

Domaine de Beurenard

ドメヌド ボールナール

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・ボールナールは、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からドメヌの経営を受け継ぎ、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「ボウルナール」であったものが時を経て「ボールナール」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・ボウルナール」は、原点の意味をこめ、この古い名称が付けられました。ボールナー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。

■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、早熟の年となる事が予想された。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リュールがあり、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。

■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、低収量の年となった。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った。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ができた。発酵過程においては、多大な労力を要したが、品質の高いワインが生み出される年となるだろう。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、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った。

■2020 ヴィンテージ情報■ 冬は穏やかな気候で、雨が多かったため、地中に十分な水分を蓄えることができた。3 月下旬に霜が降りたが、幸いなことに被害は限定的であった。春の間は、ブドウを保護するためにティザンヌ(植物の煎じ薬)と精油を定期的に散布した。開花は 5 月の 2 週目から始まり、この年の生育サイクルの早さをうかがわせる。収穫時の天候は素晴らしく 8 月 25 日から 9 月末まで収穫を行った。この年は、フレッシュさと果実味を湛えたバランスの良い味わいが特徴的。

■2021年ヴィンテージ情報■ 2021年の冬は、とても暖かく、早い段階で芽吹きが始まり、順調な生育が期待されていた。しかし、4月上旬に発生した霜がフランスのワイン産地に深刻な被害をもたらした。ラストーにも寒波が押し寄せ、気温が-4.5℃まで急激に下がり、大幅な減収が見込まれた。幸いなことに、適時・適切な剪定やブレパレーションの散布などが功を奏し、被害を抑えることができた。夏は、急激な気温上昇はなく、雨も数える程で夜は涼しかったため、ブドウは理想的な成熟を迎えた。収穫は、9月7日~10月8日まで続いた。収穫中は激しい雨や雷雨に見舞われたが、我々の畑の樹は、背の高い仕立てで、風通しが良く、過度な湿気にさらされることがなかったため、健全で上質な果実を収穫することができた。

~ White Wine ~

2021 Châteauneuf du Pape Blanc

上代価格 ¥7,800(税別)

シャトーヌフ デュ パプ ブラン

JAN: 4543190172714

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、プー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:ローヌ南部/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・ブランシユ&ロゼ、グルナッシュ・ブラン&グリ、プールブルーラン、ルーサンヌ、ピクプール&ピカルダン
醸造:ブドウは 100%手摘みで厳しく選別し、優しく圧搾。ステンレスタンク、小型のフードル、バリックで 6 ヶ月熟成。

■**コメント**■ 上品な花のアロマが香る。フレッシュで生き生きとした果実味を湛え、後味に仄かな塩気が漂う。プロヴァンス地方のガリーグを彷彿とさせる爽やかな味わい。

★**ワイン・スペクテーター 92 点**:個性的なスタイルで、熟したメロンやフローラルなアロマに加えて、豊かで心地よいレモンを思わせる酸を持つ。シルキーかつ繊細な口当たりで、干し草や塩漬けバターのニュアンスが背景に広がる。今が飲み頃。

《2023/2/28 掲載》



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

JAN: 4543190157049

2019 Châteauneuf du Pape Blanc Cuvée Boisrenard

上代価格 ¥11,500(税別)

シャトーヌフ デュ パプ ブラン キュヴェ ボワルナル

JAN: 4543190172721

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ヌ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:ローヌ南部/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、プールブルーラン、ピクプール、ピカルダン) 畑面積:32ha 樹齢 60~100 年 アルコール:14%前後 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圧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。



2017VT★**パーカーポイント 94 点**: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。《**飲み頃:2018-2025 年 | 2018/9/1 掲載**》

2017VT 他誌評価:★**ワイン・スペクテーター 96 点** ★**ヴィノス 93 点**

2019VT★**パーカーポイント 93+点**:杉の削りかすのような上質なアロマとともに優美でシルキーなテクスチャーが広がる味わい。これら 2 つの要素がメロンや柑橘系の仄かなニュアンスを引き立てている。凝縮感とバランスの良さを兼ね備えたミディアム〜フルボディで、今後 10 年は美味しく味わえるはず。その頃には、絶妙なトリュフのアロマを纏った魅惑的な味わいへと発展しているだろう。生産量わずか 4000 本。

《**飲み頃:2020-2029 年 | 2020/9/25 掲載**》

2019VT 他誌評価:★**ワイン・スペクテーター 95 点** ★**ジェームズ・サックリング 93 点** ★**ジャンシス・ロビンソン 16.5+/20 点**

~Red Wine~

2021 Côtes du Rhône

上代価格 ¥3,000(税別)

コート デュ ローヌ

JAN: 4543190172127

ラストーの粘土石灰質の畑と、小石を多く含むオランジュ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: ロース南部ラストー/シャトーヌフ・デュ・パプ北部オランジュ (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: 14%前後 ※ビオディナミ農法・有機栽培
土壌: 石の多い粘土石灰質土壌 醸造: 手摘みで厳しく選別。天然酵母を用いて発酵。繊細な味わいを表現するため、香味成分を優しく抽出。

■**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。

2020VT★ワイン・スペクテーター88点 2021年12月5日掲載

緻密なストラクチャーとともに感じられる心地よい紅茶、サンダルウッド、ラズベリーのアロマがフィニッシュまで続く模範的なワイン。5,000 ケース生産。



2020 Rasteau

上代価格 ¥3,800(税別)

2021 Rasteau

上代価格 ¥4,500(税別)

ラストー

JAN:4543190171366(2020VT), 4543190176033(2021VT)

