

# Domaine de Beurenard

ドメヌ・ド・ボールナル

フィネス溢れるエレガントなシャトーヌフ 飲めば納得できるトップの実力

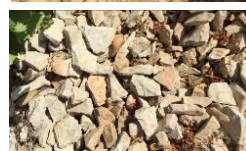


ドメヌ・ド・ボールナルは、シャトーヌフ・デュ・パプで 8 世代に渡り家族経営でワインを生産してきました。現在はダニエルとフレデリック・クーロン兄弟が父のボールナルの経営を受け継ぎ、兄のダニエルが主にブドウ栽培、弟のフレデリックが醸造を担当しています。シャトーヌフ・デュ・パプに 32 ヘクタール、コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュのラストーに 25 ヘクタールの畑を所有し、25 年ほど前から有機栽培農法、20 年前からビオディナミ農法を採用し、合成化学物質を一切使用せず自然のサイクルに合わせてブドウを栽培しています。正式に認定を受けたのは、有機栽培が 2010 年、ビオディナミ栽培が 2011 年です。(写真左端:ダニエル&フレデリック・クーロン兄弟)

シャトーヌフの大きな丸石は、太陽熱を吸収してブドウの熟成を促し、凝縮感のある熟れた果実を实らせませす。ローヌの典型とも言える 13 品種のブレンドがワインに格別な複雑味を与えます。発酵はオークの大桶を使用し、最長で 35 日間かけてゆっくりと成分を抽出する昔ながらの手法を守っています。熟成には、小樽(228L)、フードル(30hl)、円錐台形の大桶(80hl)を使用しています。果実のフレッシュなアロマを損なわないよう、新樽率は平均 10%前後に留めています。



1695 年の記録によると、ドメヌの名は元々「ボウルナル」であったものが時を経て「ボールナル」と呼ばれるようになったそうです。最も樹齢の古いブドウで造る「キュヴェ・ボウルナル」は、原点の意味をこめ、この古い名称が付けられました。ボールナルの古いブドウ畑は、昔から赤・白分け隔てなく様々な品種を混植しています。伝統的手法で作る混植・混醸ワインは、どの品種が何パーセント入っているのか厳密には分かりませんが、畑全体で自然にバランスがとれるため、正にテロワールの持ち味が余すところなくワインの味わいに反映された自然派ワインと言えるでしょう。



■南ローヌ珠玉のバリュウワイン■(ワイン・スペクテーター2017年4月掲載) 夏が近づくとロゼをぐいと煽って喉を潤すのも最高だが、夏だから赤ワインを選択肢から外す必要はない。南ローヌのライトな赤ワインが醸す陽光がさんさんと降り注ぐ生き生きとした快活な味わいは、暑い夏に味わうロゼに勝るとも劣らない。バーガーやラム・チョップ、スパイシーな生ソーセージ、肉のグリルとマリナーズすれば正に絶品だ。広大な AOC コート・デュ・ローヌは、ブラックチェリーやプラム・フルーツの果実味にガリグやタイムなどのハーブ、ローズマリーやラヴェンダーの花の香りが彩りを添える。栽培地域は、南フランス全体を網羅する。これに対しコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュは、ボディと複雑味の面で一段階ステップアップし、特定の村名がラベルに表記されることが多い。風味や香りの開いた肉厚でジューシーな果実味を備えた早熟タイプのワインがこの典型と言える。

ラストーやヴァケラスは、元はコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュであったが、今や単独のアペラシオンに格上げされた。シャトーヌフのトップ生産者が手掛けるこういった村名ワインを当たるのが良いワインを掘り出すコツだ。ドメヌ・ド・ボールナルのラストーが良い例で、黒鉛のニュアンスが心地よく香る生き生きとした快活な味わいを湛えている。リラックは、シャトーヌフ・デュ・パプから河川を1つ隔てた対岸にあり、距離が近く土壌のタイプも共通するが、価格は断然に安くなる。ヴァントーやリュベロンのワインは、よりエレガントな洗練されたスタイルで、フローラルなアロマや風味が特徴的だ。このように南ローヌは、実に広大な産地であり、数々のバリュウワインが眠る宝庫である。

■2015 ヴィンテージ情報■ 暑く乾燥した天候が長く続いた良年で、8月に大雨に見舞われたものの、夜間の冷涼な気候と収穫期のカラッと晴れた晴天のお陰で、フレッシュな酸を湛えた熟成感のあるパーフェクトなブドウが収穫出来た。特にグルナッシュやムールヴェードルにとっては当たり年で力強くパワフルなワインに仕上がった。南ローヌの多くの作り手にとって 2015 年の収穫は非常に嬉しいものだったが、エレガントな 2013 年や 2014 年に比べ、暖かい年となった 2015 年は、熟成感のある力強くパワフルなスタイルが際立ち、南ローヌらしいヴィンテージとなった。赤ワインは、豊かな色合いとシルキーなタンニンを湛え、酸はやや低めだが、フェノール成分とアルコール分の高さは、2007 年を彷彿とさせる。

