

～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♪

VdF アリゴテ 2023 (白)

2018年から買いブドウ生産者としてお世話になっているブリュノ・レディスとの4年の交渉の末ようやく手に入れることができたトゥーレーヌのアリゴテ。2023年はボノームの自信作。ショウジョウバエのスズキが蔓延する直前に収穫できたおかげで、収量もあり腐敗の少ない完熟したブドウを取り込むことができた。醸造のスタートはとても順調で、ワインの発酵熟成中もボラティルの大きな問題はなかったが、最終的に3g/L糖が残ったので、安全を考慮してSO₂を10mg/Lだけ瓶詰前に添加した。出来上がったワインは、口当たりを感じるほのかな甘みの中に、アリゴテとは思えない骨太なミネラルとボリューム感があり飲みごたえ十分！塩気のあるミネラルと重心の低い酸が骨格を形成し、ブライントだと当たり年のアンジェのシュナンを彷彿させる！

VdF トゥーレーヌ・テゼ 2023 (白)

2023年は、夏の天候が不安定な上に収穫直前にショウジョウバエのスズキが蔓延するなど厄介な年だったが、最終的にブドウを収穫してみると45hl/haと豊作とも言える収量が取れたミラクルな年だった。醸造は、アルコール発酵に勢いがあり順調かと思われたのだが、熟成中に少しボラティルが上がってしまった。最終的に瓶内でのボラティルの再上昇を防ぐためにフィルター、そして20mg/LのSO₂を瓶詰前に添加した。出来上がったワインは、少し揮発酸のおかげで香りがとても華やか！味わいはフルーティーで透明感のあるエキスにボリューム感があり、ほんのりとした白い果実の甘味に溶け込む強かな酸、チョーキーなミネラルそれぞれに個性主張があり面白い！今飲んででも十分美味しいが、それぞれの個性が調和するまでもうあと1～2年寝かせるとさらに開花しそうな、そんな魅力的なワインだ！

AOP シュヴェルニー2023 (赤)

ボノーム自身長年シュヴェルニー地区にピノノワールの畑を持っていたが、AOPシュヴェルニーの規定でガメイやコーなど土着の赤品種をある一定の面積で所有していなければ（ピノとのアッサンブラージュが前提）アペラシオンが認可されず、シュヴェルニーを反対読みしたVdFヴェルシュニーとしてワインをリリースしていた。だが、2021年にシュヴェルニーにある0.3haのガメイのバイオ畑を手に入れることができようやくAOPシュヴェルニーでリリースすることが可能となった。2023年は、途中まで収量に恵まれていたのだが、収穫直前にショウジョウバエのスズキの被害に遭い厳格な選果を余儀なくされた。出来上がったワインは、スマートかつコンパクトにまとまりがあり、アルコール度数11.5%とは思えないストラクチャーのある中身のしっかりとした味わいに仕上がっている！ボノーム曰く、今飲むのであればジビエ料理と、ワインがまだ硬いのでできればタンニンがこなれるまであと5年は寝かせてほしいとのこと。

VdF ラ・テニエール・ピノドニス 2023 (赤)

ボノーム曰く、2023年はピノドニスの当たり年とのこと。特に、赤がショウジョウバエのスズキの猛威に晒される中、ピノドニスは晩熟品種ということもあってか、ピノやガメイに比べてほとんど被害がなく収量に恵まれた。ブドウの房が多く、また夏の天候が不安定だったこともありアルコール度数は11.5%しか上がらなかった。だが、ブドウのフェノールが熟すまで収穫を待つことができたおかげで果実の旨みはしっかりと乗っている。ワインの熟成は今回400Lの樽のみを使用。樽の一部入れ替えのタイミングに当たったため10%ほど新樽が使われている。出来上がったワインは果実味がみずみずしくジューシーで、塩気のあるミネラルと余韻を優しく引き

締めるタンニンが心地よい！香りも上品で、まさにボノームのピノドニスらしさが全開に引き出されたエレガントなワインに仕上がっている！今飲んでももう十分過ぎるくらい美味しいが、でもできればタンニンの収斂味がこなれるまであと3年～5年は寝かせてみたい…そんな熟成の魅力も備えたワインだ！

VdF ピノノワール 2023 (赤)

生産者にも人気があるボノームのトップ・キュヴェ、ピノノワール！2023年は、ショウジョウバエのスズキの被害によりブドウは厳格な選果を余儀なくされた。ただ、選果されたブドウは全てフェノールがしっかりと熟していた。醸造面は、ボラティルの問題がなくアルコール発酵も順調だったので、フィルターは掛けずSO₂の添加は最小限の5mg/Lに抑えた。出来上がったワインは、いつものボノームのピノらしい、安定感のある味わいに仕上がっている！フランボワーズチョコや熟したいちじくの香りがあり、ワインは重心が低く、塩気もあり複雑味を感じ、柔らかいけど少し収斂性を感じるタンニンが、長期熟成に向くことを予感させる！ミレジム的には決して簡単な年ではなかったにもかかわらず、きっちりと自分のスタイルにワインをまとめ上げるボノームのセンスに脱帽だ！

