

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°65 フィリップ・ボールナール&アルベール・ポネル

生産地方：ジュラ

新着ワイン 3 種類+おかわり 1 種類♪

VdF トウルシ・ビュル 2023 (ロゼ泡) new

トウルソーをセニエしてつくった本邦初リリースのクレマン・ド・ジュラ。本来であれば AC クレマン・ド・ジュラを名乗れる品質だが、わずか 600 本ほどの量に AOC 申請をするのは馬鹿げていると判断し、フィリップは申請を行わず Vin de France としてリリースすることに決めた。ブドウは、息子トニーに大部分を引き継いだ「ジャングレ」の畑から。その畑の中でも最も急斜面に位置し、フィリップ自身が植樹した思い入れの深い、わずか 10a ほどの区画から収穫された。フィリップによると、収量がほとんどないので、普段は彼のプライベートワインにアッサンブラージュされるのだが、2023 年は思いのほか豊作だったため、遊び心も込めて、これまで仕込んだことのないロゼのセニエの泡に挑戦してみたという。出来上がったワインは、キレのある酸とミネラルの苦み、そしてキメの細かいタンニンを包み込む柔らかな泡立ちが心地よい、超ドライな味わいに仕上がっている！エクストラ・ブリュットな味わいは、アペリティフから食中までオールマイティーに合わせられるが、収量が極めて少なく、今後も造られるか分からない非常にレアな泡ゆえ、せっかくなら食中を通してゆっくり楽しみたい一本だ。

AC アルボワ・ピュピラン レ・ヴィアンドリ・シャルドネ レ・ヴィアンドリ シャルドネ 2023 (白)

ジュラの畑の価値が年々高騰する中、アルベール・ポネルがフィリップを通じて手に入れた最大の掘り出し畑であるレ・ヴィアンドリ。畑はピエール・オヴェルノワのシャルドネ畑のすぐ下に位置し、ピュピランでは珍しい石灰質の土壌で、樹齢 48 年になるシャルドネ 0.3ha と 2 年目になる 0.45ha の植樹を合わせて計 0.75 ヘクタールを所有する。2023 年は、8 月終わりに降ったわずかな雨にも恵まれず、全体的にやや水不足だったが、それでも幸い房数が多かったおかげで、辛うじて大きな収量減は免れることができた。醸造は、2023 年も 2022 年同様に酵母の働きが弱く、発酵に苦労した。だが、発酵中に有害な細菌が動かないよう、冬の極寒の日にワインをタンクごと外に出したり、マロラクティック発酵の後にごく少量の亜硫酸を添加したりしながら、どうにか健全なワインに仕上げることができた。「2023 年はブドウのミネラルが豊富な年」とフィリップが言うように、出来上がったワインは、クリスタル感あふれるエキスをほろ苦い鉱石のような豊かなミネラルが溶け込んだ、滋味深い味わいに仕上がっている！前年のふくよかなスタイルとは違い、アルコール度数が 13%とは思えない透明感があり、土壌から来るミネラルをダイレクトに感じる！フィリップ曰く、ミネラルの強い年のワインは、熟成によって苦みが立体感のある旨味の陰影へと変化するため、数年ほど寝かせてから楽しむことがおススメとのこと。

AC アルボワ・サヴァニャン・ウイエ 2023 (白) new

初リリースとなる、赤色泥灰土の土壌のサヴァニャンで仕込むサヴァニャン・ウイエ。「ウイエ」とは、サヴァニャンのフレッシュさを保つために、熟成中の樽で蒸発した分をワインで補填（ウイエ）し、酸化を防ぐ手法のこと。フィリップがかつて仕込んでいた Les Chassagnes（レ・シャサーニュ）などがそのスタイルに当たる。ただ、レ・シャサーニュの土壌が灰色泥灰土だったのに対し、今回のサヴァニャン・ウイエは赤色泥灰土で、フィリップによると赤色泥灰土の方が鉄分を多く含んでいる分、ふくよかな味わいになるとのこと。2023 年は、ブドウの完熟と収量に恵まれた当たり年で、醸造は前年に続いて発酵に苦労したものの、最終的にはボラティルの上昇もなく、健全なワインにまとめ上げることができた。フィリップが今回このキュヴェを仕込むうえで最も注意したのは、熟成中に産膜酵母を張らせないこと。昔からヴァン・ジョーヌを造ってきた古いカーヴでは、ウイヤーージュを怠るとサヴァニャンは特に産膜酵母が張りやすく、一度膜が形成されるとフレッシュな品種の個性が失われてしまう。そのため、彼は週に一度のペースでこまめにウイヤーージュを行い、産膜酵母が張らないよう細