■2016 ヴィンテージ情報■ 2016 年は、卓越した 2010 年や 1990 年など稀代のグレート・ヴィンテージに引けを取らない偉大な年として記憶される。比較的穏やかな天候が続いた冬の後、乾燥した冷涼な春が訪れ、夏は最高気温 35℃を超える猛暑となり、非常に暑い日が9月初旬まで続いたが、うだるような暑さが一日中続いたわけではなく、昼夜の寒暖差が極めて激しく、この特徴が8月初旬の熟成期に顕著に見られたため、ブドウの熟成にとっては極めて理想的な天候条件で、ポリフェノールの成熟を促した。夏は雨が少なく乾燥し、8月は降水量が僅か8.4ミリ程に留まったが、9月中旬頃に2日間霧雨が続いたお陰で、豊かなフェノール成分を蓄えた健康状態の極めて良好で上質なブドウが収穫出来た。

■2017 ヴィンテージ情報■ 1月は過去5年間で最も寒冷で2月初旬に気温が急上昇し、3月末には、早熟の年となることが予想された。4月末にフランス全土を霜が襲い、シャトーヌフでは4月20日に3.7℃を記録したが、その後は暑い天候が続き、6月下旬には30℃を超える猛暑となり、2003年に次ぐ最も暑い年となった。7~9月の降水量は前年を大きく下回る乾燥した夏となった。収穫は9月1日から開始し、穏やかな秋晴れに恵まれた。夏の干ばつの影響でグルナッシュにクユールがあり、収量は平均23hl/haと過去10年の平均30hl/haを大きく下回ったが、品質は非常に高く、赤は芳醇な果実味にシルキーなタンニン、白はフレッシュでフルーティな果実味を湛えた極めてバランスの優れたワインに仕上がった。

■2018 ヴィンテージ情報■ 春から夏にかけて非常に雨が多く、べト病のリスクが高まったが、8月は最高気温が35℃を超える暑い日が続き、9月の月間雨量は僅か5ミリと乾燥し、夜は冷涼で晩秋まで穏やかな天候に恵まれたため、素晴らしく上質なブドウが収穫された。黒ブドウ、特にグルナッシュは早熟で果皮が厚く、アロマとフェノール成分の潜在力を引き出すために丹念な抽出が行われた。赤ワインはラズベリーや黒スグリ、ブルーベリー、ジンジャーを思わせるアロマにシルキーで丸みのあるタンニン、長い余韻を特徴とし、白ワインは豊潤でライムなどの柑橘類やエキゾチックな白果実のニュアンスが特徴的。この年は、アルコール分が穏やかで酸もそれほど高くないが、程よい円熟感があり、後味は余韻が長くヴェルヴェットのように滑らかで、若いうちから楽しめて熟成も効点においては2007年を彷彿とさせる。

■2019 ヴィンテージ情報■ 2019年は、7月の熱波の影響で果汁の量が少なく、低収量の年となりました。それでも白ブドウの一番搾り果汁に関しては、2018年の収量にほぼ匹敵する量が得られ、白ブドウ果汁全体としての収量も前年に極めて近いものとなりました。この年の白ブドウは、酸のバランスが美しく趣があり、偉大な白ワインとロゼを生み出すことを可能としました。発酵過程においては、多大な労力を要しましたが、品質の高いワインが生み出される年となるでしょう。黒ブドウに関しては、予想通り低収量で、若木は平年比30~40%の収量減となりましたが、古木のブドウに関しては秀逸で、殆ど減収は見られなかったものの、果汁量が少なかったため、黒ブドウ全体の収量は予想を下回る結果となりました。

## ~ White Wine ~

### 2018 Châteauneuf du Pape Blanc

上代価格 ¥6,600(税別)

#### シャトーヌフ・デュ・パプ・ブラン

シャトーヌフ・デュ・パプの総生産量のうち、白ワインの割合は僅か7%。クーロン家が誇る希少な白ワインは、クレレット由来の花の香りとフィネス、グルナッシュ・ブランのしっかりしたストラクチャーとクリーミーなテクスチャー、ブルブルーランの上質な酸がもたらす筋骨隆々としたスタイルに、ルーサンヌのアプリコットを思わせる豊かなアロマが香ります。

■テクニカル情報■ 産地:ロヌ南部/AOC シャトーヌフ・デュ・パプ 畑面積:35ha 平均収量:35hl/ha アルコール:14%前後  
品種:クレレット30%、ブルブルーラン25%、ルーサンヌ22%、グルナッシュ・ブラン20%、ピクブル&ピカルダン3%  
醸造:ブドウは100%手摘みで厳しく選別し、空圧で圧搾し18-20℃で低温発酵させフルーティなアロマを引き出し、マロラクティック発酵はせず、10-20%はバリックで、残りは小型のフードルとステンレスタンクで6カ月シュールリー熟成。年間生産量:約11,000本

