

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°41 フレデリック・コサル

生産地方：コート・デュ・ローヌ

## 新着ワイン情報

### ラシラー・ド・タレス 2013 (赤)

2012年同様に100%マセラシオン・カルボニックで仕込んでいる！フレッド曰く、2013年のブドウは花流れの影響でミロンダージュ（結実不良）が多く、その分タンニンがしっかりとあるとのこと。ピジャージュは一切せず、抽出に細心の注意を払った結果、アタックに若いタンニンの収斂味を感じながらも、酒質はやわらかく、しなやかに仕上がっている！ただ、タンニンが気になる場合は、カラフまたは2～3年瓶熟することをおススメしている！

### ミレジム情報 当主フレデリック・コサルのコメント

2013年の南ローヌは全体的にとてもしんどい年だった。春はスタートから気温の上昇しない雨の日が多く、5月の平均気温は例年よりも10℃以上低かった。また、気温が上がらなかったため、開花も大幅に遅れ、シラーは6月中旬と約3週間遅れ開花だった。この冷涼で不安定な天候は8月の中旬まで続き、その間ミルデューが畑一帯に広がり猛威を振るった…。いつもは、まず水不足が一番心配の種になるのだが、今回はその心配がなかった代わりにミルデューと花流れの被害に遭い、この時点で収量の4割が減ってしまった。

だが、その後8月下旬から天候が一気に回復し、いつも通り夏らしい日差しが戻ってきた！天気はそのまま収穫まで安定し、大幅に遅れていたブドウの成長も少しずつ遅れを取りもどすことができた！

収穫日は2012年よりも約1ヶ月遅い10月25日！この地域で10月末の収穫は異例中の異例！恐らく1970年以降は例がないだろう。

収穫したブドウは、ミルデューにより腐敗した部分は早い時点で乾き落ち、残ったものはどれも見た目がきれいで健全だった！品質的には、潜在アルコール度数が例年に比べてそれほど高くないが、長くブドウの成熟を待った分フェノールがしっかりと熟している！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ラシラー・ド・タレスだが、2013年ヴィンテージを以てひとまず終了！シャソルネイともシャソルネイ・ドゥ・スッドとも違う個性を発揮し、熱烈なファンもいたワインだけに残念だ。今回の2013年が厳しいヴィンテージだったため、品質を選ぶフレッドと、収穫量を望む買いブドウ生産者側との間で選果方法の折り合いがつかず、2014年以降の契約が白紙になってしまったようだ…。

ローヌワインが好きなフレッドのことだから、いつかまた新たな生産者を見つけるかもしれないが、それは誰にも分からない。当分会えない？二度と会えない？ラシラー・ド・タレスをぜひお見逃しなく！

(2014.9.25.ドメーヌ突撃訪問より)