心の注意を払ったという。出来上がったワインは、サヴァニャンらしいアプリコットや火打石、鉾石のニュアンスをまとい、太陽と土壌の両方のエネルギーを感じる洗練された味わいに仕上がっている！また、時間が経つにつれミネラルの塩気がいっそう際立ち、サヴァニャンの高いポテンシャルがはっきりと感じられる！サヴァニャン・ウイエの定番とも言えるクリーム系の鶏料理やコンテチーズとの相性に抜群な一本だ。

VdF ガメイ・ルージュ 2023 (赤)

好評につきおかわりで、再度残りわずかのストックを分けてもらったガメイ・ルージュ。買いブドウは、フィリップの親友で 2015 年に IT 企業を脱サラしボジョレーのフルーリーに拠点を置いたビオディナミ生産者マーク・ドリエンヌから。フィリップ曰く、親友ということもありマークは彼の新しい門出を祝い今回トップの畑 La Madone (ラ・マドンヌ) のヴィエーユ・ヴィーニュのブドウを分けてくれたそうだ。2023 年は、一部雹の被害が遭ったが全体的にはブドウが熟し収量に恵まれた当たり年だった。醸造は、かつてドメヌ・ボールナールで実践した果房を中敷きで沈めるポワン・パール方式を採用。熟成は、ワインに清涼感を与えるために樽を使わずステンレスタンクで行なった。2024 年 11 月のリリースから約 1 年半、現地のカーヴで緩やかな温度変化のもと静かに熟成を重ねたワインは、リリース直後と比べて果実味がぐっと明るく、驚くほどチャーミングで垢抜けた感がある！アルコール度数 13.75%とは思えないしなやかさと、キュートな酸が織り成すハーモニーが見事で、わずか 1 年半の熟成でワインがここまで進化することに、正直ただただ驚かされる。これぞ、まさに Vin Vivant (活きたワイン)！もう少し寝かせることでまだまだ色気が出てきそうな、そんな官能的なワインだ。

ミレジム情報

2023 年は、冬が穏やかで雨が少なかった。春は気温が安定して芽吹きは順調に始まり、4 月上旬の冷え込みも霜害には至らなかった。その後は初夏のような暖かさが続き、新梢の成長は一気に加速した。5 月下旬から始まった開花は非常にスムーズに終わり、この時点で豊作が期待された。6 月から本格的な夏日が続き、日照量は十分。6 月中旬のまとまった雨が夏の乾燥を乗り切る蓄えとなった。7 月は強い日差しと暑さが続き成熟は早まったが、8 月に入ると暑さでブドウがややバテ始め、成熟は一時的に停滞した。だが 8 月終わりに降った 20mm 前後の雨でブドウは再び息を吹き返し、そのまま一気に完熟へ向かった。

一方、2023 年のボジョレーは、豊かな日照と適度な雨に恵まれた当たり年だった。冬は暖かく乾燥し、4 月の寒波でも霜害は免れた。5 月は不安定な天候が続いたものの、6 月に入ると一転して天候が回復し、ブドウの成長は加速。7～8 月の猛暑も昼夜の寒暖差のおかげで水不足のストレスを避けられ、8 月末の雨でさらに勢いを取り戻し、果汁豊かなブドウを収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年 7 月に 70 歳を迎えるフィリップが、プライベートで来日した。忙しいスケジュールの合間を縫い、帰国前日の一日だけヴァンクүүлのために時間を割いてくれた。お昼過ぎに韓国から成田空港へ到着したフィリップと娘のデルは、すでに日本と韓国を合わせて 10 日以上滞在していることもあり、多少疲れた様子を見せていたものの、70 歳とは思えないほどまだまだ元気だった。

この滞在中にまだお寿司を食べていないとフィリップから事前にリクエストがあったので、空港に到着するなりお寿司を食べに連れて行った。(写真①) 思い起こせば、13 年前の彼の来日のこと。「生魚は食べられない」と言っていて、頑なに寿司や刺身を避けていたフィリップが、東京での試飲会の日、時間がなく会場近くの居酒屋で昼食をとった際、あいにく刺身定食しかなく、仕方なく口にしましたマグロと鯛の刺身に深く感動し、あの日を境に、彼が生魚を好きになったのを思い出す。それが今は、お寿司を自分からリクエストするようになるなんて、何とも感慨深い。



(写真①) 娘のデルと一緒に寿司を楽しむフィリップ

お昼を食べ終わった後、ホテルで軽く休憩を取ってもらい、いざ夜の会場に向かった。会場は、前回の来日でフィリップがギターを演奏し、伝説となった西麻布の「葡萄呑」。彼自身もそれ以来、ことあるごとに「あれは最高の夜だった」と今でも語り続けている、いわば彼にとっての聖地だ。今回の会のために、ヴァンクүүлも気合を入れ、彼が 2005 年に独立して初めて造り、初めて海外に輸出した、ヴァンクүүлにとっても思い出のあるワインから、現在のワインまで、20 年近くに渡り弊社が取り扱ってきたフィリップ・ボールナールのワインをずらりと揃えて準備を整えた。