■コメント■ 金色の輝きを湛えたグリーン。洋梨、桃、アプリコットなどの表情豊かなアロマに、ジャスミンや炙ったアーモンドの風味が香る。口当たり滑らかで、核果実の豊かな果肉を思わせる肉厚でジュシーな味わい。仄かに塩味のある余韻の長い後味が広がる。

★パーカーポイント88点 2019年10月1日 ジョー・ザウンスキー(飲み頃:2019-2022年) ミディアムからフルボディの2018年シャトーヌフ・デュ・パプ・ブランは、メロンや白桃、ライムを思わせる魅惑的なアロマを呈している。クレレット30%にブルブルーラン25%、ルーサンヌ22%、グルナッシュ・ブラン20%、少量のピカルダンとピクブルをブレンド。豊潤で円やかというよりは、真っ直ぐですっきりと焦点の定まった味わいで、ピリリとしたシャープな酸を持つ魅惑的な後味が広がる。

★ワインスペクテーター92点 2019年11月30日(飲み頃:2019-2021年) キニーネ、ライム、桃、ハニーサックル、スターフルーツの香りが流れるように広がるフレッシュなアロマ。味わいは鮮やかで、瑞々しい後味が感じられる。今は非常にフレッシュだが、少しのセラー熟成で、もう少し恰幅の良い味わいが楽しめる。今から2021年頃までが飲み頃。生産量400ケース。



### 2016・2017 Châteauneuf du Pape Blanc Cuvée Boisrenard

上代価格 ¥9,300(税別)

#### シャトーヌフ・デュ・パプ・ブラン・キュヴェ・ボワルナル

ボワルナルの古い畑は、昔から様々な品種を混植しています。キュヴェ・ボワルナル・ブランは、樹齢60~100年の古樹が育つドメーンで最も古い畑から厳選した白ブドウ6品種を樽で発酵・熟成させて作る特別なキュヴェで、古樹ならではの凝縮感と複雑味は、白ワインとして極めて稀有であり、収量も限られるため、大変希少価値の高いワインです。

■テクニカル情報■ 産地:ロヌ南部/AOC シャトーヌフ・デュ・パプ 品種:クレレットとルーサンヌを主体とした6品種の白ブドウ(グルナッシュ・ブラン、ブルブルーラン、ピクブル、ピカルダン) 畑面積:32ha 樹齢60~100年 アルコール:14% 収量:19hl/ha  
土壌:丸い小石を多く含む粘土石灰質土壌 醸造:手摘みで厳しく選別して空気で圧搾し一部新樽を用いて樽発酵。その後オークの小樽で熟成させ、円やかなタンニンとクリアな透明感を引き出し、バランスを整えてから無濾過で瓶詰。年間生産量:4800本

■コメント■ 外観は、銀色の反射光を纏った鮮やかなゴールド・グリーン。洋梨と白い花を思わせるアロマに、レモンやタイムのニュアンスが香る。味わいはフルボディで、洋菓子のペストリー生地を思わせるエレガントな香りが口内を満たし、塩気のあるミネラルを湛えた美しい後味が余韻に広がる。



2017 ヴィンテージ★パーカーポイント94点 #238 2018年9月1日(飲み頃:2018~2025年) 2017年のボワルナル・ブランは最高級の白ワインである。ブドウはクレレットとルーサンヌが主体で、熟成には木製のフードル(65%)と小樽(35%)を使用。トロピカル系の果実を思わせる早熟で贅沢な味わいで、トーストやキャラメル風味に仄かな蜂蜜の香りが感じられる。芳醇で豊かな味わいをしっかりと酸が引き締め、バランスをとっている。後味は極めて余韻が長く、パイナップルやヴァニラの美味な味わいが広がる。

2017 ヴィンテージ★ワイン・スペクテーター96点 2018年11月15日(飲み頃:2018~2023年) 黄色い林檎やメロン、青イチジク、ミラベルプラムの肉厚だが生き生きとした果実味を、仄かなシトラスオイルやバーベナ、ジャスミンの花の香りが美しく彩る。すっきりと焦点の定まった余韻の長い後味には、心地よい重量感とハリが感じられる。実に美しい仕上がり。生産量250ケース。

2017 ヴィンテージ★ヴィノス93点 2018年10月(飲み頃:2023~2030年) 外観は透明感のある澄んだイエロー・ゴールド。力強く、ミネラル香を帯びたオレンジや洋梨のポシェ、マンゴーの香りが素晴らしくくっきりと明瞭に感じられ、蜂蜜、ジャスミンの花、スモーキーな燻の香りが複雑味を添える。深みのある恰幅の良い味わいで、柑橘系果実や果樹園に生る果実を思わせるしなやかな果実味に溢れ、バタートーストや桃のネクターの奥深いニュアンスが中盤から終盤に向かって徐々にゆっくりと現れる。力強くフローラルな香りが実に印象的で、後味はシルキーで極めて余韻が長く、柔らかくフローラルなニュアンスがどこまでも広がる。

