

# 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います。現在は、ダニエルとフレデリック・クロー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。さらに数年前からは、ダニエルの二人の息子達、ヴィクトールとアントナンもドメヌに参画し、長い年月をかけて培われてきたドメヌの伝統を重んじながら、家族一丸となって優れたワインを生み出しています。クローン家は、シャトーヌフ・デュ・パプに33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・クローン兄弟)

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実らせませす。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、新樽率は低く抑えています。



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。

■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年の収量には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。

■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ディザンヌ(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 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・適切な剪定やプ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。

■2022 ヴィンテージ情報■ 2021年の秋は雨が多かったため、土中に水分をたっぷり蓄えることができた。冬は乾燥し、4月上旬に吹いた強いミストラルが新たな霜が発生を防いだ。夏は極端な干ばつに見舞われたものの、夜は涼しく、また畑の被覆作物に土中の水分蒸発を抑えるのに役立った。何度か激しい雹が降ったりと不安定な天候であったが、ブドウは、完璧な成熟度に達することができた。

■2023 ヴィンテージ情報■ 春は、にわか雨が数回降っただけで乾燥していた。被覆作物を植え、念入りに畑を手入れたことで地中の水分不足を防ぐことができた。5月下旬には暴風雨が発生し、地中に十分な水分が行き渡った。その後は曇天と晴天が交互に続いた。以降は、特に問題もなく、収穫は8月29日から開始し、10月10日に終了した。この年は透明感を湛えたバランスの良い仕上がりで、期待が持てる。

## 有機栽培(ビオディナミ栽培)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(ユーロリーフ、ABマーク、デメテル)。



## ~ White Wine ~

### 2023 Châteauneuf du Pape Blanc

上代価格 ￥10,000(税別)

シャトーヌフ デュ パプ ブラン

JAN: 4543190180467

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: ロース南部/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・ブランシュ&ロゼ、グルナッシュ・ブラン&グリ、ブルブルーラン、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グを彷彿とさせる爽やかな味わい。

★ジェームス・サックリング 92 点: バランスが良く、焦点の定まった力強いシャトーヌフ・デュ・パプの白。ドライアップルやライムの皮、ワイルドハーブのアロマが香る。シルキーなテクスチャーを伴う洗練されたミディアムボディ。緻密でしっかりとした質感を持つ繊細で風味豊かな味わい。《2024/7/5 掲載》

★ワイン・スペクテーター 92 点: 瑞々しさを伴う快活でコクのあるワイン。桃やシャキシャキとしたリンゴの風味に心地よいエネルギーを感じる。バタークリームのニュアンスが漂い、塩気を伴うミネラル感、ドライハーブの香りがクリーンで生き生きとした後味を支えている。

《2024/11/4 掲載》他誌評価: ★ヴィノス 91 点 ★パーカーポイント 90 点



### 2021 Châteauneuf du Pape Blanc Cuvée Boisrenard

上代価格 ￥14,000(税別)

シャトーヌフ デュ パプ ブラン キュヴェ ボワルナール

JAN: 4543190179577

ボワルナールの古い畑は、昔から様々な品種を混植しています。キュヴェ・ボワルナール・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: ロース南部/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 6~13 品種の白ブドウ 畑面積: 32ha 樹齢 60~100 年 アルコール: 14%前後 収量: 19hl/ha 土壌: 石灰岩、丸い小石、鉄を含む粘土、細かい砂 醸造: 手摘みで厳しく選別。優しくゆっくりと圧搾して樽発酵(混醸)。約 6 ヶ月熟成させ、円やかなタンニンとクリアな透明感を引き出す。

■コメント■ ヘーゼルナッツやローストしたアーモンド、ブリオッシュを思わせるふくよかなアロマ。フレッシュ感を伴うハリのある味わいで、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。

★ワイン・エンスージアスト 94 点: 爽やかな柑橘類(レモンなど)のオイルや黄桃の魅力的なアロマにゼラニウム、オレンジの花、ジンジャー、アーモンドのニュアンスがグラスいっぱいに香る。エレガントさと複雑性を備えた味わいで、柑橘類、新鮮な洋ナシ、アーモンドの風味が増していく。見事な酸と円やかな味わいにフィネスを感じる。《飲み頃: 2023-2035+年 | 2023/12/31 掲載》



## ~ Red Wine ~

### 2022 Côtes du Rhône

上代価格 ￥3,600(税別)

コート デュ ロース

JAN: 4543190179553

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・ロース) 品種: グルナッシュ、シラー 平均樹齢: 45 年 アルコール: 13%前後 土壌: 石の多い粘土石灰質土壌 醸造: 手摘みで厳しく選別。天然酵母を用いて混醸。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広がり、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。

