

## 《2012 ヴィンテージ》

2012 年は早いうちから収量が少なかったことと、日照量が少なくブドウの養分が糖だけに集中しなかったことから、酸やミネラルなどアルコール以外のエキス分が相対的に高く、まさにテロワール剥き出しエネルギーな味わいが全面に出ている！

白は、フレッド曰く、フレッシュかつ香りが高くフルーティで、タイプの的には 2011 年とキャラクターが重なるとのこと！2012 年は日照量が少なかったため、全般的に味わいは端麗でエレガントだが、収量が極端に少なかった分、酸と洗練されたブドウの旨味のしっかりと伝わるワインに仕上がっている！一方赤は、ダシのような旨味とアルコールによるボリュームではない何か躍動的なエネルギーを味わい全体に感じるまさにヴァン・ヴィヴァンそのものだとのこと！2010 年のような果実の艶やかさやエレガントさを備えつつ、同時に緻密なタンニンとミネラルが中心にある、長期熟成タイプに仕上がっている！

### 当主フレデリック・コサール 2012 年ミレジム情報

#### 畑情報

2012 年はドメーヌが始まって以来の厳しい年だった。畑では 5 月 17 日、春ももうすぐ終わりだということに気温が零下 3 度まで下がる霜の被害があり、それに続くように開花時期に平均降雨量 60~100 mm に達する雨が 15 日おきに降り続いた。この花流れの時点ですでに例年の半分の収量が失われた…。その後も不安定な天候が 7 月の終わりまで続いた。これだけ雨が降ると、点在する畑を適時に散布するのは至難の業で、いくら軽量でパフォーマンスの高いトラクターを使っても、畑がぬかるんでいるため効率的に作業ができず、結局人がタンクを背中に担ぎ、ドメーヌすべての畑を歩いて散布しなければならなかった！

夏に入り、今度は雹が畑を襲う災難に遭った…。最初の被害は 6 月 30 日、そして規模は小さかったが 8 月 1 日にも 2 回目の雹の被害に遭った。我々は敢えて除葉をせずたくさん葉を残しておいていたので、葉がクッションとなり、幸運にも雹のブドウへの被害は最小限に済んだ。また、雹は両方とも収穫日から大分時間的に隔たりがあったため、傷ついたブドウは収穫前にはすっかり乾き落ちてしまっていた。

#### 収穫情報

2012 年の収穫は例年よりも 1 週間遅い 9 月 21 日からのスタート。収穫時の最終的な収量は 2011 年と比べて 5 割減だった。平均収量は 19~22hl/ha で、ACブルゴーニュの赤ブドウに至っては 9hl/ha という散々な結果だった。ただ、収穫したブドウは収量が少ない分一粒一粒のエキスが凝縮していた。

#### 醸造情報

醸造面は、ACブルゴーニュ白ピゴットのマロが瓶詰め直前まで終わらなかったこと以外、基本的に赤白共に発酵も熟成も問題なくスムーズに行った。また、赤は予想以上に色の抽出が早く、ポリフェノールが豊富だった。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

病気、霜、花ぶるい、長雨、雹等々、未だかつてないほど厳しい災害の洗礼を受けたブルゴーニュ…。収量も哀れなほど少なく、まさにヴィニョロン泣かせの年だった！だが、そんな過酷な状況の中でなおも粛々と生き抜いたブドウたち…ポテンシャルはハンパじゃなかった！

フレッドがいつも口にする「厳しいミレジムだからこそヴィニョロンの実力が分かる！」の最たる形がこの 2012 年に集約されている！どれも本当に素晴らしいワインだ！フレッドは言う、「2012 年は、我々のような

真剣にワインと向き合っているヴィニョロンの間で、必ず後世まで語り継がれるとても貴重なワインとなるだろう。なぜなら、いわゆる偉大な年の楽に仕上がったワインよりも、苦勞してできた素晴らしいワインの記憶の方が深く心に刻まれるからだ！」と。巷では中身よりも価格高騰の話だけが加熱傾向にあるが、彼自身は、今回の2012年は、むしろ将来に渡ってワインの価値を共有できる人だけに飲んでほしいと思っている。彼は、遠い将来ブルゴーニュの良い作り手を語る上で、必ずこのミレジムがカギとなると信じている！ぜひ皆さま自身の舌で、この渾身の一滴を味わっていただきたい！（2014.2.6.のドメーヌ突撃訪問）