

**バランスとポテンシャルが際立つ
特別な恩恵を受けた圧巻のスケール！
《2015年ヴィンテージ》**

フレッドいわく「2015年は、ブルゴーニュでもっとも偉大な年のひとつ。太陽に恵まれ、収穫日も早く1990年の作柄に似ている。近年でいえば、2009年と2010年の良いところを併せ持ったような、素晴らしいミレジム。」

全体的に果実味が豊かで艶やか。アルコール度は高めだがバランスに優れ、若さからくるエネルギーとはまた違う、奥に秘められたエネルギーが溢れ出る、稀に見る長期熟成を予感させるヴィンテージ。白はとて華やかで魅力的。ポリウムがありながらも洗練されたミネラルがワインに清涼感をあたえる。赤はやや濃い目の色調。旨みがしっかりとのっているが、フレッドらしいピュアさが顕著で、バランスに優れている。

偉大なヴィンテージの真のポテンシャルを存分に引き出すために、未来のお楽しみとして一部取り置くことをどうぞお忘れなく。特別な恩恵を受けた、フレッド史上圧巻のスケール。2015年を皆様どうぞお楽しみください！

2015年の特徴

白ワイン

例年に比べブドウは見事にきれいな状態で、選果をほとんどする必要がなく、完熟したブドウの収穫に成功。

2014年初リリースした、ドメヌのACオート・コート・ド・ボーヌピュイ・ド・ショー2015年はブドウの8割をイノシシに食べられてしまった為リリースはなく、収穫した2割のブドウはビゴットにブレンドされている。

ビゴットは、トロピカルでリッチな味わいと洗練されたミネラルのバランスが良く、今飲んで最高に美味しい、高いコストパフォーマンスが魅力的なワイン。

赤ワイン

ドメヌの赤は、全体的に果実味がリッチ故に、酸はやや落ち着いて感じる。サン・ロマン、ヴォルネイ各種は偉大なヴィンテージならではの長熟を思わせる骨格とタンニンがあり、今飲むならカラフに一度移してから飲むことがお勧めだ。ポマーは、果実味がしっとり滑らかで、香りも柑橘系のアロマがありとても華やか。

ネゴスの赤は、全体的に果実味がふくよかで、凝縮感があり、洗練された酸、ミネラル、細やかなタンニンがワインの骨格を支えている。

ブドーは、収量が例年の4割減だったため、全ての要素が凝縮され、ヴォーヌ・ロマネと同系で、骨格がしっかりとしたワインに仕上がっている。

天候と畑

2015年はブルゴーニュで最も偉大な年のひとつ。冬は穏やかで、春は初夏並みの快晴に恵まれ、開花も早かった(白より赤の開花が早い稀な年)。その後、5月6月の夜は涼しかったが、引き続き太陽に恵まれた。少雨のおかげで雑草があまりなく、畑は土起こしを頻繁にする必要がないほどに、きれいな状態が保たれていた。夏は安定した日照量がありながらも猛暑にはならず、また、ブドウが水分を必要とする8月に適時雨が降ってくれたおかげで、水不足に悩まされることもなく、ブドウにとって完璧ともいえる天候だった。

収穫

収穫は9月7日からスタートした。例年よりもブドウがきれいで選果の必要がなく、短期間で収穫が終了。収量は、白は2014年とほぼ同量だったのに対し、赤はジュースが少なかったため結果的に収量減となった。

赤の収量減は、コート・ド・ボーン全域で起きた。恵まれた天候を考えると、ジュースが少なかった理由はうまく説明ができないが、3年連続して雹に当たったこと、その結果ブドウの木が疲弊していたこと等の理由が考えられる。

醸造

収穫したブドウは冷たい状態のまま取り入れ、柔らかな抽出を心がけ、やさしく丁寧にワインを仕込んだ。

例年よりも糖度が高かったため、多少心配したが、発酵は赤白共にとてもスムーズに終わった。赤は色の抽出が驚くほど速く、ピノワールには珍しく、マセラシオン3日目にはすでにジュースは深いルビー色を放っていた。発酵温度は22~25℃。タンニン抽出しすぎないようにマセラシオンを最大20日と短くし、発酵を促すためのフーラージュ(足で果帽をやさしく果汁に踏み込む作業)は各キュヴェ多くても数回、上級キュヴェは一回しか行っていない。

