

～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 5 種類♪

AC アルボワ・ピュピラン シャルドネ 2022 (白)

アルベール・ポネルの畑は 1ha しかなく、フィリップのワインの世界的な需要に追い付かないため、少しでも供給を満たすために買いブドウのワインをつくるきっかけとなったネゴス第 1 号のシャルドネ。ブドウの処は残念ながらブドウを譲ってくれた本人が明かしてほしくないという強い要望があったため、フィリップは口が裂けても明かせないと言うが、どうやら地元ピュピラン村の長年の親友から購入したらしく、ワインの酒質を鑑みても相当レベルの高いブドウであることは間違いなさそうだ。2022 年のジュラは、太陽とブドウの豊作に恵まれた当たり年だった。だが、醸造はブドウの窒素不足により発酵が少し不安定で、発酵不調に気づいたフィリップは、この発酵中のシャルドネには直ぐに SO₂ を少量加えバクテリアの活動を抑えることに成功した。出来上がったワインは、ピュアで上品なストラクチャーとフィネスがあり飲みごたえ十分！フィリップが「このワインの飲み頃は 10 年」と言うように、今開けるのが惜しいくらいのポテンシャルを感じる超魅力的なワインだ！

VdF レ・ヴィアンドリ シャルドネ 2021 (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 46 年になるシャルドネ 0.3ha と現在新たに 0.45ha の植樹を合わせて計 0.75 ヘクタールを所有する。2021 年は病気が猛威を振るった年。1 年を通して雨が多く涼しいながらも、ブドウの完熟を待った結果アルコール度数が 13% に達した品質的には満足の行く年だった。出来上がったワインはエキスがピュアかつ複雑で、石灰質から来るチョーキーなミネラルが凝縮した奥深い味わいに仕上がっている！フィリップ曰く、ジュラのテロワールから来るシャルドネ品種の特徴が見事に集約された今がまさに飲み頃のワインとのこと！

AC アルボワ・ピュピラン レ・ヴィアンドリ シャルドネ 2022 (白)

2021 年が雨の多い年だったのに対し 2022 年は反対に太陽に恵まれた当たり年だった。フィリップ曰く、ブドウの品質的には同じく当たり年だった 2020 年を彷彿させるとのこと。醸造は、ブドウの窒素不足により発酵が長引いたが、どうにかボラチルを抑えるかたちで完全発酵させることができた。出来上がったワインは、太陽の年に相応しい飲みごたえのあるボリューム感がある！また、圧倒されるくらいの凝縮したミネラルの旨味の中に控えめながらも骨格を支える重心の低い酸があり、どの要素も高いレベルで味わいの均衡を保っている！フィリップが言うには、2022 年は今後 10 年出るか分からない長熟に耐えるグレートヴィンテージなので、出来れば 5 年～10 年は寝かせてほしいとのこと！

VdF マセラシオン・シュール・シャルドネ 2022 (白)

クライアントの要望に応えるために 2022 年から新しくネゴスのワインを始めたが、実は自社畑以外のブドウでワインを仕込んだ経験が一切ないフィリップ。手始めにアルベール・ポネルの所有するピオのシャルドネで仕込んだのがこのマセラシオン・シュール・シャルドネだ。ブルゴーニュのシャルドネをただ普通に仕込むのは芸がないということから、今回はマセラシオンにチャレンジした。ACブルゴーニュを取得するために敢えてポーヌにあるアルベール・ポネルのカーヴで仕込んだのだが、結局オペレーションを却下されてしまい VdF でリリースすることとなった。清涼感のあるマセラシオンに仕上げるために収穫を少し早めブドウに酸を残し、醸造もえぐみを出さぬよう手で除梗しルモンタージュもピジャージュも一切せず抽出を抑えた。出来上がったワインは、みずみずしくフルーティーでまるでオレンジティーのような優しい味わいに仕上がっている！発酵の残りガスから来るほんのりクリスピーなタッチも心地よく、飲み疲れのない喉をスツと通る爽やかさが魅力的なワインだ！

VdF ガメイ・ルージュ 2023 (赤)

シャルドネ・マセラシオン同様フィリップが仕込む初めてのネゴスワイン。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、かつてドメーヌ・ボールナールで実践した果房を中敷きで沈めるポワン・バル方式を採用。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。出来上がったワインは、ジューシーかつエレガントで酒質もピロードのように艶やか！フルーリーのトップクリマであるラ・マドンヌのヴィエーユ・ヴィーニュだけあり、繊細な酸とミネラルにフィネスがあり、ワインはアルコール度数 13.75%とは思えない上品さをまとっている！フィリップ曰く、現時点はまだ醸造したての閉じた香りが残っているので、あと数年寝かせるかカラフをすることをおススメとのこと。

ミレジム情報

2021 年は一年を通して雨が多く、春の遅霜とミルデュー、オイディオムが猛威を振るった年だった。冬は暖かく乾燥していた。4 月上旬ジュラー帯に大規模な寒波が降りたが、幸いシャルドネの畑は高台の傾斜地にあったおかげで霜の被害は免れることができた。だが、寒波の影響によりブドウの成長サイクルに遅れが出てしまった。その後も雨の多い不安定な天候が続き開花もまちまちで、開花後はブドウの結実不良が多く見られた。6 月終わりから再び雨が多く気温の上がらない不安定な天候が続き、ミルデューが猛威を振るった。ボルドー液で対処をしたが勢いが強くこの猛威により収量は半分に減った。7 月にはミルデューの勢いは収まったが、7 月下旬から今度はオイディオムが蔓延し始めた。8 月中旬からやっと天候が回復し始め、夏らしい暑さが戻ってきた。オイディオムの猛威も収まり、ブドウは遅れを取り戻すかのように一気に成熟に向かった。

