

ヴァン・ヴィヴァンの更なる高みへ

早くから絶好調の

《2014年ヴィンテージ》

エレガンスと透明感が特徴のヴィンテージ。

コサルいわく「ブルゴーニュ全体がコントロール不可能な自然現象に見舞われたヴィンテージ。そのためいかに適切に対応できたかによって、ワインの品質にばらつきがあるため、ワインを選ぶ際に注意を要する」

コサルのまじめなブドウ管理と9月の快晴に守られ、キャビアの様な美しいブドウで優しく丁寧に仕込んだ2014年、早くから絶好調です。どうぞお楽しみください。

2014年の特徴

白ワイン

白はどれも完熟したきれいなブドウを獲り入れることに成功。発酵が穏やかだったため、香り豊かでポリフェノールがありながら、締まりのある構成のしっかりとしたワインに仕上がった。

ビゴットは、アルコール度数が12.5%ながらフルーティーで肉付きが良く、かつ酸とミネラルに勢いがあり、ACブルゴーニュとは思えない風格を感じる。

赤ワイン

雹被害のなかったコート・ド・ニュイ地区のワインは、開けたてから香りが全開で上品かつ華やか。官能的でありながら、バランスが整ったとてもエレガントなワイン。

コート・ド・ボーヌ地区のうち、ブドー、ヴォルネイ、ポマールは、ブドウは美しく完璧だったが、収量が少なかったためポリフェノールの量が相対的に多い。ポテンシャルを十分に引き出すため、少し熟成させることをお願いしたい。熟成によりタンニンがこなれ、スケールの大きいワインに進化する予感。早い段階で飲む場合、カラフを通して通常よりも高い温度で飲んでいただきたい。

サン・ロマンは、引き締まったミネラルが骨格となり「これぞシャソルネイ！」という、あの梅かつお系の透き通るような果実感と旨味が溢れるヴァン・ヴィヴァン！

天候と畑

2014年は、穏やかな冬に続き、春は日差しに恵まれ気温も高く、ブドウの萌芽もとても早かった。そのため、良い意味で成長サイクルに狂いが生じ、開花も瞬く間に終わった。その後、6月末まで畑は素晴らしい状態だった。

だが、不幸にも6月29日に雹がヴォルネイとポマール一帯を襲う。2012年や2013年と比べたらまだ影響は少ないが、例年に比べて収量が約半分。

7月、8月は気温の上がる雨の多い天気が続いた。ヴェレゾン（ブドウの色付き）が始まった後は、ブドウへのストレスをなるべくかけないように、畑に手を加えず見守った。9月初めから天気が一気に回復し、幸運にもそのまま快晴の日が収穫まで続いた。

収穫

夏の悪天候により、厳しい収穫を覚悟していた。だが、9月の奇跡的な天気の回復により、キャビアのような美しいブドウを取り入れることができた。

収穫は9月12日のポーヌ・レ・ブレッサンドから始まり、9月25日のサン・ロマン赤で終了。2014年は赤ブドウの成熟が非常にはやく、白ブドウと赤ブドウがほぼ同時に成熟した稀な年であった。

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。ピジャージュは各キュヴェ一回しか行っていない。発酵温度は最高で22~23℃、マセラシオンも最大で5週間以内に抑えた。

価格

ブルゴーニュでは需給関係により価格が決まる傾向にあり、毎年数割ずつ値上がりしているが、コサールは、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。2014年は2013年に引き続き全体的に価格は少し下がっている。

2014年が初リリースのワイン

オート・コート・ド・ポーヌ・ブラン

ピュイ・ド・ショー

畑はヴォルネイ村の北部、標高が450 mある丘の頂上にあり、ミネラリーで酸にキレがある真っすぐなワイン。

ボンヌ・マール グラン・クリュ

グラン・クリュのブドウを収穫できたことは、「望外の幸運！」と興奮気味に話すコサール。長年の夢だったグラン・クリュを仕込む夢がついに叶った。世界に279本しかない貴重なワイン。

ラングドック

ラシラー・ド・タレス

シラー好きのコサールとラングドックのフォンブレのコラボワイン。コサール指揮のもと、収穫や醸造はフォンシブレにて行った後、シャソルネイに運び熟成させたシラー。

ボジョレー

ジュリエナ

次世代を担う若いヴィニュロン応援プロジェクトとして、ケヴィン・デコンブ、ダミアン・コクレと組んで仕込んだスペシャルキュヴェ。畑のフォローはケヴィン・デコンブが担当。

サン・タムール

次世代を担う若いヴィニュロン応援プロジェクトとして、ケヴィン・デコンブ、ダミアン・コクレと組んで仕込んだスペシャルキュヴェ。畑のフォローはダミアン・コクレが担当。