価格

ブルゴーニュでは、収量の他、需給関係により価格が決まる傾向にあり、ここ数年値上がりが続いている。フレッドは、ドメーヌは区画ごとの収量を参考に、ネゴスは買いブドウ価格に基づき決定しているため、価格は前年のほぼ据え置きとなっている。

2015年が初リリースのワイン

ジュヴレ・シャンベルタン ラ・ジュスティス

フレッド念願のリリース！！骨格のある男性的なジュヴレ・シャンベルタンが多いが、フレッドのラ・ジュスティスは香りがとにかく華やか。赤い果実に混ざり柑橘系の香りや良いピノワールに象徴される青竹の香りがある。明るい果実味と芳醇でダシが効いた旨味が広がる、ずるいほど魅力的なワイン。

ボジョレー

ムーラン・ア・ヴァン

ヴァンナチュールでは未開のクリュ・ボジョレーにスポットを当てるプロジェクトとして、ジュリエナ、サン・タムールに続き新たにチャレンジを試みた。仕込みはケヴィン、ダミアンは加わず、フレッド単独で行っている。

樹齢70年のヴィエーユ・ヴィーニュのブドウを、敢えて抽出を抑え、果実味を生かすためにステンレスタンクで熟成。「ボジョレーの王様」と称される、ムーラン・ア・ヴァンのイメージとは大きく異なる、淡く艶やかなエキスタっぷりのワインに仕上げている。

本当に美味しいワインは魂が揺さぶられるような感動がある！それがVin Vivantだ！

フレデリック・コサル
(ドメヌ・ド・シャソルネイ)

生産地

ボヌ市から西に6 km、ポマール、オークセイ・デュレスと通り抜けさらに奥へ上ると、目の前に切り立った急崖が広がる。その崖を目指してさらに進むと標高400 mの高台にサン・ロマンの村がある。フレデリック・コサルの拠点はサン・ロマン村で、彼のドメヌは村から2 kmほど離れた麓にある。ドメヌは、裏が丘そして正面に小川が流れる、周囲1 km四方に全く民家の見当たらないまるで隠れ家のような場所にあり、そのまわりは電波が一切遮断されていて携帯電話が全くつながらない。(コサルいわく「有害電波を遮断したクリーンな場所をわざわざ選んだ」とのこと)

畑は従来のACサンロマン、ACオークセイ・デュレスに加え、2010年からACポマール、1erクリュ、ACヴォルネイ、ACブルゴーニュ、ACブルゴーニュ・オート・コート、ACアリゴテを新たに所有。平行して、ムルソー、ボヌ・ロマネ、ピュリニー等ブルゴーニュの厳選された畑から優良なブドウを買い、ネゴシアン・フレデリック・コサルとしてワインを醸造している。気候は半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

歴史

現オーナーであるフレデリック・コサルが自らドメヌ・ド・シャソルネイを立ち上げたのは1996年。当時、ワインとは無縁の酪農の家系で育ったフレデリックは、厳格な父親の影響の下、家業を継ぐためにENIL（国立乳産業学校）で乳醗酵を学ぶ。学校を卒業後、父親の命令で、ボストン近郊にある乳製品会社Bongrainに2年間の研修予定で無理やりアメリカに旅立つも3週間でフェードアウト。その後、家業を継がないことを決めた彼は、父の下を離れ以前から興味があったワインの世界に裸一貫で飛び込む。その時、23歳だった彼は、ボヌとサヴォワの醸造学校でワインを学び、最小限の投資でクルティエの仕事始める。何も伝のない中、紙と鉛筆と電話と車だけで片っ端からブルゴーニュのドメヌの門を叩き、粘り強くワインの交渉に当たり次第に顧客の信用を勝ち得ようになる。途中、ニュー・サン・ジョルジュのネゴシアンでワインのブレンドを担当しながら10年間クルティエ業を勤める。その間、「ブルゴーニュのワインは全て飲み尽くした」という彼は、自らの理想のワインをつくるために、ドメヌ立ち上げを決意する。1996年、彼は義理母（当時）と一緒に念願のドメヌを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。