2016 ヴィンテージ★ワイン・スペクテーター95点 2018年10月15日(飲み頃:2018~2020年) 実に魅惑的なワインで、ヒースの木、蜂の巣、ヘーゼルナッツの香りが、クリームをかけたイエローアップルやミラベルプラム、メロンを思わせる果実味を柔らかく包み込む。レモンゼリーの香りがワインの味わいに生き生きとしたエネルギーを添え、余韻の長い後味を生む。生産量250ケース。

2016 ヴィンテージ★ヴィノス91点 2018年10月(飲み頃:2023~2030年) 外観は淡いゴールド。熟れた桃や洋梨のリキュール、イチジク、強い香りを持つ花のアロマが弾けるように広がり、スモーキーなミネラルのニュアンスが背景に仄かに香る。口に含むと、果樹園の果実や核果実を思わせる素晴らしく凝縮感のあるクリアな果実味が染み渡るように広がり、空気に触れるにつれて次第に深みを増し、仄かな蜂蜜の風味を帯びてゆく。蜂蜜とフローラルな花の香りが終盤で再び力強く感じられ、力強さとフィネスを兼ね備えたしなやかで余韻の長い後味がどこまでも続く。

## ~Red Wine~

### 2018・2019 Côtes du Rhône

上代価格 ¥2,700(税別)

#### コート・デュ・ローヌ

ラストーの粘土石灰質の畑と、小石を多く含むオレンジの畑で育つグルナッシュが豊かなボディと円やかな味わい、しっかりとした骨格を与え、シラーがフルーティな果実味とスパイスの風味、エレガントなタンニンを添えます。

■**テクニカル情報**■ 産地:ローヌ南部ラストー/シャトーヌフ・デュ・パブ北部オレンジ (AOC コート・デュ・ローヌ)  
品種:グルナッシュ 70%、シラー 30% 平均樹齢:45 年 アルコール:13.5%前後 ※ビオディナミ農法・有機栽培  
【オレンジ】畑面積:6ha 土壌:南ローヌに典型的な小石の多い土壌 収量:15-35hl/ha

【ラストー】畑面積:25ha 土壌:粘土・石灰質 収量:25-38hl/ha 醸造:手摘みで厳しく選別し除梗。天然酵母で 15~24 日間発酵し清澄。ステンレスタンクと 30hl の大型フールドルで 6 ヶ月熟成。生産量:5500 ボトル

■**コメント**■ 鮮やかな輝きを湛えた深みのある紫色。ブルーベリーを思わせるよく熟れた果実のアロマが香る。口に含むと、熟れた果実の香りが口内いっぱいになり、仄かなガリグ(灌木林)の香りが心地よくフレッシュな爽快感を導く。素晴らしい凝縮感と極めて柔らかなタンニン、余韻の長い後味が印象的。



### 2017・2018 Rasteau

上代価格 ¥3,500(税別)

#### ラストー

日照量の多い南向きの斜面に粘土石灰質土壌が連なる最高のテロワールを誇るラストーは、2010 年から単独のアペラシオンとしての表記が認められるようになりました。

■**テクニカル情報**■ 産地:ローヌ南部/AOC ラストー 畑面積:25ha 土壌:青粘土に粘土石灰質土壌が連なる 収量:30hl/ha  
品種:グルナッシュ 80%、シラー 17%、ムールヴェードル 3% アルコール:15%前後 醸造:ブドウは除梗し、天然酵母で 18-28 日間自然発酵させ、マストを清澄し大桶と大型フールドルで 12 ヶ月熟成。生産量:4-5 万本

■**コメント**■ 重厚で深みのある色合い。ガリグと野生のブラックベリーの香りを湛えた心地よくフレッシュなアロマ。口に含むと、野生のラズベリーやローズマリー、タイムの風味が香るフルーティでスパイシーな味わいが口内を満たす。ストラクチャー、バランス、ミネラルのどれをとっても、素晴らしい熟成ポテンシャルが感じられる。



2017 ヴィンテージ★パーカーポイント 89 点 2019 年 11 月 1 日 ジョー・ザウンスキー (飲み頃:2020-2025 年) ボールナールの 2017 年ラストーは、ベースとなっている赤いチェリーのアロマの表面を覆うミントのようなグリーン香が特徴的だ。ブレンド比率は、グルナッシュ 80%、シラー 17%、ムールヴェードル 3%。クリーミーでしなやかなミッドパレットを持つメディアムからフルボディのワインで、果梗のニュアンスが僅かに感じられ、やや硬質な後味が広がる。

