

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°41 ネゴシアン・フレデリック・コサール

生産地方：ローヌ

新着ワイン4種類♪

VdF スーパー・ピンク (ロゼ) 2020年

樹齢100年を超えるサンソーで仕込んだ、超フレッシュなヴァン・ド・ソワフ♪「南フランスのロゼは頭の痛くなるワインしかない！」と嘆くフレッド。一般的な南フランスのロゼが、収量の多くとれる樹齢の若いブドウを機械収穫し、フレッシュさを保つためにSO₂を多く入れて造るのに対し、それとは全く逆のコンセプトで「真の南フランスのロゼ」を仕込んだら面白いだろうと、遊び心も兼ねて仕込んだのがこのスーパー・ピンクだ！収量のとれる若木ではなく樹齢100年を超える房の小さなサンソーを丁寧に手摘み収穫し、潰れないようケースに入れてブルゴーニュへ運んだ。醸造では卵型セメントタンク内部は常に二酸化炭素を充満させ、発酵熟成中の酸化を防ぎ、SO₂無添加・ノンフィルターを実現させた。エチケットのデザインも、南仏のクラシックスタイルとは真逆の、フレッドの息子の描いたコミカルなデザインを採用。見た目は少しキャッチーだが、中身は本格的な味わい深いロゼに仕上がっている！試飲をした感想は、ひと言「さすがフレッドのワイン！」。酸もミネラルも優しいエキスも全てが上品にまとまっている！みずみずしいエキスの中にダシのような上品な旨味と石灰質土壌から来るチョーキーなミネラルと、洗練された酸が絶妙なバランスで溶け込んでいて、飲んでいて全く飽きが来ない！すぐに飛ぶが、開けたては少し還元があるのでカラフをすることをおススメ♪

VdF キュヴェ・エム (赤) 2019年

今回新リリースされるキュヴェ・エム♪エムは品種ムールヴェードルの頭文字を取っている。2019年のヴェルシオン・スッド同様にワインの波動エネルギーを上げるため卵型セメントタンクで熟成させた。ムールヴェードルは、醸造が難しいと言われるカリニャンよりもさらに気難しいと言われている。わずかに過熟でも未熟でもダメ。ベストのタイミングで収穫すると驚くほど素晴らしいワインに化ける可能性があるが、単一だと味わいのバランスが難しく、アッサンブラージュに回されることが多い。「気難しい品種だからからこそやりがいがある！」と言うフレッド。勿論収穫日はフレッドが決め、さらにフレッドのチームがブルゴーニュから出向いて収穫を行う。醸造は、全房のまま二酸化炭素を充満させた密閉タンクに入れ、自然な重さによって潰れたブドウのジュースを毎日抜き取る完全マセラシオン・カルボニックで仕込んでいる！出来上がったワインは限りなくピュアで、赤い果実の澄んだエキスが口の中に染み入るような優しい味わい！仕込み方法もワインの味わいも、ある意味ムールヴェードルの常識を覆すフレッドのパイオニアスピリットと遊び心が感じられる魅力満載なワインだ！

VdF キュヴェ・エム (赤) 2020年

今回2019年度同時にリリースするキュヴェ・エム♪2020年は前年よりもブドウが早熟で、収量もある程度取れた当たり年だった。醸造方法は2019年と同じく果実味を最大限に引き出すために完全マセラシオン・カルボニック法を採用。また、2020年のブドウはアントシアニンが多く抽出も早かったので、マセラシオンの期間を前年よりも6日間短くした。出来上がったワインは前年同様にムールヴェードルとは思えないエレガントさと艶やかさがあるが、2020年の方がブドウの熟しが良かったこともあり、多少前年よりもジュシーさが増したつくりになっている！シンプルにバーベキュー料理などと合わせたい軽快さはあるが、やはりフレッドのワインというどこか一段品の高さが窺える贅沢なヴァン・ド・ソワフだ！