生産者

現在、コサルは10 haの畑を5人で管理している。（繁忙期は季節労働者が数人手伝う。）彼の所有するブドウ品種は、ピノノワール、シャルドネ、アリゴテで、樹齢は若いもので8年。平均樹齢が50年で、古樹になると樹齢が80年に達する。彼の提唱するVin Vivant（活着ているワイン）をグランクリュで表現することを目標に、日々探究を続けてきたコサルがついにその夢を実現。2000年から畑のプレパレーションに病気の耐性を強化するホメオパシーを取り入れ、ブドウの活性化を図る。醸造面でも、粒単位での選果、SO₂無添加、ノンフィルター、徹底した温度管理、地中カーヴの増設など、大胆でありながら繊細にして努力家の彼は、良い品質のワインをつくるために支払う代償は全く惜しまない。

フレデリック・コサールの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロ・カリケール、泥状アルジロ・カリケール

総面積：10 ha

品種：ピノノワール、シャルドネ、アリゴテ

樹齢：8～80年

剪定方法：ギュイヨー・サンプル

生産量：白30～40 hL/ha、赤30～40 hL/ha

収穫方法：収穫者20人～25人で手摘み。（カーヴまでのブドウの移動は冷蔵車を使用）

畑で房レベルの選果（必要があればカーヴで粒レベルの選果）

ビオの認証：なし

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤はスミ・マセラシオン・カルボニック、白はバレルファーメンテーション

- 赤は、完熟したブドウを収穫後、冷蔵車でカーヴまで運搬。カーヴで2度目の選果を施した後、ブドウは二酸化炭素を充満させた木桶タンクへ房ごと入れる。発酵具合に応じてフラージュ（軽いピジャージュ）もしくはルモンタージュを施す。マセラシオンの期間は5～6週間。赤は醗酵中の温度管理なし。（それぞれの持つワインの特徴が失われるため）マセラシオン終了後、フリーランのワインだけ抽出し、新樽もしくは古樽に移し12～15ヶ月の熟成、その後アペラシオンごとにワインを分け、タンク内で1ヶ月くらいワインを落ち着かせる。そして、ポンプを使わず重力を利用して瓶詰めする。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）
- 白は、完熟したブドウを収穫後、冷蔵車でカーヴまで運搬。カーヴで2度目の選果を施した後、そのままブドウを房ごとプヌマティック圧搾機にかけプレスをする。（プレス時間は年やブドウの質によって異なる）いったん圧搾したジュースをタンクに溜めそのまま古樽もしくは新樽へ移し自然発酵。醗酵温度は3～6ヶ月の間12℃に保つ。醗酵期間は7～8ヶ月。熟成期間は12～14ヶ月。熟成後アペラシオンごとにワインを分け、タンク内で1ヶ月くらいワインを落ち着かせる。そしてポンプを使わず重力を利用して瓶詰めする。（瓶詰め日は月のカレンダー参照）

酵母：自然酵母

発酵期間：赤は木桶タンクで5～6週間。白は新樽、もしくは古樽で7～8ヶ月。

熟成方法：赤、白ともに新樽、もしくは古樽

SO₂添加：なし

フィルター：なし

<ホメオパシー農法とは？>

2000年に友人のフィリップ・セク氏の協力の下、コサールがドメーヌの畑に導入した散布方法。オイディオム、ミルデュ対策のプレパラシオン（調合剤）の一環で、ブドウの葉の成長期に、ベースとなるエッセンシャルオイルとそれぞれの区画から抽出したオイディオム、もしくはミルデュの病原菌を培養し希薄化した水溶液をディナミゼ（攪拌）し、それぞれの畑に散布しなおすことによって、ブドウの木の免疫力を高める。

ちょっと一言、独り言

フレデリック・コサールが私とワインを試飲する時、よく口に含んだ後「ブルルル」と体を震わせたり、あるいは「ン…」と深くうなずきながら、後で「ウマイ！」と叫ぶことがある。「ウマイ！」と日本語で叫ぶのは我々日本人に対する愛嬌だとしても、その前の感動の動作は、まさに彼が美味しいワインに出会った時のリアクションそのもので、これが彼の提唱する[Vin Vivant]すなわち活きたワインのエネルギーなのだ！「たとえグラン・ヴァンであっても、口にした瞬間心の底からこみ上げてくるような波動がなければ、それはワインが死んだも同然だ！」と語るコサール。確かに、彼のワインは試飲を進めていく度に互いのヴォルテージが上がっていくので、思わず私も「おお…」と知らず知らずのうちにうなり声を上げてしまう…非の打ち所のないすばらしいワインだ。

