

～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：ボジョレー

新着ワイン2種類♪

ACジュリエナ 2014 (赤)

標高 300 m の南の斜面に位置する樹齢 72 年のジュリエナ！フレッドが買いブドウ生産者を探し、畑のフォローはケヴィン・デコンブが担当。収穫はフレッドのチームとケヴィン、ダミアンで行い、ワインの醸造は 100% シャソルネイで行い、シャソルネイの樽で熟成させている！フレッド曰く、ジュリエナはシリスの土壌からくる洗練されたミネラルが特徴とのこと！シャクヤクやバラの香りがとにかく華やかで味わいも明るく、シャソルネイのピノノワールの味わいを髣髴させる！ボジョレーというか、ワインはやはりザ・シャソルネイだ！！

ACサン・タムール 2014 (赤)

標高 150 m の南東の緩やかな斜面に位置する樹齢 60 年平均のサン・タムール！ジュリエナ同様フレッドが買いブドウ生産者を探し、畑のフォローはダミアン・コクレが担当。また収穫～仕込みもジュリエナ同様に行っている。フレッド曰く、サン・タムールは石灰質・粘土質特有の果実味の柔らかさと繊細さがあるとのこと！サン・タムールも、シャソルネイのピノノワールに通じる躍動感と上品な果実味があり、他のボジョレーとは一線を画すワンランク上の上品さを備えている！

ミレジム情報 当主フレデリック・コサールのコメント

2014 年は、最悪なミレジムになりえる年だったが、最後にミラクルの起きた記憶に残る年だった！春のスタートは順調で、霜の被害もなく開花も全てうまく行った。7 月までは天候にも恵まれ、当初は高品質の 2010 年の再来+ブドウの豊作も期待されたが、7 月中旬から一転、天気が下り坂の一途をたどりほぼ毎日のように通り雨が降り続けた。夏だというのに気温は全く上昇せず、ブドウの成長に急ブレーキがかかった。また、湿度が高いことから、ミルデューやオイディウムなど様々な病気が猛威を振るい始めた。しかし幸い適度な量の散布剤で辛うじて病気の蔓延を防ぐことができた。悪天候は 8 月いっぱいまで続き、楽観的なムードも次第と重い雰囲気になっていった。だが、9 月に入り天気は一転！連日気温が 30 度前後まで上昇する快晴に恵まれた！ブドウも今までの遅れを取り戻すかのように一気に成熟のスピードを上げた！最終的には、奇跡とも思えるような大逆転で、完熟したブドウを無事取り入れることができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回新しくリリースするボジョレー！ジュリエナとサン・タムールというヴァンナチュールが皆無と言われているオペレーションで、フレッドはケヴィンとダミアンのデコンブファミリーとの共同プロジェクトを立ち上げた！

事のきっかけは、ボジョレーのヴァンナチュールの生産者の多くが、ヴァンナチュール=モルゴン、フルーリー、シルーブルを造っており、その他のクリュ・ボジョレーはヴァンナチュールに向かないという固定観念を強く抱いているところにあった。ケヴィンやダミアンなどいわゆる 2 世の若手ヴィニョロンでさえ、そのようなステレオタイプな考えに染まってしまっていることに対して危機感を抱いたフレッドは、ヴァンナチュールに向かないと思われる、ジュリエナとサン・タムールに焦点を当てて、最高のワインをつくることによって偏見を打破してみせようと決意したのだ。

フレッドは「特に若い世代が良く畑を知りもせずにジュリエナやサン・タムールを批判するのに納得がいかなかった」そうだ。その状況を嘆くだけではなく、実際に先頭に立ってケヴィンやダミアンに行動でお手本を見せる場所は、さすがはフレッドである。また「今回のワインは自分が100%醸造しているが、品質を決めたのは私の醸造ではなく、ケヴィンとダミアンが真摯にブドウ栽培者のフォローに当たり、健全なブドウが収穫できたからだ！」と2人の功績を称え、フレッド自らは一歩引いた立ち居地をとっている。

フレッドがボジョレーを仕込んだのはもう一つ理由として、彼自身が大のボジョレーワイン好きだということがある。好きが高じて他のどの産地よりも土地勘があり、たくさんの造り手の友人がいるそうだ。そしてブルゴーニュよりも低く見られがちなボジョレーを盛り上げたいという気持ちは熱く、それが今回のプロジェクトの発端になっているようだ。（ヌーボーをつくったのもそういう理由から）

また、ボジョレーはブルゴーニュの管轄であり、他の地域でワインを仕込むよりも書類上の手続きが簡単で、シャソルネイで仕込んででもAOC上の問題がない。

今回、ケヴィンにもこのコラボレーションの感想を聞いたが、彼曰く、「フレッドのお陰で、ワインの面白さと未開だったボジョレーを再発見することができて、ますますワイン造りに好奇心が芽生えた」と語ってくれた。今後もコラボレーションにより生れる、ケヴィンの進化に期待しつつ、新たなワインに注目していきたい！

(2015.12.19.のドメーヌ突撃訪問より)