VdF ヴェルシオン・スッド (赤) 2020 年

2020 年は、ブドウが早熟の年。ブドウのアッサンブラージュ比率は、グルナッシュがミルデューの被害に遭い前年よりもカリニャンの比率が高い。醸造は、2019 年同様に完全マセラシオン・カルボニックのスタイルで仕上げているが、2020 年はブドウの色とタンニンの抽出が良く、マセラシオン期間は前年よりも 1 週間短い。また、前年同様にワインの波動エネルギーを上げるため卵型セメントタンクを使い熟成を行った。前年よりもカリニャンのキャラクターが際立った南らしい野趣味溢れるコクに上品さとエレガントさが加わったストラクチャーのあるワインに仕上がっている！また、口に含んだフレーバーに干しイチジクやドライブルーンの風味があり、野ウサギやイノシシなどのジビエとの相性が良さそうだ！開けたては微量のガスが味わいにフレッシュさを与えるが、ヴェルシオン・スッドの落ち着いた本来の味わいを堪能するのであればカラフをすることをおススメ♪

ミレジム情報 当主「フレデリック・コサル」のコメント

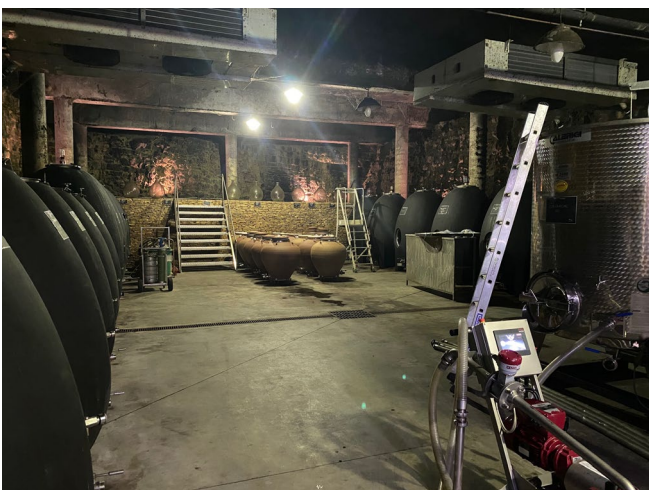
2019 年は、寒波と歴史的な猛暑に見舞われるなど気候の変動が極端な年だった。冬は暖かく雨が多かった。4 月初めに寒波が降り、芽吹き早いものは一部霜の被害にあった、この霜の影響によりブドウの成長サイクルに遅れが生じた。開花は順調に終わったが、花の咲くタイミングがまちまちだったため終わるまでに 2 週間以上かかった。6 月から雨はピタリと止み、そのまま収穫までほとんど降らなかった。途中 6 月の終わりと 7 月の終わりの 2 度に渡り気温が 45℃を超える記録的猛暑に見舞われるが、ブドウ焼けの被害はなかった。畑は常に水不足のリスクがあったが、幸い冬に多く降った雨の貯蓄と 8 月の気温が穏やかだったおかげでどうにか乗り切ることができた。収穫したブドウはどれも腐敗なくきれいだったが、極端な気候の影響によりブドウの熟しがまちまちだった。

2020 年は、ブドウが早熟で日照量に恵まれた年。冬は暖かく雨が多かった。3 月終わりに寒波が降りだが、幸い芽が出たばかりで霜の被害はほとんどなかった。4 月に入ると気温が上がり、5 月には 30 度を超す真夏日のような日もあり、ブドウは一気に成長のスピードを上げた。同時期、例年に比べて雨が多かったためミルデューが猛威を振るい、病気に繊細なグルナッシュが被害に遭った。開花は順調に終わり、ブドウは早熟で 2018 年、2019 年よりもさらに 1 週間ほど早かった。夏は、2019 年のような猛暑も日照りもなく比較的気温は安定していた。最終的に収穫したブドウは、グルナッシュ以外は前年よりも収量が多かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

(写真①) は 2021 年収穫時のフレッドのカーヴ内の写真。(写真①) かつて樽が整然と並べられていた風景はもうなく、今は両壁にずらりと黒い卵型セメントタンクが並んでいる。今回新たに 320L のジャーが導入された。