ミレジム情報

2023年は、2022年に次ぎ豊作に恵まれた年だった。冬のスタートは比較的暖かく雨が多かった。春は乾燥していたが遅霜の被害もなくブドウの成長も順調だった。開花時も天気にも恵まれたおかげで結実も良く、6月の時点で2022年を超える房の量が確認された。7月に入ると天気は一転、雨が多く気温の上昇しない日が続いた。この冷夏と雨の影響によりミルデューが蔓延し、畑は散布作業に追われた。8月も天候が不安定で夏らしい暑い日が続かず、収量の多いブドウが全て熟し切るかという完熟の問題が浮上した。だが、幸い8月終わりから夏らしい太陽が戻り、一時は気温が40度くらいまで上がる猛暑の日もあった。この夏日によりブドウは一気に完熟のスピードを上げた。ブドウが一気に完熟したことと、収穫中にショウジョウバエのスズキが蔓延し始めたことで、房の多かったソーヴィニオンやピノノワール、ガメイなど一部のブドウに腐敗が始まり選果が必要だったが、トータル的には収量に恵まれた満足のいく結果で収穫を終わらせることができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

10月下旬に今回リリースするワインのサンプルピックアップと今年2024年のミレジム情報を収集するためにボノームのドメーヌを訪れた。



これはボノームのカーヴ内の写真。(写真①) 2024年はかなり厳しい年だということはすでに耳に入っていたが、中に入ってビックリ。手前の縦に置かれている樽も空、左奥のクリーム色のファイバータンクも空…。こんなにもカーヴ内がスカスカとは全く予想していなかった。ボノーム曰く、今年は春の遅霜に加え、雨が多くミルデューなどの病気の被害が甚大だったそうだ。ブドウの収量も去年の1/3…。直近では霜の年2017年、霜とミルデューの年2021年に匹敵する凶作年とのこと。

(写真①) 2024年は収量が去年の1/3と少ないため例年よりも閑散としているカーヴ



ちなみに、左の(写真②)は去年 2023 年のカーヴ内の写真。足の踏み場のないくらい樽がうず高く積まれている去年の写真と比べると、今年はいかに収量が少なかったかが良く分かる。今年はさらに日照量が少なくブドウの成熟に時間がかかった。ポノーム曰く、8月の終わりの時点でほとんどのブドウのヴェレゾン(色付き)が終わっていなく天候も不安定だったため、ブドウが熟さないまま腐敗していくリスクがあったとのこと。だが、幸い9月から夏日が戻り、ブレイキの掛かっていたブドウが一気に成熟に向かったおかげで、最後まで天候不安定もあったが無事に収穫までたどり着けたようだ。

写真②) 収量の取れた 2023 年のカーヴ内の風景

その後、ロモランタンやアリゴテなどまだ発酵の終わっていないいくつかのキュヴェを除いて 2024 年のワインを一通り試飲させてもらった。(写真③) 試飲した感想は、全体的に白は酸のあるフレッシュなタイプ、そして赤はアルコール低めのチャーミングなタイプ、直近で言えばロワールらしい清涼感のある 2021 年のスタイルとよく似ていた。

「不幸中の幸いだったのが、春の遅霜とミルデューにより早くから収量が少なかったことで今回どうにかブドウを完熟まで持って行くことができた。これがもし去年のようにたくさんの房が付いているような状態だったら、恐らくブドウは完熟しきれずに腐敗していっただろう」ポノームが言うには、今年は9月16日から10月10日まで約1ヶ月近くかけて収穫に臨んだが、収穫



(写真③) 熟成樽から 2024 年ヴァンクүүл・ヴァンキュ白を抜き取るポノーム

中も頻りに雨が降り、せっかくアルコール度数を上げたブドウも雨により希釈され、また完熟を待たなければならぬという試練が何度もあったようだ。しかも、収穫者 30 名ほどの大所帯を率いたポノームにとって、ブドウの収量が少ない上に収穫の予定が雨により延期することは経済的にも大きな痛手でもあった。「収穫前はブドウが熟さない不安、収穫中の1か月弱は収穫者チームの運営の過度のストレスと冷たい雨の中での収穫の疲労困憊が重なり、精神的にも体力的にも限界だった」と彼は当時を振り返る。「日々自然と対峙し、突発的なことへの対処と判断に追われながら、その年それぞれのベストな収穫を実現することは本当に大変だ。」それでも、美味しいワインを造りたい、良い仕事をしたいという気持ちが常に根底にあるポノームのそのひたむきな気持ちと滲む努力がひしひしと伝わってきた。今回の訪問で 2024 年は量的にかなり厳しい年であることはカーヴを見て実感した。また蔵が造れるかは現段階で未定で、定番ワインのヴァンクүүл・ヴァンキュも今年は半分以下に割り当てが減らされることは覚悟しなければならないだろう。ただ、2024 年はワインの量が少ないことにより樽が沢山余っているようなので、来夏以降販売となるヴァンクүүл・ヴァンキュは 100%樽熟という贅沢な熟成になることは間違いなさそうだ。

(2024.10.21.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP資料にて、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