2017 ヴィンテージ★ワイン・スペクテーター 90 点 2019 年 9 月 30 日 (飲み頃:2019~2022 年)

ダークラズベリーとプラムペーストの香りが焦がしたハンの木やヴァニラの風味と共に溶け合う。しっかりとしたキレのある黒鉛の香りが後味に表れる。グルナッシュ、シラー、ムールヴェードルのブレンド。

### 2015・2016 Châteauneuf du Pape Rouge

上代価格 ¥6,600(税別)

#### シャトーヌフ・デュ・パブ・ルーージュ

2015VT がコンクール・アンフォール 2017 年、およびコンクール・デ・ヴァン・オレンジ 2017 年で金賞受賞！  
並びにワイン・スペクテーター 2017 年ワイン・オブ・ザ・イヤー TOP100 にランクイン！(58 位:94 点)

クーロン家は環境に優しい栽培手法を 50 年以上守り続け、デメテルよりビオディナミの公式認定を受けています。  
フレッシュで豊富な果実に洗練されたハリのあるタンニン、樽由来のチョコレートやスパイスの香りが感じられます。



■**テクニカル情報**■ 産地:ローヌ南部/AOC シャトーヌフ・デュ・パブ 畑面積:32ha 樹齢:50 年以上 栽培:有機栽培・ビオディナミ  
【2015VT】品種:グルナッシュ 70%、シラー 10%、ムールヴェードル 10%、サンソー 6%、その他 4%(クノワズ、ミュスカルダン、テレノワール、ヴァッカレーズ等) 【2016VT】品種:グルナッシュ 65%、シラー 15%、ムールヴェードル 10%、その他の品種 10%  
収量:25hl/ha アルコール:14.5%前後 土壌:大きな丸い小石を多く含む粘土石灰質土壌  
収穫:小さなバケツを用い最も状態の良い実だけを摘み取り収穫 醸造:除梗し軽く破碎。発酵槽で 18-31 日間かけて凝縮された香味成分をゆっくりと最大限に抽出。その後、オークの小樽と円錐台形の大型の桶を使って 15 ヶ月熟成。年間生産量:約 6 万本

■**コメント**■ 美しく深みのある鮮やかなルビー色。チェリーやフレッシュなブルーベリーの香りに、ローズマリー、セイヨウネズ、ヒマラヤスギを思わせる種々のスパイスの風味が香る。複雑味のあるアロマ。味わいは大ぶりで恰幅が良く、ピリッとした酸味の効いたチェリーに、ガリグ(灌木林)のニュアンスが香り、フレッシュな後味が広がる。滑らかなタンニンを湛えたエレガントな味わい。

2016 ヴィンテージ★パーカーポイント 93 点 #238 2018 年 9 月 1 日 (飲み頃:2018~2035 年) 2016 年はボールナールにとって傑出したヴィンテージだ。2016 年のシャトーヌフは恰幅の良い芳醇で豊かな味わいが実に絶妙で、チェリーやアプリコットを思わせる太みのある果実に、魅惑的なドライスパイスやガリグのニュアンスが仄かに香る。複雑味のあるしなやかな味わいのフルボディで、シルキーで余韻の長い後味が広がる。ブレンドはグルナッシュが全体の 2/3 を占め、産地で認められた 17 品種のブドウが残り占める。

2016 ヴィンテージ★ワイン・スペクテーター 93 点 2018 年 11 月 30 日 (飲み頃:2020~2030 年) ラズベリーやプラムのコンポートを思わせる美しく凝縮感のある果実味が中核を成し、焦がしたハノキ、煙草、温かいレンガの香りが豊かで心地よいアクセントを添える。後味にはしっかりとしたコクとキレが感じられるが、全体的にフレッシュで生き生きとした印象。生産量 6 千ケース。

2016 ヴィンテージ★ヴィノス 91 点 2018 年 7 月 (飲み頃:2021~2028 年) 色合いは深みのあるルビーレッド。香り豊かな赤果実のジャム、お香、アジアンスパイイスのアロマがくっきりと素晴らしく明瞭に感じられ、空気に触れるにつれて次第にスモーキーなミネラル香を帯びてゆく。樹液を思わせる若々しい青みを湛えた甘く浸透性のある味わいで、ジューシーなラズベリー、チェリー、ラヴェンダーの花のバスタードの風味に、仄かなスパイスケーキの風味がほんのりと香る。後味には、躍動感のあるミネラル香が生き生きと感じられ、果実味にしっかりと結合したタンニンとフローラルな花の香りを湛えた長い余韻がどこまでも続く。