(写真②) フレッド曰く、このジャーは 7hL や 17hL の卵型タンクに入り切らないワインの調節や、反対に収量不足のため卵型タンクを満たすことができないマイクロキュヴェへの対応など、あくまで補助的な役割として導入を試みたとのこと。2021 年 V T 以降、このジャーの導入により完全に樽熟から卒業することになる。



(写真①) 2021 年収穫時撮影したフレッドのカーヴ



(写真②) 2021 年に導入された 320 ℓ のジャー

その2021年ワインを試飲するために、今回有馬と二人でフレッドを訪問し、まだタンクで熟成中の2021年、そして2020年のボトルをいくつか試飲させてもらった。2021年はまだ熟成中であったが、飲んだ感想はもう全てのワインが鳥肌モノだった！ワインが全体的に涼しくエレガントで、明るくキラキラしている！試飲をしている間は、あまりの感動に、このワインが全て樽熟でないことをすっかり忘れていた。2020年のボトルは全てを試飲できなかったが、その場で試飲したワインはフレッドが絶賛する世紀のミレジム2019年に近い味わいで感動級の安定感があり、試飲の間は興奮しっぱなしだった！「今は脱樽熟を敢行した私をブルゴーニュの生産者たちは鼻で笑い飛ばしているかもしれないが、これから良く見ている！あと5年後にはブルゴーニュの多くの生産者が樽での熟成は必要ないと必ず言う時代が来るから！」とフレッドは確信をもって言ったが、その言葉が今回の試飲でごく普通に受け入れられた。有馬と二人で「確かにフレッドの素晴らしいワインには樽は全く必要ない」と納得した。



(写真③) 特殊なポンプでルモンタージュ作業をする様子

さて、話はまた去年の収穫に戻って…これはヴェルション・スッドにルモンタージュを行っている写真。(写真③)今回リリースするキュヴェ・エムそしてヴェルション・スッドは、マセラシオンは全てステンレスタンクで行っているが、フレッドのマセラシオンの方法は、今はボジョレーで忘れられつつある伝統的な方法で仕込んでいる。

最初の1週間はタンクの中に入れた全房のブドウをピジャージュもフラージュも一切せず密閉したタンクに毎日二酸化炭素を注入し、ブドウの重さと嫌気状態の中で自然につぶれたジュースを毎日スーティラーージュしながら完全に抜き、ブドウがジュースに漬かる状態を作らず完全カルボニックの状態のマセラシオンを行う。その後は抜いた

ジュースをタンクに戻し、発酵を促すために毎日10分ほどルモンタージュを行うというシークレットなひと手間をかけている。ルモンタージュに使うポンプも、空気が一切入らないワインを真空のまま優しく押し出す特殊なポンプを使用し、とにかく無駄な抽出を抑えることに全力を注いでいる！収穫参加はたったの2日間だったので、その後卵型セメントタンクで熟成させるまでの、その後の秘密のレシピの詳細は学べなかったが、ブルゴーニュワインと同等に全力を注いでいるのを感じる。

フレッドとはヴァンクүүлとしては10数年、有馬は20年以上の付き合いになり、彼の熱い性格を近くで見えてきたが、ワインの品質を追求させたらこの人に勝る人が果たしているのか？というくらい群を抜いてストイックだ。それゆえ、彼のつくるワインはたとえ南でも他の地域であっても、いつも常識を超えてくる驚きがありワクワクさせられる！

今回新しくリリースするサンソー100%のロゼ、ムールヴェードル100%のキュヴェM、そしてヴェルション・スッドにしても然り、彼のワインはまるで高級な江戸前寿司のように、見えないキメ細やかな仕事が必要不可欠！お任せでも決して期待を裏切らない、必ず飲んだ瞬間唸らせるような一段上の仕事を感じられるワインだから本当に止められない！

(2021.9.24&2022.3.9の突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