★ワイン・スペクテーター 88 点: 次々と表れるベリーの魅力な風味がチョーキーなミネラルや浚刺とした酸と溶け合う。ガリグや鮮やかな果実味が心地良い、爽やかで親しみやすい赤。《2023/12/15 掲載》





## 2022 Rasteau

上代価格 ￥4,500(税別)

ラストー

JAN: 4543190176033

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。ビオディナミ農法で栽培されたブドウからこの素晴らしいテロワールを表現したワインが生まれています。

■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、大桶とオーク製のフールドで 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。

★ジェームス・サックリング 92 点: 瑞々しく、躍動感のあるバランスの良いラストー。レッドベリーやドライハーブ、グリル肉の香りにローズマリーのニュアンスが香る。きめ細やかでしっかりとしたタンニンを持つフルボディの味わい。

見事なバランスを備え、豊かなベリーの心地よい味わい広がり、ハーブやコショウを思わせる生き生きとした余韻が続く。今飲んでも熟成させても美味しく味わえるだろう。《2024/6/25 掲載》 他誌評価: ★ワイン・スペクテーター 90 点



## 2020 Châteauneuf du Pape Rouge

上代価格 ￥8,200(税別)

## 2021 Châteauneuf du Pape Rouge

上代価格 ￥10,000(税別)

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ

JAN: 4543190176040(2020VT), 4543190179560(2021VT)

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。フレッシュで豊か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: ロース南部/AOC シャトーヌフ・デュ・パプ 畑面積: 32ha 樹齢: 50 年以上 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摘み取り収穫 醸造: 除梗し軽く破碎。混醸し、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、円錐台形の大型の樽を使って 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、ガリーグ(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。

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

2021VT★パーカーポイント 94 点: 2021 年のシャトーヌフ・デュ・パプは、このヴィンテージのボワルナールと同じくらい美味しく、ブラック・ラズベリーやブラック・オリーブ、ガリーグを思わせる非常によく似た香りを持つ。やや軽めのボディ(それでもミディアム〜フルボディ)で、中盤にクリーミーなニュアンスが感じられる。しなやかな余韻は長く、ダーク・チョコレートの香りが漂う。《飲み頃: 2023-2035 年 | 2024/5/17 掲載》

2021VT★ジェームス・サックリング 93 点: 2021 年という難しいヴィンテージにしてはしっかりとしたストラクチャーがあり、野生のハーブやベリーを思わせる複雑なアロマが香る。ミディアムボディだが、見事なタンニンとミネラリーな酸がグリーンで持続性のある余韻を生む。今飲んでも、熟成させても美味しく味わえる。《2023/5/22 掲載》 2021VT 他誌評価: ワイン・スペクテーター 93 点 ★ヴィノス 89 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 ボワルナール

## 2021 Châteauneuf du Pape Rouge Cuvee Boisrenard

上代価格 ￥15,000(税別)

JAN: 4543190171380(2019VT), 4543190180474(2021VT)

1990 ヴィンテージから続くキュヴェ・ボワルナールは、様々な品種が混植されたドメー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。グルナッシュを主体とした様々な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: ロース南部/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: 除梗し軽く破碎。熟成: 12 ヶ月、円錐台形の大型の樽及び樽で熟成。

■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。

2019VT★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》 2019VT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

2021VT★ジェームス・サックリング 95 点: ストラクチャーのある焦点の定まった秀逸な赤。スパイスやチェリー、ダークプラム、スグリ、野生のハーブ、ベーキングスパイス、樹皮、コショウを思わせるアロマが香る。繊細なタンニンを持つフルボディの味わい。気品漂うワインでシルキーな質感があり、しっかりとした骨格が味わいを支えている。終盤に近づくにつれて、フレッシュ感が加わり、長い余韻を引き立てる。

《飲み頃: 2026 年以降 | 2024/6/17 掲載》

2021VT他誌評価: ★パーカーポイント 94 点 ★ワイン・スペクテーター 92 点



## ～Famille Coulon～ネゴシアンワイン

### 2020・2021 Famille Coulon Côtes du Rhône

上代価格 ￥3,000(税別)

ファミーユ クーロン コート デュ ローヌ

JAN: 4543190177283

ファミーユ・クーロンのワインは、「上質で親しみやすい本物のワイン」をコンセプトにダニエルの二人の息子達、ヴィクトールとアントナンが手掛けています。信頼を置く栽培農家からバイオダイナミ農法で栽培されたブドウを買い付け、ドメーヌのワインと同じように手間暇かけて醸造しています。有機栽培(バイオダイナミ栽培)の認証を受けた自然派コート・デュ・ローヌで5年以上の熟成が効きます。芳醇なアロマとミネラル感を備えた上品な味わいが特徴です。

(写真:ヴィクトール&アントナン・クーロン兄弟)

■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:バイオダイナミ農法 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。

