

～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5種類♪

VdF ペティアン・ナチュレル アン・ゴ・ゲット 2020 (白泡)

2020年は、早熟のブドウも晩熟のブドウもほとんど時差なく一気に熟した年で、収穫のタイミングを計るのがとても難しかった。トニー曰く、当初はブドウの潜在アルコール度数が11%くらいに達したタイミングで収穫する予定だったが、その前にヴァン・ド・パイユの収穫が始まり、予定より2日ほど収穫が押してしまったとのこと。ただ、その2日の間に何と潜在アルコール度数が2%上がり、結果13%近くまで熟したブドウを収穫することになったそうだ。アルコール度数の高いペティアンを望まないトニーは、急きょ辛口から残糖のある甘口に仕込みを変更。そして、瓶詰前に低温スーティラージュで発酵の勢いを止めてから瓶詰めし、ワインを安定させるために2年間カーヴで瓶熟させた。出来上がったワインは、泡立ちが繊細かつアルコール度数が10.5%と度数自体はライトだが、粘着性のあるエキスイにボリューム感があり、また、柱となるシャープな酸にエネルギーを感じる！トニーはデザートワインとしてサービスすることを奨めるが、デザートだけではなくキッシュやケーキサレなどの前菜にも相性が良さそうだ♪

VdF レ・ゴードレット スゴン・ティラージュ 2018 (白)

2018年は、豊作だったので同じブドウジュースをそれぞれ3パターンに分けて発酵熟成させている。前回リリースしたレ・ゴードレット 1er tirage は、フレッシュさを活かすためにステンレスタンクのみで仕込んだのに対し、今回の2nd tirage は100%樽を使って発酵熟成を行なった。樽は古樽228Lの他新樽400Lを30%ほど使用し、果実味に隠れたミネラルを引き出すために2ヶ月ほど長期熟成させた。出来上がったワインは上品かつエレガント！透明感のあるエキスイにミネラルの旨味が詰まっていて、後からじわっと広がる重心の低いシャープな酸が味わいを引き締める！トニー曰く、2018年はアルコール度数も12%と低く、樽で熟成をしても途中から早くワインが落ちてしまわないかどうか心配していたが、結果は真逆だったとのこと。果実味が削ぎ落とされたからの酸とミネラルのせり上がりがすごく、彼が今飲むワインの中では断トツのお気に入りとのことだ！

VdF レ・シャサーニュ 2020 (白)

2020年から、トニーはAOCの申請をやめVdFに認証変更した。と同時に、サヴァニャンはAOCでしかエチケットに記載できないため外し、名前はシンプルにレ・シャサーニュだけにした。今回リリースするワインのミレジムは2020年だが、実際は2019年が20%ほどアッサンブラージュされている。2019年は、霜と日照りによりブドウが凶作だったため、わずかに400L1樽分しかつくれなかった。1樽のワインをクライアントに割り当てるのは困難と判断したトニーは、最終的に2020年にアッサンブラージュすることにした。出来上がったワインは、ヴィヴィッドかつ構成がしっかりとっていて飲みごたえ十分！張りのあるしっかりとした酸と塩気を含んだ噛み応えのあるミネラルがぎゅっと詰まっていて、これからまだまだ熟成しそうな予感がする！特に、樽で2年熟成させた2019年のほのかに酸化した風味も重要なアクセントとなっていて、複雑な味わいにさりげなく一役買っているところがとても興味深い！今飲んでも十分美味しいが、熟成させて化ける姿も見てみたい…そんなワクワク感の止まらないワインだ！

VdF ル・ジャングレ 2019 (赤)

2019年は、春の霜と歴史的な猛暑に見舞われた年。多くのブドウが霜による甚大な被害に遭う中、トゥルソーは南向きの斜面であることと風通しが良かったおかげで被害は最小限で済んだ。醸造は、前回が父のフィリップと同じく、タンクでのマセラシオン中に果房を常に液中に漬ける中蓋を入れて長期マセラシオンを行なったが、今回はワインをよりフレッシュに仕上げるために中蓋を用いず、マセラシオンも3週間と通常の長さに戻した。

また、ワインに落ち着きを与えるために今までタンクで行っていた熟成を樽に替えた。出来上がったワインは、酸味のある果実味がキュートでほんのりとスパイシーな薄ウマに仕上がっている！また、この年のトゥルソーは猛暑により途中ブドウの成熟がストップしたため総じて酸度が高く、小梅のようなほほをキュッと引き締める心地よい酸味がある！今飲んででも十分薄ウマワインとしての落ち着きがあり美味しいが、贅沢を言えばもう少し寝かせて酸味がもう少しこなれた頃に味わってみたい逸品だ！