Vin Vivantという言葉は、初めてコサールから耳にしたのだが、最初に聞いた時は妙に納得し感動してしまった。なるほど、確かに美味しいワインにはしびれるような感動がある。Vin Vivantとは、すなわち、美しいワインには必ず良い波動やエネルギーがあり、たとえワインが無名であっても、そのワインを味わったときに心揺さぶられるような感動ある。そして、その震えるような振動が伝われば、それは紛れもなくすばらしいワインだということだ。彼は言う、「ワインは頭で考えるな！良いワインは口に含んだ瞬間必ず魂が揺さぶられるような感動がある！それは、テロワールやミネラルの波動がブドウに変化し、そのブドウの波動がワインに変化し、そしてワインの波動が人間に伝わっている証拠だ！」と。ワインを飲むときは頭で飲むのではなく感覚を信じて飲め！と彼は提唱する。

彼がVin Vivantという考えに行き着いたのは決して偶然ではなく、その境地にたどり着くまでには長い経験と下積みがあった。ドメーヌを立ち上げる前に10年間ワインのクルティエとしてブルゴーニュ中を奔走し、そのクルティエ時代にブルゴーニュのワイン全てを飲み尽くし、ノートに書いて頭に叩き込んだそうだ。ワイナリーの家系でもない、醸造の輝かしいディプロムを持っていたわけでもない彼にとって、頼りは彼独自のワイン分析と経験だけであった。

「たとえばレイ・ジャドはフィネス、ドルーアンは少し樽を利かせた熟成タイプ、ボワセはまず値段…等々、自分の感覚でワインを分析し、ドメーヌや畑に足蹴く通いテイスティングしながら10年かけて自分の理想のワイン像を収斂していった」と彼は言う。

そして、経験の中でたどり着いたひとつの結論はブドウの品質だった。すなわち、ブドウがテロワールやミネラルの波動をワインに集約し、私たちに伝えるということだった。「ブドウが全てを包み隠さずに伝える。だから、我々は、ブドウがその土地のエネルギーを100%集約できるような環境を用意してあげなければならない」。彼が土を耕すのも、散布剤を減らしてホメオパシー（※フレデリック・コサールの+α情報に説明あり）に説明あり）を取り入れるのも、全てはテロワールのエネルギーをブドウに最大限吸収させるためだ。醸造も同様に、ブドウのエネルギーを壊さずに如何にワインに集約するかというその一点に全神経を注ぐ。彼にとっては、たとえ健全なブドウでも、醸造で酵母や酵素添加、SO₂、補糖、捕酸、逆浸透膜フィルター、マイクロオキシジェナシオン等々、下手に人が手を加えることは、ブドウのエネルギーの遮断につながり、結果、波動が伝わらない死んだワインと同然なのだ。「私は、クルティエ時代にこのようなワインをたくさん口にした。名のあるグラン・ヴァンでさえ波動の伝わらないワインがたくさんある…。これらワインは最終的にいつも味わいが似たり寄ったりで、感動が全くない…」と本当に残念がるフレデリック。それもそのはず、彼の将来の目標は、ブルゴーニュワインの救世主たるべく、グラン・ヴァンでVin Vivantを仕込むことだからだ。自分のやり方で畑を甦らせ、自分の手でブドウを摘み、そして仕込む。この目標に向かって彼は今着々とまい進している。2009年10月に長男シャルルが誕生してますます気合いの入ったコサール。彼がいたずらな子供のような顔をして「どうして長男にシャルルと名付けたか教えてやろうか？」と私に問いかけてきた。さっそく理由を聞くと「それはな、俺の尊敬するおじいちゃんがシャルルという名前で、俺がまだ幼少の時に親に内緒でこっそりとワインを飲ませてくれたのが彼なんだよ！おじいちゃんがいつも内緒で俺をカーヴに連れて行き、自分のつくったどぶろくワインを飲ませてくれていた！今の自分があるのはおじいちゃんのおかげで、俺も息子のシャルルが大きくなった時に、シャルルおじいちゃんのようにでありたい！」と笑顔で語ってくれた。