

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°38 シャソルネイ・デュ・スッド 生産地方：ラングドック（ミネルヴォワ）

新着ワイン2種類♪

VdF キュヴェ S 2015 (赤)

2015年からフォンシプレのブドウを使用！前年同様に除梗を施している。ワインの抽出を抑え上品に仕上げるために、最初1～2回のルモンタージュをした後は一切ワインに手を触れず、発酵が終わるまでタンクを密閉状態で仕込んでいる。結果口当たり滑らかなワインに仕上がりと、酸とタンニンのバランスに優れている！また黒コショウのスパイシーな香りや、燻製肉のようなスモーキーな香りが特徴だ！Sは、酸化防止のため残したガスを開けたては少し感じるが、カラフをしなくても少しずつガスを飛ばしながら飲めるワインだ。

VdF キュヴェ G 2015 (赤)

2015年からフォンシプレのブドウを使用！グルナッシュは花ぶるいに遭いやすい品種だが、この年は珍しく結実不良が一切なく、収量が45hLと大豊作だった！前年同様に除梗を施している。キュヴェSと同じく、最初のルモンタージュだけで、後は一切ワインに触れていない。味わいはピュアかつふくよかな果実味がありとてもエレガント！ロドルフ曰く、果実味がチャーミングなので、室温よりも少し低めの温度でサービスしても十分美味しいとのこと！Gは、Sよりガスが少し強いのでカラフをした方がよりオススメだ♪

ミレジム情報 当主「ロドルフ・ジャネジニ」のコメント

2015年は、前年同様に収量と品質に恵まれた当たり年！2014年との大きな違いは、2015年がかつてないほど天候に恵まれたこと。霜や雹、花ぶるい、病気の被害は一切なく、夏は適度に暑く雨も適度に降り、収穫したブドウは腐敗がなくきれいで完璧な状態だった。畑の散布も、開花の前後に2回行っただけ。その他の作業といえば、パリセと数回の土起こしだけで、ほとんど何も手を加える必要がなかった。醸造も全て順調に終わり、何もトラブルがなかった。2015年ワインは、まさに自然がつくり上げた究極のワインだ！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2014年を最後に、ロドルフはミネルヴォワにあったシャトー・ミルモンのヴィエーユ・ヴィーニュの畑を所有者に返還した。畑を返還した理由は、所有者が収量が取れないという理由でブドウの木を全て植え替える決断をしたためだった。また、収量の取れない原因はビオ農法にあると、所有者がビオをやめるようロドルフに勧告したことも、返還の大きな理由だ。

これにより今回リリースの2015年から、シャトー・ミルモンのヴィエーユ・ヴィーニュに代わって、新たに100%奥さんレティシアのドメーヌ・フォン・シプレのブドウを使って仕込んでいる！ただ、フォン・シプレのブドウといっても、ドメーヌに使われているトップキュヴェのブドウではなく、今までネゴシアンに売っていたブドウを使っている。ドメーヌの畑と比べると、テロワールの差はあるが、畑の管理はドメーヌと全く同じように手を掛けている！

ロドルフ自身、当初はフレッドのこだわりでもあるヴィエーユ・ヴィーニュを新たに探すべきかどうか悩んだそうだが、意外にもフレッドはフォン・シプレの若木のブドウでシャソルネイ・デュ・スッドをつくるようアドバイスを送ったそうだ。フレッドはシャソルネイ・ドゥ・スッドをはじめた当時のロドルフにはヴァンナチュールに対する知識や技術がなかった故、すぐに評価の高いワインをつくりだすためには優れたテロワールやヴィエーユ・ヴィーニュのブドウの力が必要だと感じていたが、「今のロドルフは経験豊かで、ブドウのポテンシャルを最大限に引き出し、素晴らしいワインを造る能力がある！」と後押ししてくれたそうだ！

2015年の味わいは以前と比べてますます洗練され、今のロドルフの理想形と言うべき仕上がりだ！また今までのカーヴからフォン・シプレのカーヴに移転し、カーヴ・畑・自宅が同じ一帯にある最高の仕事環境の中で、ワインはこれからもっと美味しくなっていくことだろう！

(2015.6.19.ドメーヌ突撃訪問より)

最初は畑から、次に、ワイン哲学、そして最後はお互いのピュアなハートに
惚れこんだ、偶然のなす奇跡のワインコラボレーション！

フレデリック・コサール&ロドルフ・ジャネジニ (シャソルネイ・デュ・スッド)

