

## ～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 1 種類♪

#### VdF キュヴェG 2016 (赤)

2016年は発酵に苦労した年。スタートは発酵にも勢いがあり順調であったが、残糖を5 g/Lの時点から発酵の勢いが落ち、ついに止まってしまった。試行錯誤を重ねながら、フォンシプレのグルナッシュの澱を加えたところ見事に復活し、無事発酵を終わらせることができた！出来上がったワインは、果実の凝縮感があるが、柔らかく、口当たりが非常に滑らか！ワインの酸化を防ぐために発酵によって生じたCO<sub>2</sub>ガスを残している。ガスを飛ばすため、開けたてはカラフすることをおススメ♪

#### ミレジム情報 当主「ロドルフ・ジャネジニ」のコメント

2016年は、かつてないほどの厳しい水不足に見舞われた年だった。過去を遡ると1943年や1944年以来の記録的な水不足で、ブドウの房が多かったにもかかわらず、結果的には20%～30%の収量減となった。暖冬でブドウの芽吹きはとても早かったが、その後、春に気温が少し下がったため、ブドウの成長は通常のペースに戻った。4月中旬までは適度に雨も降り、途中ミルデューも心配などもしたが、下旬には雨はピタリと止み、そのまま収穫までほとんど雨が降ることはなかった。幸い猛暑ではなかったため、ブドウが焼けることや、干上がることはなかった。また、水不足に耐えうる様に、ブドウがゆっくり成熟してくれたおかげで、最終的には糖、酸、タンニン全てのバランスが整った質の高いブドウを収穫することができた。

#### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

この写真は、2015年にシャトー・ミルモン畑から新しくフォンシプレに移ったシラー畑だ（写真①）。畑はフォンシプレのドメーヌを挟んで東にラ・ピネード、西にシャソルネイ・デュ・スッドのシラーがある。両方とも北向きに面していて、標高も樹齢もほぼ一緒。大きな違いは土壌で、ラ・ピネードのあの芳醇で洗練された深い味わいはマルヌブルー（灰色泥灰土）がもたらすものだが、西側にはそのマルヌブルーがない。だが、標高、太陽の当たる位置等、基本的な畑の位置はほぼ一緒なので、ある意味フォンシプレ「ラ・シラー・ド・ラ・ピネード」のセカンド的なコストパフォーマンスがあるとも言える！



写真① シラー畑

次にこの写真は、同じく同年にシャトー・ミルモンからフォンシプレに移ったグルナッシュ畑（写真②）。こちらでもドメーヌの西側、フォンシプレのボワ・サン・ジョームの対極にあり、標高はグルナッシュ畑の中でも一番高いところ位置する。ワインの骨格や味わいの深さは、石灰土壌の割合が高いヴィエーユヴィーニュのボワ・サン・ジョームにはかなわないが、それでもこの価格帯の洗練されたグルナッシュは、シラー同様超お得なワインと言わざるを得ない！



写真② グルナッシュ畑

開けたて当日は美味しくても、翌日にはワインに「マメ臭」がでるということがあったため、今回の2015年からそれを防ぐため、ワインにフィルターをかけることにしたロドルフ。SO<sub>2</sub>無添加でワイン造りをする中、時折ある瓶詰後の不安定感についてフレッドにアドバイスを求めたところ、それぞれのワインの状態に応じてフィルター調整を行うのが良いという結論に至ったようだ。彼曰く、「フィルターをかける前とフィルターをかけた後に、香りの面ではそれほど変化はないが、味わいは間違いなく安定した！」とのこと。

せっかく美味しくつくったワインも、マメの味わいが出るともったいない。ワインをより美味しく飲んでもらおうという、ヴィニヨロンの想いや気配りは、我々ワインを提供する側にとって本当にうれしいことだ！

(2017.4.12.ドメーヌ突撃訪問&6.26.メールより)

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行なっている。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）

SO<sub>2</sub> 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SO<sub>2</sub>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SO<sub>2</sub>の使い方とスーティラーージュのタイミングだそうだ。

「フレッドが最初に、SO<sub>2</sub>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、SO<sub>2</sub>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！