2022 年は、ブドウは早熟で豊作に恵まれた当たり年だった。春に寒波が降りたが霜の被害にまで行かなかった。その後初夏のような暑さが続きブドウ芽の成長は一気に加速した。5 月下旬から始まった開花は順調に終わり、この時点で豊作が期待された。6 月から本格的な夏日が始まった。6 月下旬に 3 日間計 150 mm ほどの雨が降り、この雨が夏の日照りを乗り切る蓄えとなった。7 月はさらに猛暑と日照りが続きブドウの成熟も早まった。8 月に入ると暑さによりブドウがバテ始め、成熟に一時ブレーキがかかった。だが、8 月下旬に 50 mm を超える雨が降ったおかげでブドウは息を吹き返し、そのまま一気に完熟に向かった。

その他、2022 年のブルゴーニュは太陽に恵まれた年。ブドウが早熟で日照りだったにもかかわらず収量に恵まれた年だった。また、2023 年のボジョレーも日照量と適度な雨により収量に恵まれた当たり年だった。6 月中旬にフルーリー帯が雹の被害に見舞われたが、ブドウの房自体が元々多かったため収量には影響しなかった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年のジュラは、広範に渡る霜の被害、長雨、ミルデュー、冷夏と、凶作と言われる 2017 年、2019 年、2021 年を優に超えるかつてない試練に見舞われた。今回、その最大の元凶でもある遅霜の被害状況を確認するために 5 月の初めフィリップのところを訪問した。

これはフィリップが管理するレ・ヴィアンドリのシャルドネ畑の写真。(写真①) 手前の畑がアルベール・ポネルの所有する畑で、その上の茶色く地肌が出ている休耕地の上一帯がオヴェルノワのシャルドネ畑だ。さすがにレ・ヴィアンドリの畑は、標高があり斜面に位置する立地条件が良い場所にあるおかげか、霜の被害はほとんど見られなかった。



(写真①)ピュピランの中でも好立地にあるレ・ヴィアンドリの畑

次に、これは 2023 年に植樹をしたレ・ヴィアンドリの若木の畑の写真。(写真②) シャルドネとプルサールが植えられている。植樹した木のまわりに雑草がうっそうと生い茂っているため見えづらいが、手前の木のほとんどが霜の被害に遭い、葉が茶色く枯れていた。この若木の畝は長さが 50mほどあるのだが、興味深いことに畝の上



半分辺りでくっきりと境界線を引いたように被害が収まっている。フィリップ曰く、今回ジュラを襲ったのは La Gelee Blanche (白い霜) と言われる放射冷却による霜だったそうだ。この La Gelee Blanche は風のない冷たい空気が滞留するような場所で発生しやすい霜で、この畑の上半分のように標高のある所や空気の対流があるところはリスクが少ないようだ。「これより上に位置する古樹のレ・ヴィアンドリやオヴェルノワの畑が昔から銘醸地と言われる所以は、土壌だけでなくこういう霜を防ぐ良い立地条件にあることも大きな理由の 1 つにある」と彼は力説した。

(写真②) レ・ヴィアンドリの隣りにある植樹畑



(写真③) フィリップの現在の醸造カーヴ



(写真④) 1 樽しかないサヴァニャンをサービスするフィリップ

畑を確認した後フィリップの自宅にもどり、彼の現在のカーヴを見せてもらった。これがフィリップの現在の醸造カーヴ。(写真③) 以前に比べると狭く質素な感じだ。前のカーヴは自宅に隣接しているのになぜ使わないのか？とフィリップに訊ねてみた。彼が言うには、オフィシャル的にはドメーヌを持たない定年退職者の身である以上、前のカーヴは誰かに貸すことはできても、自分で使用することは今のところできないのだそうだ。「今は以前のように大量のワインを仕込んでいる訳ではないし、サイズ的にもこのガレージのようなカーヴが自分にはピッタリだ！」と笑いながら答えた。「ヨシ、これを試飲してみろ」。フィリップが樽から白ワインをピペットで引き出した。(写真④) 何だろう…。口に入れてビックリ！ブラインドでもすぐにピンと来るくらい洗練されたサヴァニャンだった！鳥肌が立つくらいメチャクチャ美味しい！え？去年 2023 年にサヴァニャンを 2 樽仕込んだの!?内心「買いたい！」というやる気持ちは抑えて慎重に彼に聞いてみた。彼が言うには、サヴァニャンは今回 1 樽だけで仕込んでいるそうだ。このサヴァニャンはネゴスのブドウで、シャルドネのネゴスと同じ生産者の買いブドウだとのこと。

ん〜この買いブドウ生産者って一体誰なんだろう…？フィリップは口が裂けても教えないと言うが、今回リリースするシャルドネにしる、このサヴァニャンにしる、フィリップの友人でこれだけのポテンシャルの高いワインになるブドウなので、きっと素晴らしい生産者なのだろう…サヴァニャンを飲みながら夢に耽ってみた！

(2024.5.3.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