2016 ヴィンテージ★ジェームズ・サックリン 91点 2018年7月7日 炙ったスパイスと濃厚なプラムペーストを思わせる豊かな果実のアロマに、タールの香りも感じられる。タンニンはくっきりと力強く、ややジュシーでコクがあり、円熟感と抽出物が最大限かつ的確に引き出されている。今すぐ飲んででも暫く寝かせてからでも楽しめる。

2015 ヴィンテージ★パーカーポイント 87点 #233 2017年11月1日 (飲み頃:2017~2025年) 早熟でよく開いた魅惑的でフローラルなアロマに、シルキーなタンニンを湛えたミディアムボディ。芳醇さや凝縮感は例年並みではあるものの、スパイシーでエレガントな後味が心地良い。

2015 ヴィンテージ★ワイン・スペクテーター 94点 2017年11月30日 (飲み頃:2020~2040年) 黒いイチジクに温かなボイゼンベリーを思わせる還元香、クリームソースをかけた魅惑的なラズベリーの風味が溢れるように感じられ、黒鉛、ブラックティー、バステイス(南仏で好んで飲まれるリキュール)の香りが心地良いアクセントを添える美しいワイン。後味には、ほんのりと焦がしたアップルウツの香りが心地良く感じられ、果実味にしっかりと溶け込んで見事な一体感を見せている。

2015 ヴィンテージ★ヴィノス 90-92点 2017年3月 鮮やかな輝きを湛えたルビーレッド。香り豊かなブーケは、スパイシーな赤いベリー系果実やチェリーの香りと並んで、ガリーグのニュアンスや胡椒を思わせるスパイスの風味が香る。口当たり滑らかで、甘みのある赤系の果実や花の香りのドロップを思わせる円やかな味わいが口内を満たし、空気に触れるにつれて次第にスモーキーなニュアンスを帯びてゆく。後味は、黒果実のアロマを包み込むようにして口当たり滑らかなタンニンがゆっくと表れ、どこまでも続く長い余韻を生む。

2015 ヴィンテージ★ジェームズ・サックリン 90点 2017年8月15日 熟れたラズベリーと茹でたイチジクのアロマが香る。口に含むと、紅茶、レッドプラム、イチジクのコンフィチュールの風味が広がる。今が飲み頃。

## 2015・2016 Châteauneuf du Pape Rouge Cuvee Boisrenard 上代価格 ¥9,900(税別)

### シャトーヌフ・デュ・パプ・ルージュ・キュヴェ・ボワルナル

1990 ヴィンテージから続くキュヴェ・ボワルナルは、様々な品種が混植されたドメースで最も樹齢の古い畑から採れる 13 品種で作るラグジュアリー・キュヴェ。グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、白ワイン品種も含む 13 品種が奏でるエレガントなハーモニー、テロワールが生み出す卓越したバランスを湛えた複雑な味わいは、まさに圧巻です。

■テクニカル情報■ 産地:ロヌ南部/AOCシャトーヌフ・デュ・パプ 品種:グルナッシュ66%、ムールヴェードル12%、シラー12%、その他10%(サンソー、テレ、ピカルダン、ピクブル、ミスカルダン、ブルブルーラン、ヴァッカレーズ、ルーサンヌ、クノワーズ、クレレット) 畑面積:32ha 樹齢60-100年 アルコール:14.5% 収量:15-20hl/ha 土壌:大きな丸石を含む粘土石灰質土壌 醸造:除梗し軽く破碎。26-31日発酵させ、オークの樽で18ヵ月熟成。無濾過で瓶詰。年間生産量:約1万本

■コメント■ 美しく輝くディープパープル。スパイシーなニュアンスとミネラルの香りを湛えたフルーティで複雑なアロマが表情豊かに香る。赤果実、黒果実、なめし皮、ガリーグ、リコリス、スパイス、ミネラルの香りが広がる素晴らしく複雑な味わい。シルキーなタンニンとストラクチャーを湛え、余韻の長い後味が広がる。最高にエレガントなワイン。



2016 ヴィンテージ★パーカーポイント 96点 #238 2018年9月1日 ジョー・ザウンスキー (飲み頃:2018~2035年)

シャトーヌフ・デュ・パプ・ルージュと同じく、グルナッシュ・ノワールを主体にアペラシオンで認められた 18 品種(※色分けしなければ 13 品種)のブドウをブレンドした 2016 年のキュヴェ・ボワルナルは、苺やラズベリーの煌めくようなアロマが香るフルボディで、クリーミーでシルキーな口当たり。贅沢だが鮮やかな快活さも兼ね備えた生き生きとした味わいで、余韻も長い。実に秀逸な傑作であり、価格帯も妥当と言える。

2016 ヴィンテージ★ワイン・スペクテーター 96点 2018年11月30日 (飲み頃:2020~2040年)

しっかりとした頑丈な構造を持つワインで、キルシュやブラックベリーペースト、レッドリコリスの芳しい風味を、炙った林檎の木や温かく熱を帯びた石や煙草の葉の香りがタイトに引き締めている。ワインの持つシリアスなコクと生き生きとした活力は、この美しい果実味が長期にわたるセラー熟成によって心地よく進化してゆくことを物語っている。生産量 800 ケース。