最終的に、2 部制で行われた会は、参加者全員の温かいホスピタリティと大きな盛り上がりで支えられ、大成功のうちに幕を閉じた。最初は少し疲れ気味だったフィリップも、途中から完全にスイッチが入り、放っておけば翌朝の飛行機で帰国することさえ忘れて朝まで飲み明かしそうなほど、心から会を楽しんでいた。(写真②・③) 結局、翌朝 11 時の飛行機に遅れないよう、名残を惜しみつつも夜中の 2 時に後ろ髪を引かれる思いで会を後にした。



(写真②) 大勢のお客様に来ていただき本当にありがとうございました！

(写真③) 驚きの 70 歳！お誕生日おめでとう！

翌日の朝 8 時にホテルに迎えに行くと、フィリップとデルはすでにチェックアウトを済ませて待っていた。さすがに睡眠時間が短かったこともあり、かなり疲れた様子ではあったが、それでも時間どおりに起きてきちんと準備を整えるあたりは、さすがフィリップだ。車で空港へ向かう道中、彼は今回リリースするワインの情報や、現在の畑の状況、そしてさまざまな興味深いワインの話を聞かせてくれた。その中から、特に印象に残ったいくつかのトピックを共有したいと思う。

まず、ワインの発酵について。今回のフィリップの会ではシャマード 2005 を提供したが、彼によれば、2005 年は日照量に恵まれた年で、発酵に 1 年を要したヴィンテージだったという。ただし、現在の温暖化とは状況が異なり、当時は発酵が年を越すことも珍しく、それでもバクテリアの問題はほとんど生じなかったそう。つまり、酵母のほうがバクテリアよりも強いため、たとえ発酵が途中でスタググしたとしても、健全なワインへと仕上げることは比較的容易だったという。だが、現在は温暖化の影響により、自然酵母の優位性が崩れ、ナチュラルの醸造がより難しくなっているとのことだ。

「いつ頃からバクテリアが有利になったとを感じるのか」とフィリップに尋ねたところ、彼の感覚では 2017 年以降からその傾向が顕著になったという。「酵母はシャンピニオン、つまりカビやキノコと同じ真菌に属し、自然酵母も本来は秋に繁殖しやすい。ところが近年は温暖化の影響で収穫時期が年々早まり、まだまだ暑い中ブドウを収穫することが増えている。必然的に、夏にキノコが少ないのと同様、自然酵母もまだ少ない状況でブドウを取り込むことになる。これが自然酵母とバクテリアのバランスが崩れ、健全な発酵が難しくなる環境を生んでいる」と、彼は自身の視点から興味深い理論を展開してくれた。

この温暖化の環境に対応するため、彼は醸造面で2つの点に特に注意を払っている。

ひとつめは醸造の温度管理。初期段階では発酵温度は常に30℃を超えないように気を付けている。彼が言うには、バクテリアは発酵温度が33℃前後の環境を最も好むのだそうだ。かつては温度管理をほとんど必要としなかったが、近年収穫のタイミングが早まり、現在は収穫後の秋になっても真夏のような暑さが続くことがあり、昔よりもバクテリアが有利な環境になっている。秋以降、ワインの温度が下がり過ぎている場合、発酵が順調に進んでいないサインとなることもあるので、常に気をつけてボラティルがあがらないよう温度管理をしている。

また、二つ目のバクテリア対策として、発酵がスタググしてしまった場合、ワインを冬の氷点下を下回る厳寒の日にタンクごと屋外へ出し、丸一日そのまま放置するのだという。こうすることで、ワイン中に潜むバクテリアを完全に死滅させたうえで、再び発酵を試みるのだという。「昔は、こうした手間をかけずとも自然に健全なワインができ上がった。だが今は、常にバクテリアに気を配り、醸造にさまざまな工夫を加えなければ、健全なワインを仕上げるのが難しくなっている」と彼は語った。

次に、ヴァンジョーヌの熟成について、「瓶で寝かせてどのくらい持つのか？」とフィリップに聞いてみた。彼によるとヴァンジョーヌは軽く100年は熟成が可能とのこと。実際、2018年5月にロン・ル・ソーニエで行なわれたオークションで1774年のヴァンジョーヌが1本1300万円で落札され、今でも健全に飲めたそうだ。「ヴァンジョーヌは、もちろん樽熟の状態が一番理想だが、瓶でも寝かせれば寝かせるほど味わいが進化していく。そして、その飲み頃の曲線は落ちるところか、時が経つにつれてむしろどんどん上がっていく」と答えてくれた。

さすがはフィリップ。短い移動時間の間にも、彼は持ち前の引き出しを次々と開いて興味深い話を語ってくれ、とても勉強になった。

(2026.7.14.15. フィリップの来日より)

※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