

～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4種類♪

VdF レ・ゴードレット・トロワズイエム・ティラージュ 2018 (白)

今やオークションにまで出されるようになったレ・ゴードレット。2018年は、豊作だったので同じ区画のブドウを、ステンレスタンク、樽、フードルとそれぞれ3パターンに分けて発酵熟成させた。今回リリースするのはフードルで発酵熟成させた3eme（トロワズイエム：3番目）のティラージュワイン。収穫は、早く完熟したブドウを1番目、2番目に使用し、熟しの遅いブドウはそのまま1週間熟すのを待ち、その晩熟ブドウを3番目に使用した。出来上がったワインは、熟しの遅かったブドウだけあって、アルコール度数は11.3%と1番目、2番目よりも0.7%低いですが、実際の味わいは、酸が透き通るほどきれいで旨味もしっかりとある！まさに薄ウマの極致と言うべく上品な旨味と酸が口の中にスッと染み入る心地良さがあり、永遠と飲んでいられる！バカげた妄想だが、これにもし泡があればスバリ高級なノンドゼのシャンパーニュ！それくらいクリスタル感に溢れている！

VdF ル・ジャングレ 2020 (赤)

2020年は、フランス全体が記録的な日照りに見舞われる中、ピュピランは夏も適度に雨が降り水不足の心配がなかった。だが、保水性の高い赤色泥灰土の土壌と夏の猛暑、そして夜の気温との寒暖差によりオイディオムが繁殖する格好の条件が揃ってしまい、それまで豊作が期待された健全なブドウの3割を選果で落とすこととなった。醸造は、2020年はブドウの窒素が多かったおかげで、発酵は問題なく教科書のようにスムーズに終わった。また、熟成はフレッシュな果実味を生かすために80%はステンレスタンク、そしてそこに落ち着いた味わいを加えるために20%樽を使用した。出来上がったワインは、前年の2019年にスタイルが似ていて、艶やかな果実味と小梅のような頬をキュッと引き締める酸のある、とてもキュートな薄ウマワインに仕上がっている！今飲んでピチピチとしたフレッシュな果実味を楽しむのもよし！そうでなければ、もう少し寝かせて、酸味が落ちつき色気が出始めた頃に味わってみたい…そんな官能的なワインだ！

VdF ポワン・パール 2020 (赤)

今やオークションにまで出されるようになったポワン・パール。以前はAOCを申請していた頃はACアルボワ・ピュピランとACコート・デュ・ジュラの2つのポワン・パールを仕込んでいたが、2018年にAOCの申請をやめVdFにした翌年からポワン・パールを1つに統一した。トニー曰く、統一した理由は、ひとつには昨今の気候変動の影響で、南向きのACアルボワ・ピュピランのプルサールが年々酸の確保が難しくなり、北向きのACコート・デュ・ジュラのプルサールをアッサンブラージュすることでワインのバランスが取れるのではないかと考えたこと、そして世界的にポワン・パールの人気が高まる中、2つのミクロキュヴェを世界に均等に割り当てることが困難になったことが、2つの区画のアッサンブラージュにつながったそうだ。2020年は、ブドウが早熟で太陽に恵まれた年だった。彼曰く、収穫の時点で同じプルサールでも北向きの畑と南向きの畑で潜在アルコール度数に1%の差があったとのこと。酸を重視しアルコール度数が上がり過ぎないタイミングで収穫。醸造は、太陽のエネルギーが強い年なので、マセラシオン期間は1ヶ月と前年よりも2ヶ月短くした。出来上がったワインは、暑い年とは思えないくらいエレガントで、果実味が弾けるようにチャーミング！また、薄ウマだが余韻を整えるはっきりとした骨格があり飲みごたえ十分！今飲んででも十分に官能的で美味しいが、もう少し寝かせてタンニンがこなれた頃に飲むと色気がさらに倍増するようなそんなポテンシャルを秘めたワインだ！

VdF ラ・シャマード 2020 (赤)

畑はアルボワ・ピュピランのポワン・パールと同じ南向きのLes Chambinesの区画だが、ラ・シャマードは60年を超えたヴィエーユ・ヴィーニュのプルサールだけで仕込んでいる。トニー曰く、ラ・シャマードのコンセ