生産地

ヨーロッパ最大の城塞都市で有名なカルカッソンヌの東、世界遺産でもあるミディ運河を境に、北はミネルヴォワ、南はコルビエールのワイン産地が広がる。ロドルフ・ジャネジニのワイナリー、シャトー・ド・ミルモンは、カルカッソンヌから東に 15 km ほど向かったバーデンスというミネルヴォワ地区の小さな集落内にある。

畑の総面積は 30 ha で、そのうちフレデリック・コサールがセレクトした 3 ha の畑はシャソルネイ・デュ・スッドのブドウ畑として管理している。気候は、冬に一定の降雨量があるが夏は日差しが強く乾燥する地中海性気候で、ブドウの他にオリーブやトリュフなどの特産物がとれる。

歴史

現オーナーのロドルフ・ジャネジニの家族はもともとイタリア系の移民で、彼の祖父にあたる人が 1935 年にラングドックのブドウ畑を購入し、それ以来、家族はイタリアからラングドックに移り住み、ブドウ畑をどんどん開墾して領地を広げていった（当時はカルカッソンヌからベジエまで約 200 ha ほどのブドウ畑を所有していたそうだ！）。祖父が亡くなる 1980 年に、ロドルフの父は遺産で相続した土地を売ってバデンス村に移り住み、30 ha のブドウ畑付きのシャトーを購入した（彼の父は、その当時からすでにブドウをほぼビオロジックで栽培していた）。1997 年まで歯科技工士の仕事をしていたロドルフは、老いた父の畑仕事を手助けするために歯科技工士を辞め、ワインの世界に飛び込む。本来勉強好きの彼は、父と一緒に働きながらワインづくりのベースをしっかりと学び、また、休みがあれば独学でフランス中のワイナリーを訪問し、試飲しながら体でワインを徹底的に憶え込む。2000 年にロドルフは、シャトーを Ch.Miremont（シャトー・ミルモン）と改名し、父に代わってオーナーを引継ぐ。（以前は Ch.Gazel : シャトー・ガゼルという名前だった）2004 年に、知人から初めてフレデリック・コサールを紹介され、彼のワインに対する情熱、センスに大いに共感し、一緒にシャソルネイ・デュ・スッドを立ち上げ、現在に至る。

生産者

現在、ロドルフ・ジャネジニは、シャソルネイ・デュ・スッドの 3 ha の畑を完全ビオロジックで管理している。ブドウ品種はシラーとグルナッシュで、樹齢は、シラーが 30 年、グルナッシュは 30 年から上は 100 年を超える古樹もある。フレデリック・コサールは、ロドルフのコンサルタントとして、畑はブドウの成長と散布のタイミング、そして、醸造は、特に収穫のタイミング、酸化防止剤を使用しない醸造方法、瓶詰めなどのタイミングなど、主に作業工程の節目あたる重要なポイントのアドバイスをこなしている。シャソルネイ・デュ・スッドのコンセプトは、「エレガントで飲みやすい南のワイン」！味わいの、何かと重たいワインが多い南のスタイルに新たな旋風を送り込む！

シャソルネイ・デュ・スッドの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

品種：シラー、グルナツシュ

総面積：11 ha

土壌：シラーはシスト、グルナツシュは上層部はアルジロ・カリケール、下層部はシスト

樹齢：30～100 年以上

剪定方法：シラーはコルドン・ロワイヤル、グルナツシュはゴブレ

生産量：35 hL/ha

収穫方法：収穫者 10 人前後でケースを使った手摘み。畑で房レベルの選果

ビオの認証：なし

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：

- **キュヴェ S** 除梗破碎 100%（年によってパーセンテージは異なる）

ブドウを手摘みで収穫し、畑で選果後除梗破碎機にかけ、そのままファイバータンクへブドウを入れて醗酵開始。（醗酵中の平均温度は 27℃）。醗酵の進行状況に応じてルモンタージュを 2 日に 1 回、もしくはデレスタージュを 1 回施す。（ピジャージュはなし）。マセラシオンの期間は約 3 週間。マセラシオン終了後、フリーランワインだけ抜き取り、イノックスタックでワインを熟成させる（プレスワインはシャソルネイ・デュ・スッドには使用しない）。熟成期間はマロラクティック醗酵終了までの 5 ヶ月間。熟成したワインを一度だけ澱引きし、その後に瓶に詰める。