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。

*2020VTと2021VTでラベルデザインが異なります。(ボトル画像左:2020VT 右:2021VT)。

■**テクニカル情報**■ 産地: ロース南部/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 18-26 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。

■**コメント**■ 重厚で深みのある色合い。ブラックベリー、ブルーベリーの濃厚なアロマに仄かなスパイスが香る。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。長い余韻が印象的。

2020VT★ジェームズ・サックリング 92点 ワイルド・ブラックベリーとダムソン(プラム)の濃厚なアロマが口中に広がり、まどまりのあるタンニンと快活な酸が生きたクリアな印象をもたらす。リコリスや野生のハーブの豊かなアロマを伴う焦点の定まった後味が長く続く。《2022/3/21 掲載》 他誌評価: ★ワイン・スペクテーター90点



2019 Châteauneuf du Pape Rouge

上代価格 ¥7,200(税別)

2020 Châteauneuf du Pape Rouge

上代価格 ¥8,200(税別)

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ

JAN: 4543190171373 (2019VT), 4543190176040(2020VT)

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。フレッシュで豊満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。

*2019VTと2020VTでラベルデザインが異なります(ボトル画像左:2019VT 右:2020VT)。

■**テクニカル情報**■ 産地: ロース南部/AOC シャトーヌフ・デュ・パプ 畑面積: 32ha 樹齢: 50 年以上 栽培: 有機栽培・ビオディナミ
品種: グルナッシュをメインに 13 種のブドウをブレンド アルコール: 15%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手摘みで収穫 醸造: 除梗し軽く破碎。発酵槽で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、フールドル、円錐台形の大桶を使って 12 ヶ月熟成。

■**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。

2019VT★ヴィノス 92点: 輝きのあるルビー色。赤いベリーやチェリー、ミネラルのアロマにガリグや濃厚な花のニュアンスが加わり、表情豊かに香り立つ。エネルギーを湛えた焦点の定まった味わいで、ワインが開いていくにつれて、瑞々しいブラックラズベリーやビターチェリーの風味がより深く、より甘みを帯びていく。力強さとスパイシーさを湛えたジューシーな果実味が口中に染み渡るように広がっていき、タンニンと幾度も表れる花のニュアンスが溶け合い、長い余韻へと続く。《飲み頃: 2024-2032年 | 2021/8》

2019VT 他誌評価: ★パーカーポイント 91点 ★ワイン・スペクテーター 93点 ★ジェームズ・サックリング 92点 ★ジャンシス・ロビンソン 16+/20点

2020VT★ヴィノス 93点: 淡いルビー色。ローズウォーターやラズベリー、イチゴ、ドライハーブ、リコリスの香りが広がる。凝縮感のあるミディアム〜フルボディの味わいで、角の無い滑らかなタンニンがあり、爽やかな酸がこの風味豊かな味わいに調和をもたらす。非常に長い余韻を持つ。《飲み頃: 2024-2038年 | 2023/4 掲載》

2020VT 他誌評価: ワイン・スペクテーター 92点



2019 Châteauneuf du Pape Rouge Cuvee Boisrenard

上代価格 ¥11,500(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

JAN: 4543190171380

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ヌ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:ローヌ南部/AOC シャトーヌフ・デュ・パプ 品種:グルナッシュを主体に13種のブドウをブレンド。
畑面積:32ha 樹齢60-100年 アルコール:15% 前後 土壌:大きな丸石、砂、鉄分を含む粘土石灰質土壌
醸造:除梗し軽く破砕。熟成:2015VTは、18ヵ月オーク樽熟成、2017VT及び2019VTは12ヵ月、円錐台形の大型の桶及び樽で熟成。

■**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。

★**パーカーポイント93+** : 香りは、ミントとガリーグのニュアンスがブラックチェリーとプラムのアロマを際立たせ、焦がしたオークの香りが仄かに漂う。味わいは、リッチでベルベットのような滑らかさを備えたフルボディ。美しく濃厚な味わいが広がり、モカのアロマを帯びた後味が長く続く。1、2年で柔らかな味わいへと発展するだろう。10年以上は美味しく味わえる。◀**飲み頃:2023-2035年 | 2022/5/6**▶

他誌評価:★**ヴィノス95点** ★**ワイン・スペクテーター94点**★**ジェームズ・サックリング94点**★**ジャンシス・ロビンソン18+/20点**



~Famille Coulon~ネゴシアンワイン

2020 Famille Coulon Côtes du Rhône

上代価格 ¥3,000(税別)

ファミユ クーロン コート デュ ローヌ

JAN: 4543190177283

ドメヌ・ド・ボワルナルを運営するクーロン家の名を冠したワイン。同家では、信頼を置く栽培農家からビオディナミ農法で栽培されたブドウを買い付け、ドメヌのワインと同じように手間暇かけて醸造しています。ピュアでまっすぐな個性を持つこのワインを通して、ワイン造りへの情熱を届けたいという思いから誕生しました。ユーロリーフ、ABマーク、デメテル、ヴィーガンフレンドリーの認証を受けた究極の自然派コート・デュ・ローヌです。芳醇なアロマとミネラル感を備えた上品な味わいで、5~10年の熟成が効きます。

■**テクニカル情報**■ 産地:ローヌ(AOCコート・デュ・ローヌ) 品種:グルナッシュ、シラー、カリニャン
栽培:ビオディナミ農法。醸造:厳しい選果を行い、星座の位置が記されたカレンダーに沿って醸造。温度管理しながらゆっくり発酵させた後、丁寧にブレンドして瓶詰。



有機栽培(ビオディナミ栽培)認証機関

ボワルナルのワインは、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。ボワルナルのワインには、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(一部のワインを除く)。



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・ビオロジック」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テアヌ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SO₂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。