プトは、かつて除梗機もステンレスタンクもなく、ブドウを手で除梗し、醸造容器にフードルを使っていた彼の祖父の代の醸造方法を忠実に再現したワインとのこと。2020年は、ブドウが早熟で太陽に恵まれた年。収穫日もドメーヌ史上最も早かった。出来上がったワインは、アルコール度数13.4%のワインとは思えないほどジュシーでエレガント！今回も、瓶詰めしてからカーヴで2年近く熟成させてリリースしただけあって、ワインがきれいに整っている！まるでマセラシオン・カルボニックで優しく仕込んだような柔らかい果実味と長熟を窺わせるキメの細かいタンニンとのバランスも良く、プルサールの良さが全て詰まった官能的なワインだ！

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矢先に霜が降り、これによりシャルドネ、プルサール、ピノ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℃を超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

9月の終わり、収穫状況を確認しにポールナールを訪問した。訪問した日はちょうどサヴァニャンの収穫を行っていた。(写真①) 道を挟んだ写真の右側もポールナールの畑で、縦に長く面積は30aある。このサヴァニャンの区画はACアルボワ・ピュピラン側にあり、南向きの急傾斜でブドウの熟しも良く、ヴァندانジュ・タルディヴのIvresse de Noé (イヴレス・ド・ノエ)、もしくはその完熟レベルにブドウが達しない場合は、レ・シャサーニュにアッサンブラージュされるそうだ。2023年の収量についてはトニー曰く、ピノノワールがミルデュー、そしてシャルドネがオイディウムの被害にあったが、全体的には満足の行く収量が取れているとのこと。



(写真①) 快晴に恵まれたサヴァニャンの収穫



これが今年のサヴァニャンのブドウ。(写真②) ブドウは完熟のサインである黄金色に輝いている。だが、中には8月中旬の気温が40℃を越す猛暑により、西日の当たる側が写真に写るようなブドウ焼けの被害にあった房もいくつか見受けられた。トニーはキャノピーマネージメントを行なわないので、葉がうまく日傘となりブドウ焼けの被害を最小限に抑えられたが、除葉を行なった生産者はかなりの被害に遭ったそうだ。

(写真②) 猛暑により一部ブドウ焼けしているが、黄金に輝くサヴァニャン

これはトニーがトレーラーに収穫したブドウを移している写真。(写真③) 収穫は、基本的に収穫者が各自バケツを持って移動をし、バケツがブドウで一杯になるとPortuer (ポーター) と呼ばれる運搬人がバケツのブドウを集めて人力でトレーラーまで運ぶ。この作業はブドウの収穫よりも体に負荷がかかる重労働なのでとにかく大変。最近では、負担を減らすために各畝にブドウを運搬するミニキャタピラーを入れる生産者も増えているが、ボールナールのところは、未だ hotte (オット) と呼ばれる昔ながらの背負い籠を使っている。このオットだがブドウを50kgまで入れることが可能で、その重さを背負いながら常に急斜面を行き来しなければならないと



(写真③) 収穫したブドウをトレーに移すトニー、籠の重さはなんと50キロ!

なると、足腰の負担が半端ない。だが、一方でポーターは俗にヒマラヤ案内人の Sherpas (シェルパ) に例えられ、実際彼ら運搬人が収穫のリズムを整える、いわばオーケストラで言う指揮者の重要な役割を果たしている。「手摘み収穫の難しいところは、収穫者の士気を高めるところ。収穫はつらい肉体労働なので、収穫者の中に必ず何人かサボる人が出てくる。最悪なのは、士気が下がるとそのサボる人に自然と収穫者のペースが流されていくこと。それを防ぐのに一番手っ取り早いのは、自らが体を張ってポーターとなり士気を高めること。一番きつい仕事を担って収穫者の不満を吸収することが自分の役割だ」とトニーは語った。彼はとりわけ筋肉男子でもなく、むしろ力仕事に弱そうなタイプだが、自ら体を張ってリードしている姿に感動! お父さんのフィリップボールナールを単独で引き継ぐ今、彼の泥臭く汗だくになって黙々とブドウを運ぶ姿を見て、彼の本気度が伝わった。

今回は、新設のカーヴで初めて仕込む記念すべきミレジム。トニーのこれからの進化は興味深く目が離せない!

(2023.9.27.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