- **キュヴェ G** マセラシオン・カルボニック 100%

ブドウを手摘みで収穫し、畑で選果後そのまま房ごとセメントタンクに入れてフタを密閉する。（この時に二酸化炭素をタンクに注入する）1 昼夜のガス浸漬後、醗酵を促すために、一度タンクの下からブドウジュースを一部抜き取り、温め、その温まったジュースをタンクの上からルモンタージュするように流し込む。醗酵中の平均温度は 27℃。醗酵中はルモンタージュもピジャージュも一切なし。マセラシオンの期間は約 18 日間。マセラシオン終了後、フリーランワインとプレスワインをアッサンブラージュし、イノックスタックで熟成させる。熟成期間はマロラクティック醗酵終了までの 5 ヶ月間。熟成したワインを一度だけ澱引きし、その後に瓶に詰める。

酵母：自然酵母

発酵期間：キュヴェ S はファイバータンクで 2 週間。キュヴェ G はセメントタンクで 1 ヶ月間。

熟成方法：イノックスタックでマロラクティック醗酵が終わるまで（通常は 5 ヶ月の熟成）

SO₂ 添加：一切なし

熟成樽：なし

フィルター：一切なし

ちょっと一言、独り言

シャソルネイ・デュ・スッドのワインは、ドメーヌ・シャソルネイのフレデリック・コサールとシャトー・ミルモンのロドルフ・ジャンジニの2人のコラボから生まれたすばらしくコストパフォーマンスの高いワインだ！

彼らの出会いはまさに偶然で、ある日フレデリックが、車でトゥールーズの近くに住む彼の家族に会いに行く途中、偶然通りかかったグルナッシュの畑を見て一目惚れしてしまい、その畑の所有者を探したところ、結果的にたどりついたのがロドルフだった。樹齢が古く丁寧に管理されているその畑の上に、初めて立った時にフレッドは「並々ならぬパワーを感じた」そうだ。

フレデリック自身は、ワインの良さを表現する時によく「波動」という言葉を使う。たとえば、彼にとってすばらしいワインとは、ただ単に美味しいとかエレガントで飲みやすいとかという味の問題ではなく、そこに心をも振るわせるような波動があるかどうかがとても重要なのだ。

この時も、偶然見つけた古樹のグルナッシュ畑の力強い波動に同調し、「すぐにでもこのグルナッシュでワインをつくってみたい！」という期待のスイッチが入って止まなかったのだそうだ。

一方のロドルフの方は、当時、自然派ワインにはあまり興味がなかった。畑作業に関しては、もともと父の代からビオロジックで取り組んでいたため、自然に対する意識は高かったのだが、いざ醸造の方は、かつてSO₂ゼロワイン、自然酵母を使った醗酵など、ナチュラルなアプローチは幾度か試みてみたが全てうまく行かず、いわゆる自然派ワインは斜めに見がちであった。

それでも、初めて訪ねてきたフレデリックとは、会ってお互いにすぐに意気投合しあい、彼自身は「この人と一緒に仕事をしてみたい」とすぐに思ったそうだ。「昔から、ブルゴーニュワインは好きだからちょくちょく飲んではいしたが、彼のワインを初めて飲んだ時は、本当にすごいと思った！今思うと、あの時の何ともいえぬ感動は、フレッドの言うところの『波動』だったのかもしれない」と当時を振り返るロドルフ。

その奇跡の出会いから早5年。現在は、すっかりフレデリックのスタイルに影響を受けたロドルフは、自分のワイナリー、シャトー・ミルモンにもそのテクニックをいくつか適応させるくらい自然派の醸造にはまっている！実際にフレデリックと働いて彼が一番変わったことといえば、特にSO₂の使い方とスーティラージュのタイミングだそうだ。

「フレッドが最初に、SO₂無添加で美味しいワインをつくるのが可能だということを実践で教えてくれた！」と彼が絶賛するように、SO₂のかわりに二酸化炭素を駆使して酸素の接触を防ぎ、その結果、今までのワインにはなかったまろやかでフレッシュな果実の味わいをワインから引き出すことに成功したり、また、ワインの澱引きのタイミングに気をつけることで、ワインの香り味わいが飛躍的に向上したりと、フレデリックのアドバイスにより、ワイン品質が見違えるように変わったことを素直に認める。

「フレッドと目指すこれからのシャソルネイ・デュ・スッドは、よりエレガントで飲みやすいスタイルのワインだ！」ロドルフ曰く、現在のワインは他の南のワインと違って、躍動感があり繊細でエレガントではあるが、でもフランスワイン全体と比較すると、南のワイン特有のアルコールによるボリューム感が主張するのは否めないとのこと…。ワインづくりに一切の妥協がないストイックなフレデリックにとって、アルコールと果実味の絶妙バランスがこれからの課題なのだそうだ。

「俺たちは二人ともワインづくりに対してストイックだから気が合うのかもしれない」。偶然のなす奇跡のコラボレーション！彼らのワインの挑戦はまだ始まったばかりだ！