに仕上がっている！だが一方で、甘みのある果実の分厚い果実味を、ロモランタンらしい重心の低い酸とシレックス土壌から来るタイトなミネラルがきれいに整えるところは、さすがロモランタンとも言える！ワインにエネルギーがあるので、それに負けない例えば仔牛のブランケットなどクリームソースを使った料理との相性が良さそうだ！

## VdF ピノ・ノワール 2021 (赤)

今や生産者の間でも、トゥーレーヌのピノと言えばボノームと一番に取り上げられるほど彼のフラッグシップとなりつつあるピノ・ノワール！2021 年は、春の遅霜とミルデューの被害により収量が 15 hL/ha と 400L の樽 1 樽分しかできなかった。ヴェルシュニー同様に、早いうちからブドウが少なかったこともあり、アルコール度数が 10.5%でもブドウのフェノールが熟したタイミングで収穫できた。また、醸造は前年同様にマセラシオン・カルボニックでルモンタージュ以外一切ブドウには触れずブドウの自然な抽出だけを引き出している。出来上がったワインは、限りなく澄んだ赤い果実のエキスを抽出されたような優しい旨味とアセロラのようなキュートな酸、優しい塩気のあるミネラルがきれいに溶け込んでいる！このワインはどこか昔懐かしいティエリ・ピュズラのオフヴィンテージにある薄ウマのピノ・ノワールを彷彿させる！料理に合わせるなら肉ではなく魚との相性が良さそうなどとても繊細なワインだ！

## VdF グルナッシュ 2021 (赤)

2021 年は、春の遅霜とミルデューによりトゥーレーヌの買いブドウも自社ブドウも凶作だったため、急きょルーションの友人であるジャン・フランソワ・ニックに依頼し、彼の友人のブドウ栽培者を紹介してもらった。ブドウはボノームとティエリ・ピュズラのチームが直接現地に向かい収穫。ケースに入れたブドウを冷蔵のトラックで運び、醸造はドメーヌで全て行った。1 回きりを前提に仕込んだワインなので、ワイン名もシンプルに Grenache (グルナッシュ) と名付けた。出来上がったワインは、アルコール度数が 14%もあるのに驚くほど果実味がエレガント！また、余韻を締めるスパイシーなミネラルと優しいタンニンの収斂味が超心地よい！さすがは醸造センスの高いボノームがつくり上げるだけあり、南のグルナッシュでもボノーム節が余すことなく出ているところが面白い！

### 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 月まで適度に雨が合ったことで、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 20 mm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！

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ョンのブドウを買い入れた。





(写真①) 2022 年 9 月下旬のボノームの収穫の様子



(写真②↑) 状態が素晴らしいカベルネ・フラン (写真③↓)

9 月下旬にボノームの収穫現場を訪問した。今年は 2020 年同様にブドウの熟しが早く、8 月 29 日から収穫が始まった。現在ちょうど終盤に差し掛かっている段階で、彼らはカベルネ・フランの収穫を行っていた。(写真①) これはカベルネ・フランの写真。(写真②)(写真③) 房はどれも傷ひとつなくきれいな状態だった。試食してみると意外にもジューシーで果汁がしっかりとあった。2022 年のフランスは歴史的とも言える大干ばつの年。ロワール川は水位が 3 分の 1 まで干上がり、またボルドーや南では大規模な山火が発生したりと、近年にない厳しい日照りを経験した。農業全般で水不足による壊滅的な被害のニュースが連日行われる中臨んだ今回の収穫。ブドウの収量的にもさぞかし過酷な年になるのだろうと覚悟していたのだが、意外にもブドウが取れている様子だった。ボノームに他のブドウの収穫状況を聞いてみると、今年はピノノワールなど一部雹の被害に遭ったブドウ以外は、不作だった去年の倍、あるいはそれ以上の収量が取れているとのことだった。特に、ボノームが所有するシュヴェルニー周辺の畑はかつてない豊作だったというから驚きだ。ロワール川が干上がるほどの大干ばつなのに一体なぜ？シュヴェルニー周辺だけ雨が多かったのか？彼に聞くと、シュヴェルニーも買いブドウのヴァレ・デュ・シェール側も、御託にれず極度の水不足だったとのこと。5 月から収穫直前まで雨がほとんど降らず、植樹して数年経った若木が枯れてしまうほど深刻だった。「ただ、唯一の救いは夏の日中夜の気温の差が大きかったこと。この寒暖差のおかげでブドウの木の大半は乾燥に耐えることができた。そして最後、収穫の直前にわずか 10 mm ほどの雨が降った。この雨によりブドウは一気に蘇った」と語ってくれた。なるほど、ロワール川やシェール川周辺に点在する畑は、干ばつでも日中夜の気温に大きな差があると、川から上がった蒸気が夜に冷え水分となり、その水分をブドウの木が取り込むというわけか…。そうやって地道に水不足に耐え凌ぎ、最後にわずかに降った雨のチャンスを逃さずに一気に取り込むブドウの驚くべき生命力に感動すら覚える。ちなみに隣のティエリ・ピュズラはドメーヌ史上かつてない大豊作だったそう。2022 年は、大干ばつに見舞われた大豊作の年って何ともシュールだが、でも偶然の自然環境が重なることによりこんなミラクルなことも起こり得るんだなあ…。また一つ勉強になりました！



(2022.9.19.ドメーヌ突撃訪問より)