2016 ヴィンテージ★ヴィノス 94点 2018年7月 ジョシュ・レイノルズ (飲み頃:2024~2033年) 外観は華やかな董色。香りは官能的でゆったりした広がりを持ち、スモークの香りを纏った黒いベリーや砂糖漬けのリコリス、仄かなポットポプリの香りを思わせる。芳しく、くっきりとした輪郭を湛えた黒果実や青果実のジャムの風味に鮮やかなミネラル香が浮き立つように感じられ、荒削りなざらつきや尖りを少しも感じさせない。恰幅がよく驚くほどにエネルギー溢るスタイルで、仄甘くフローラルで素晴らしく余韻の長い後味が広がり、きめ細やかなタンニンがほんのりと感じられる。

2016 ヴィンテージ★ジェームズ・サックリン 92点 2018年7月7日 アロマや風味に関しては、実に輪郭のくっきりとした心地よい果実味が感じられる。イバラの茂みやサマーベリーのフレッシュな風味にブラッドオレンジや野生のハーブの仄かなニュアンスが香る。タンニンは硬質だが、実に洗練されている。今すぐにも楽しめるが寝かせておいても良い。

2016 ヴィンテージ★ジャンシス・ロビンソン 16+/20点 2017年10月10日 (飲み頃:2020~2034年) ピュアなチェリージャムのアロマ。タンニンは遅くして力強く、非常に旨味のある味わい。リコリスとなめし皮のニュアンスが後味に感じられる。

2015 ヴィンテージ★パーカーポイント 91点 #233 2017年11月1日 (飲み頃:2016~2031年)

新樽率僅か 10%のためオークの樽香はやや控えめだが、現時点では、ダークプラムとコーラの風味をくすんだ焼きスパイスの重厚な風味が包み込むように感じられ、テクスチャーは芳醇でヴェルヴェットのように滑らかな質感を湛えている。ドライフルーツのようなニュアンスが僅かに感じられ、余韻の長い重厚な後味が広がる。全体的なクオリティとしては非常に秀逸なワインと言える。

2015 ヴィンテージ★ワイン・スペクテーター 97点 2017年11月30日 (飲み頃:2020~2040年) イチジク、ブラックベリー、ボイゼンベリー・コンフィチュールの美しく豊かな果実味が滑らかに溶け合い、温かなフルーツケーキや、ブラックリコリスの溶けるような風味、黒い紅茶の香りが美しく調和する。後味は生き生きとしたエネルギーに満ち、美しく繊細な玉のような酸に黒鉛のピリリとした切れ味が余韻に広がる。生産量 500 ケース。

2015 ヴィンテージ★ヴィノス 92-94点 2017年3月 外観は若々しい紫色。飲み手を陶酔させるようなスモーキーでスパイシーな香りを帯びたアロマは、赤果実や黒果実のジャムにポットポプリの香りが感じられ、鮮やかなミネラルが生き生きとした活力を添える。口に含むと、甘く生き生きとしたブラックラズベリー、チェリーフルーツ、ラヴェンダーの花のドロップの風味が染み渡るように口内を満たし、ワインが開くにつれ深みと広がりを増してゆく。芳醇な果実味を、粗削りな角を少しも感じさせない滑らかで快活な酸が生き生きと引き立てる。力強くフローラルな花の香りが、素晴らしく余韻の長い滑らかな後味を導き、美しくバランスのとれた柔らかなタンニンがくっきりとした輪郭を添える。

2015 ヴィンテージ★ジャンシス・ロビンソン 17/20 点 2016 年 10 月 20 日(飲み頃:2024~2034 年) 暗く深みのある深紅色。完熟したニワトコの実を思わせるアロマが香る。透明感のあるクリアな味わいが浮き立つような高揚感を誘い、洗練されたタンニンが後味に広がる。若いうちは、バックパレットの酸がやや支配的に感じられるが、時と共に美しく発展してゆく。

2015 ヴィンテージ★ジェームズ・サックリン 92 点 2017 年 8 月 15 日 樹齢 70~100 年の有機栽培の古樹から引き出された実に見事な深みと凝縮感。低木に成るキイチゴやラズベリー、レッドプラムを思わせる果実味が終始一貫して感じられ、スパイシーなオークの風味が香るフレッシュで力強くパワフルな味わいが口内を満たす。今が飲み頃。

## 2012 Châteauneuf du Pape Gran Partita

上代価格 ¥14,800(税別)

