

Girard Bonnet

ジラルール・ボネ Bio

ル・メニル、オジェ、ヴェルテュを所有する新生若手RM。23歳でドメーヌを設立すると、オーガニック・ビオディナミの認証を取得。22年にはセラーを新設し、それぞれのブドウを区画ごとに圧搾・発酵・熟成を行うこだわり。今後、目を離せない次世代の注目生産者。

シャンパーニュ・ジラルール・ボネは1995年生まれの若きワインメーカー、ポール・ジラルールによって2018年に設立されたレコルトン・マニピュランである。まだ駆け出しのドメーヌではあるが、所有する合計12haの畑のルーツは古く、かつて存在した父方のジラルール・ワイナリー（ル・メニル・シュール・オジェ）と母方のボネ・ワイナリー（オジェ）の畑によって構成されている。このドメーヌは、珠玉のグラン・クリュ2村と、高品質のシャルドネで名高いブルミエ・クリュ、ヴェルテュ村に畑を有し、ブドウ樹の平均樹齢は50年と、きわめて堅固なバックボーンを誇る。ポールは若いながらに明確なビジョンを持つヴィニュロンであり、かねてよりこの素晴らしいルーツを1つにしたドメーヌ、ジラルール・ボネ設立の構想を練っていた。アヴィーズで栽培・醸造を学んだ後、オジェでオーガニック栽培を実践しているワイナリー、ヴォーヴェルサンズの元で1年間学び、栽培はもちろん、土壌へのアプローチ、発酵・熟成容器の選択などを実践的に学んだ。この経験からオーガニック栽培への確信を深めたと語る彼は、学んだ事を踏まえ、早く自身の持つ色々なアイデアに挑戦したいと弱冠23歳にしてドメーヌ設立に踏み切った。

ポールは『良いワインは健全なブドウから』を、ドメーヌの信念としている。栽培では、先代の父の時代から除草剤の使用を段階的に廃止しており、2023年にはオーガニック&ビオディナミ認証を取得。病害対策にはハーブティーやエッセンシャルオイルを用いて、ブドウ樹が自然に成長するために必要なものだけを与え、畑を健康に保つためにエコ・パスチャーという羊や牛などの家畜の力を借りた植生管理・維持を導入している。「各区画の土壌の理解が自分の一番の関心事で、多くの研究とテストを行ってきた」と話すポールは、各区画の土壌タイプや樹齢、日照条件などを注意深く観察し、それぞれに合わせたアプローチを取ることを大切にしている。例えば、ある区画の表土が深い場合、土中の水分や栄養分が十分にあるため畑に生える植物はそのままにするが、表土が浅い区画の場合、ブドウ樹と植物の間で競合が発生し、さらに土壌がコンパクトになりやすいため機械ではなく馬を用いて耕作し、草生をコントロールしている。

醸造においても各区画の個性を深く理解するため、区画毎に分けてブドウを圧搾、自然酵母で発酵・MLFを経た後に、最低でも10ヶ月の熟成期間を取るようになっている。その後、清澄・濾過をせずに二次発酵を行い、各キュヴェに合わせた瓶熟期間を置いている。以前のセラーには十分な設備とスペースがなかったが、2022年に新設したセラーには、スペースに加え、ポールが必ず導入したいと決めていたグラビティフローと、冬の寒さを利用するコールドシステムが備わった。後者は、冬季にセラーの扉を全て開けて、室内を摂氏0度にしてからドアを密閉し、機械を一切使用せず年間を通して一貫した室温を維持する方法だ。春から夏にかけて毎月1〜2度ずつ温度が上がっていくので、7月のアッサンブラージュと瓶内二次発酵を行うタイミングでは理想的な15度程度に近づくという。このシステムは誰から教えられたものでもなく、自身の理想とするワイン造りを考えたときに頭に浮かんだアイデアを考察し、形にしたものだという。セラー一つをとっても、ポールの並々ならぬ情熱や哲学が感じられる。

ジラルール・ボネはまだ若く駆け出しのドメーヌであるが、その姿勢や取り組み方はこの地を牽引するトップ生産者に引けを取らないものだと言えるだろう。事実、シャルトニュ・タイエの当主、アレックスは「新生のドメーヌだが素晴らしいシャンパーニュを造っている」とその実力を認めている。まだ粗削りかもしれないが、エキサイティングな生産者と呼ぶにふさわしい挑戦心と哲学、そして何よりも素晴らしい情熱を持つこの若きヴィニュロンの進化に期待せずにはいられない。



オ ボ デュ シュマン N.V. Au Bout du Chemin

限定 希望小売価格 ¥9,500

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: ステンレス&バリックで澱と共に10ヶ月後、瓶熟17ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13% ●ドサージュ: 2g/L

ヴェルテュ村のシャルドネを使用。平均樹齢35年。ジューシーな柑橘系果実に洋梨のアクセント。アタックはたっぷりとしており、コクのある味わいを緻密な酸と砕いたチョークのアクセントが縁取っている。



アミ・シュマン N.V. A Mi-Chemin

限定 希望小売価格 ¥10,800

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: ステンレス&バリックで澱と共に10ヶ月後、瓶熟18ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13% ●ドサージュ: 1.5g/L

メニル（ジラルール家）とオジェ（ボネ家）のブドウを50%ずつ使用しており、まさにジラルール・ボネを体現した1本。平均樹齢50年。白桃や洋梨のアロマをレモンピールや白い花が彩っている。口の中ではビュッな果実味が心地よく広がり、妙ったアーモンドのヒント、シャープな酸、細やかなミネラルが一つとなって長い余韻へと繋がっていく。



モン ヴィラージュ N.V. Mon Village

限定 希望小売価格 ¥13,000

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリックで澱と共に10ヶ月後、瓶熟30ヶ月
- 評価: Vinous93, JD93, WA92
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 2g/L

メニルのシャルドネを使用。平均樹齢65年。フレッシュなグレープフルーツに火打石のニュアンスが溶け込んだ力強いアロマ。口に含むと、キレのある酸、チョーク由来のミネラルがしっかりと感じられ、凄まじいエネルギーに満ちている。メニルの美点が詰まった素晴らしいブランド・ブラン。



ルクイユ エクストレ ニュメロ・ドウ 2020 Recueil Extrait No2

限定 希望小売価格 ¥15,500

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: ステンレスタンクで澱と共に10ヶ月後、瓶熟42ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13% ●ドサージュ: 1g/L

ルクイユ・シリーズは毎年特定のアイデアに基づいて造られ、各ヴィンテージ度しか造られない唯一無二の作品。2020VTはメニルのリュエ・ディ・レ・ヴォリバルをのシャルドネを使用したブランド・ブラン。