VdF ポワン・パール レ・シャンビーニュ 2018 (赤)

2016年に、赤なのに微量のガスが残っているという理由でAOCを却下されたポワン・パール。以降オペレーションに対する抗議の意味も込めて、2018年から敢えてAOCを申請せず全てのワインをVdFに格下げした。ちなみに、レ・シャンビーニュは畑の名前。もう一つのポワン・パール レ・ゴードレットと区別するためにセカンドネームを区画名にした。2018年は、ブドウがかつてないほど早熟で、徐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、タンクに果房を沈める中蓋を入れ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、果実味が豊潤でチャーミング！さすがジュラを代表するピュピランの畑のプルサールだけあり、もうひとつのポワンパール レ・ゴードレットよりも味わい深く、薄ウマでありながらもキノコ出汁のような旨味やキュートな酸、紅茶のようなキメの細かい赤タンニンが複雑に合い舞い飲みごたえがある！なお、ポワン・パールは今やポールナール赤のフラッグシップであり、世界中から買いたいというオファーがあるにもかかわらず十分にワインが分配できていないことから、次回以降は初リリースのポワン・パールのようにレ・ゴードレットとレ・シャンビーニュをアッサンブラージュしてひとつにまとめる予定！

ミレジム情報 当主「トニー・ポールナール」のコメント

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20mm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！

2019年は、春の遅霜と歴史的な猛暑にあった年。冬のスタートは適度に雨が降り寒さもあった。4月15日、これから芽吹きに勢いが出るという矢先に霜が降り、この霜によりシャルドネ、ピノワールなど早熟のブドウはほぼ主芽が全滅、それからしばらくして5月6日、副芽が出始めるというタイミングで追い打ちをかけるように再び霜が降り、標高の低い畑は甚大な被害を負った。この霜の影響によりブドウの成長サイクルは大きく狂い、開花も足並みがそろわなかった。6月中旬に入ると雨がぱたりと止み日照りが10月終わりまで続いた。また6月と7月の終わりには日中の気温が40℃を越す歴史的な猛暑にも見舞われた。この猛暑と乾燥により一時ブドウの成長にブレーキがかかったが、収穫直前に雨が降ったことで、ブドウは息吹を取り戻しそこから一気に完熟に向かった。

2020年は、2019年に続く猛暑の年でブドウがかつてなく早熟だった年。冬のスタートは暖冬で雨も多かった。この暖冬によりブドウの萌芽は例年よりも2週間ほど早かった。4月の頭に一時的に寒波が降りたが、霜の被害までには至らなかった。その後は、初夏のような暑さと適度な雨を繰り返し、ブドウの成長にもアクセルがかかった。開花も順調で例年よりも2週間早く、この時点で豊作が期待された。だが、7月中旬からいつもよりも遅い予期せぬオイディウムが蔓延し、対策を講じていなかったため最終的に3~5割ほど減収となってしまった。8月は連日の猛暑が続き、気温が40℃近くまで上がる日もあった。だが、適度に雨が降ってくれたことと、また日中夜の気温の寒暖差が大きかったことで、ブドウが水不足に陥ることはなかった。収穫はかつてないほど早く、また猛暑だったにもかかわらず酸と糖のしっかりと乗った高品質なブドウを取り入れることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年の1月終わり、ロワールで開催される La Dive Bouteille の前に、新カーヴでの仕込み状況と2022年ワインの味わいの確認のためにボールナールのカーヴを訪れた。

これは地下にあるジュラの伝統的なスレートの石を使った熟成カーヴの写真。(写真①) 前回6月の訪問の時は、照明もなく、ただアーチ状に石を重ねたカーヴが出来上がったばかりだった。それから9ヶ月を経た今は、まだ完全には整理しきれていないが、写真のように樽もフードルも置かれ立派にカーヴとして機能している。一番奥のフードルは2022年のブルサール「ラ・シャマード」が入っていて、仕込みはフィリップの時と同様にポンプを使わず、除梗したブドウを地上階から重力を使って落とす方法を採用している。写真では暗くて見づらいが、フードルの斜め上のアーチの天井には地上につながる穴が開いていて、収穫したブドウを外から直接ホースを通して重力でフードルに入れられるシステムとなっている。



(写真①) ジュラの伝統的なアーチ型地下カーヴ

モダンなカーヴの作りの中にきちんと旧カーヴのシステムを取り入れているところはさすがトニー。ジュラの伝統に対するリスペクトが感じられる。その他、フードルの隣は2022年赤、ヴァン・ド・リキュール、そして、対面に白の樽が並べられている。赤の樽をよく見ると、L'Aide-Memoire や Le Garde Corps などボールナールに交じって Vivre d'Amour や PINOT CTAMBULE などトニーのワインも一緒に並べられていた。通常、ドメーヌが異なる場合は、税務上同じ場所で仕込んではいけないというルールがあるけど大丈夫なの？トニーに質問をぶつくと、彼曰く、実質トニー・ボールナールのドメーヌは新しいカーヴの完成と同時に閉めて、ワインは今後キュヴェ名だけを残して全てドメーヌ・ボールナールに吸収し、エチケットもオレンジのキツネマークに統一することだ。ちなみに、トニー・ボールナールのエチケットは2019年のル・シャルド・ゲのマグナムが最後となる。



(写真②) ヴァン・ジョーヌ専用で作られた熟成カーヴ

次に、これはヴァン・ジョーヌの熟成カーヴの写真。(写真②) 中に入った途端カレーのようなヴァン・ジョーヌ独特の香りが部屋の中に充満していた。トニーが言うには、ヴァン・ジョーヌの産膜酵母は繊細で他の酵母に比べて繁殖に特殊な環境が必要なため、このように他のワインと交ぜずに部屋を隔離しているとのこと。彼のつくりたいヴァン・ジョーヌは、アルボワの力強いタイプではなく、シャトー・シャロンのような繊細で上品なタイプ。つまり、父親のフィリップのように熟成温度が高く乾燥した屋根裏の比較的蒸発の早い環境下でつくるのではなく、熟成温度が低く湿度のある地下カーヴ内のようなワインの蒸発がゆっくりとした環境でつくりたいと試みている。部屋はほぼ密封にし、夏でも気温が一定に保てるようエアコンを設置し、また部屋の奥と入り口には小さな換気扇を設け湿度を調節できるようにし、地下カーヴのような環境を整えた。

なかでも驚きは、エアコンの力を借りず一定の温度を実現するために、写真のように天井の上に厚さ 50 cmほどの土を盛った。(写真③)「このヴァン・ジョーヌの熟成カーヴは地上階にあるので、その上に土を敷くことで半地下のようにした。エアコンは夏の猛暑の時、換気扇は湿度が高すぎる時などあくまでも予備のために設置しただけ。天井が土で覆われることで、密閉のカーヴ内はシャトー・シャロンのような冷涼な環境と一定の温度が保たれるはずだ」と彼はカーヴ機能を詳細に説明してくれた。それにしても、カーヴの作りひとつひとつが良く考えられていてとても機能的！何よりもスケールの大きさに驚きだ！私も知らなかったのだが、トニーの話によると、旧カーヴでヴァン・ジョーヌを仕込んでいた



(写真③) 土盛りされたヴァン・ジョーヌのカーヴの天井

時は、毎年 10%~20%ほど樽熟の失敗があったそうだ。ヴァン・ジョーヌの産膜酵母はとても繊細ゆえ、ちょっとした温度変化や湿度の変化に弱い。加えて、樽に入れてからはワイヤージュを一切しないので、酸膜酵母以外からのバクテリアから守るものはない。しかもリリースまでに 6 年以上樽熟させなければならず、通常のワインを仕込むよりもかなりリスクなのだ。「無防備だからこそワインを守る環境をしっかりと整えてあげなければならない。ヴァン・ジョーヌだけでなく、旧カーヴでは、他のワインも環境がしっかりと整っていないために失敗して悔しい思いを何度もしてきた。今度の新しいカーヴに託す思いは、そういう環境による失敗を少しでも失くし、健全にワインを仕上げることに尽きる！」と彼はカーヴへのこだわりを熱く語った。

2021 年、フィリップからトニーへと世代交代を遂げたボールナルだが、新カーヴに入るとトニーのワインに対するこだわりや情熱が細部に渡ってひしひしと伝わる！これからのトニーのワインの進化が超楽しみだ！

(2023.1.31.ドメーヌ突撃訪問より)