### シャトーヌフ・デュ・パプ・グラン・パルティータ

13 名の管楽器奏者が奏でるモーツァルトの「グラン・パルティータ」に因んだこのワインは、13 品種をブレンドして作るシャトーヌフのワイン作りの伝統への回帰を体現したユニークなワインです。今日、殆ど姿を消しつつある 13 品種の伝統の味わいを蘇らせるため、クーロン家は、「ラ・コレクション」と名付けた特別な区画で 10 年以上の歳月をかけてドメーヌで最も樹齢の古い古樹を厳選して接ぎ木し、特別なクローンを持つ 13 品種をビオディナミ農法のみを用いて栽培してきました。「シャトーヌフのテロワールは、ブルゴーニュのエレガンスと南フランスの芳醇さが出会う偉大なテロワールである」というクーロン家のビジョンの真髄を余すところなく表現したワインです。



■テクニカル情報■ 産地:フランス南部/AOC シャトーヌフ・デュ・パプ 土壌:キメの細やかな粘土に丸い小石が混じる  
品種:グルナッシュ主体(50%)で白ワイン品種(10%)を含む全 13 品種(シラー、ムールヴェードル、サンソー、クノワーズ、ミスカルダン、ヴァッカレーズ、テレ・ノワール、ルー・サンヌ、クレレット、プールプーラン、ピクプール、ピカルダン) 栽培:ビオディナミ・混植  
アルコール:14.5% 醸造:「ラ・コレクション」の区画に育つ 13 品種と、台木を採取したドメーヌで最も樹齢の古い古樹から手摘みし厳しく選別。木製の円錐台形の発酵槽を使い、天然酵母で自然発酵。オークのキャスクで 2 年熟成させ、2014 年 9 月 10 日に瓶詰。

■コメント■ グルナッシュの暗く深みのあるアロマ、ローム質の大地、ミント、月桂樹の葉、煙草の香りがグラスから溢れ出すように香り立ち、洋酒漬けのプラムやイチジクを思わせる果実味の中へゆっくりと溶け込んでゆく。実に芳醇で贅沢な味わいのワイン。イチジクのパン、トルコ珈琲、熱を帯びた敷石の香りが後味に広がる。

■2012 ヴィンテージ情報■ シャトーヌフ最高の年と言われる 2012 年は、成熟した果実味、繊細なフィネス、生き生きとした活力を兼ね備えたグレート・ヴィンテージで、グラン・パルティータの初回ヴィンテージに相応しい年です。グラン・パルティータ 2012 年は、2 年間の樽熟成で甘美な味わいとフィネスを増し、ビオディナミの暦で「果実の日」とされる 2014 年 9 月 10 日に瓶詰めされました。

### 有機栽培(ビオデナミ栽培)認証機関

ボールナールのワインは、有機栽培およびビオディナミ栽培の認証を 3 つの機関より受けています。認証機関は、独自のガイドラインを持つ国や EU、各組合から成り立っています。ボールナールのワインには、全てユーロリーフ、ABマーク、デメテルの認証ロゴが付いています。



ユーロリーフ...EUの有機ロゴで、EU が策定した有機農業セクターの条件や規制に完全に準拠し、農業成分の95%以上が有機成分であることを意味しています。2012年より、EU加盟国において生産、包装された全ての有機食品は、基準を満たしているものは、有機ロゴの表示が義務付けられました。ラベルには認定機関のコード番号と原材料の栽培地を記載することが求められています。非包装の食品や輸入品に関しては、ロゴの使用は任意とされています。



ABマーク...「アグリキュルチュール・ピオロジック」の略で、フランス政府の厳しい基準をクリアし、栽培から商品加工にいたる全ての工程で、添加物まで厳密な管理と監視が行われています。化学肥料や化学薬品、遺伝子組換え肥料の不使用、最低3年間は有機農法を続けていること等が条件で、更に1年ごとに抜き打ち検査も行われます。また、商品加工に至る全工程で添加物などを含まないことを認定した商品のみ与えられる認定マークです。このABマークの張付が認められるのは、フランス経済省と農業省が認める国際有機認定機関であるエコセールによる審査をクリアし、EU圏内で加工された製品に限ります。



デメテル...ルドルフ・シュタイナーが設立したスイスのゲータアムを本部とする世界最古の「ビオ」生産者団体です。その理念は、ルドルフ・シュタイナーが 1924 年に行った「農業講座」に集約されています。この団体が結成されたのは 1927 年で、翌年にはデメテル(ギリシャの豊穡の神)というブランド名を導入。50 カ国 8000 の農家が会員となっており、その農地面積の合計は 26 万ヘクタールにも上ります。会員は、所有するすべての畑においてデメテルの基準に則ってブドウを栽培しなければならず、ボルドー液用硫酸銅の上限は年間 3kg/ha まで。ワインに添加する SO<sub>2</sub> は、辛口白・ロゼで 150mg/L、辛口赤ワインで 100mg/L (いずれも残糖分 2g/L 以下の場合)となります。ビオの適性検査は、ABマークと同様、エコセールに委託しています。