

Domaine Launay-Horiot

ドメヌ ローネイ オリオ

珠玉の銘醸畑と異色のキャリアを持つ新進気鋭のスター生産者

ローネイ家がボマールに定住し始めたのは 18 世紀のことで、歳月を経てボマールの名だたる銘醸畑を徐々に買い足してゆきました。総面積 4ha の畑のうち、2.2ha は 1902 年に最初のブドウが植樹されたボマールのレ・ペリエールで、その他にボマールの一級畑レ・リュジャン・バに 0.09ha、レ・シャポニエールに 0.59ha、クロ・ブランに 0.17ha を所有し、ジュヴレ・シャンペルトンの卓越した特級畑ラトリシエール・シャンペルトンに 0.17ha (ピエール・デュロシェの畑に隣接)、同じく特級畑のシャンペルトンに 0.16ha (ラルー・ビーズ・ルロワの畑に隣接) を有しています。

2000 年に先代のレイモン・ローネイが亡くなり、この 4ha のブドウ畑は、レイモンの娘と孫にあたるグザヴィエ・オリオに遺産として残されました。レイモンは、亡くなる前、娘にドメヌを継続する意志がなく、土地を売って現金に換えることを望んでいると知り、酷く心を痛めました。当時のフランスの法律では、残念ながら他になす術がありませんでした。当時、戦闘機のパイロットとしてフランス空軍に従軍していたグザヴィエは、愛する祖父の遺志とワイン造りにかける情熱を受け継ぎ、家族の畑から再び格別なワインを生み出すという祖父の夢を叶える決意をします。

11 年もの歳月をかけた法廷争いを経て、グザヴィエの資金は枯渇しますが、一族の自社畑から作るワインを再興させるというグザヴィエの決意はより強固なものとなり、ついに 2011 年、グザヴィエは勝訴を勝ち取り、この稀少な 4ha の自社畑を手に入れます。(皮肉なことに彼と法廷で争った実の叔母は、この判決が出てから 2 ヶ月後、相続人がいない状態で亡くなりました。) グザヴィエはフランス空軍を辞職してボマールに帰郷し、ドメヌの復興へと乗り出します。幸運にも、彼のブドウ畑は、法廷争いの間中ずっと適切な手入れがなされ、樹齢を重ねていました。最初の 3 年間は、実質資金ゼロの状態からワイナリーをゼロから立ち上げてゆく傍ら、自らの手で畑仕事を行い、ブドウ畑で実験的な栽培を重ねて収穫されたブドウの殆どを他社へ売却することで資金を調達し、ブドウ栽培とワインの醸造に必要な設備を少しずつ買い足しました。

2014 年には、才能あるコンサルタント、ヴェロニク・ジラル女史の助けを得て、グザヴィエ自らの手でワイン作りを始める準備が整いました。(グザヴィエの言葉を借りると、「ボマールは女性の手が入ることで大いに恩恵を受けることが出来ると実感した」そうです。) やがてトム・アトキンを始め、アレン・メドゥやミッシェル・ベタンヌなどといった錚々たる顔ぶれの評論家が彼のもとを訪れるようになります。ドメヌのワインは、ボマールの村名ワインから一級畑のワインに至るまで、ボマールの独特で柔らかな表現力が余すところなく引き出され、その全てが将来有望で極めて興味深い味わいのワインであり、2 つの特級畑ラトリシエール・シャンペルトンとシャンペルトンに至っては、卓越した表現力を持ってそれぞれのテロワールの持ち味が見事に引き出されているとの共通認識がワイン評論家の間で瞬く間に共有されてゆきました。

2015 年ヴィンテージからは、グザヴィエ・オリオの激務とその意志の強さがついに報われ、グザヴィエのワインは、シリアスなブルゴーニュワインの愛好家の間でも認められるようになり、ワイン評論家に至っては、例外なく全ての評論家が口を揃えて称賛し、一貫して高得点を付け、「Sweet spot outstanding (胸を打つ傑出したワイン)」や「Don't miss! (見逃してはならない逸品)」の文句から始まる賞賛コメントを綴るようになります。2016 年ヴィンテージは、バレル・テイステイングの段階で既に美しいバランス、ピュアな果実味、素晴らしく魅惑的な味わいを見せ、グザヴィエ率いるドメヌ・ローネイ・オリオの将来が輝かしいものであることを確信させました。

◆醸造手法◆ ブドウは、容量 11 キロの小さな箱を使用して手摘みで収穫し、細心の注意をもって選果台で綿密に選別した後、発酵桶まで無傷の状態に運ばれ、発酵前に低温で 6~8 日間かけて果皮浸漬させます。温度を一定に調整することにより、キュヴェジンの期間は毎年 4~5 週間とすることが出来ます。1 日に 1~2 回ピジャージュとルモンターージュを施して果皮から必要なだけ香味成分を抽出し、12~16 ヶ月の木樽熟成を経て瓶詰前に更に 1~2 ヶ月タンクで休ませます。新樽率は、15%~75%までアベラシオンごとに変えています。

■2022 ヴィンテージ情報■ 《ヴィノス 2023/10 掲載記事より抜粋 記者: ニール・マーティン》

グザヴィエ・オリオ: 「霜の影響を受けた 2021 年以降は、生産量が増えると思っていましたが、収量は約 33hL/ha (最大 40hL/ha) で 2023 年より少ない量でした。収穫は 8 月 26 日から開始しました。たったの 3.95ha なので 3 日間で完了しました。あっという間でした。収穫の際は、いつも多めに人員を確保していて、今回は総勢 27 人でした。醸造面では、2021 年と比べて管理しやすく、リンゴ酸が少なかったため、よりスムーズに抽出できました。とはいえ、まだ不慣れなところもあり、そう簡単にはいきませんでした。実際、2023 年のほうがもっと大変でした。赤ワイン用のブドウは全て除梗しています。2022 年はグラン・クリュにダミエ社製の樽を初めて使用しました。開花とその後の天候が良かったため、均一なブドウが収穫でき、全体を通して管理しやすい年でした」

2022 Pommard Perrières (Plantée en 1902)

ボマール ペリエール (プランテ アン 1902)

上代価格 ￥10,000 (税抜)

JAN: 4543190186278

■テクニカル情報■ 品種: ピノ・ノワール 100% Alc.: 13% 植樹: 1902 年 畑面積: 2.2ha

★ヴィノス 86-88 点: 瑞々しいブラックチェリーやブルーベリーを思わせるアロマが香る。華美ではないが魅力的。ミディアムボディの味わい。一口くちを含むとパウダリーな質感が広がり、程よい深みと柔らかなグリップ感が印象的。リリース後、7-8 年以内に楽しみたい。《飲み頃: 2026-2034 年 | 2023/10 掲載》



担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes