

～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3種類♪

VdF キュヴェ・エム (赤) 2021年

2021年は春の遅霜やミルデューの被害により収量が少なかった。また、近年の南仏の中では夏が涼しくブドウに酸の乗った年だった。醸造は、いつも通り南仏のムールヴェードルの仕込みでは珍しい完全マセラシオン・カルボニック法を採用。また、前年同様にタンニンの抽出を抑えるために、マセラシオン期間を2週間と短めに抑えている。ワインは、熟したフランボワーズのような赤い果実と酸がとてもキュートな、とてもムールヴェードルとは思えない超洗練されたエレガントな味わいに仕上がっている！毎度のことながら思うに、ムールヴェードルという気難しい品種で、酸をしっかりと残しつつそれでいてブドウの青さが味わいに全くない、こんな超絶妙なバランスにワインを落とし込めるつくり手はフレッドをおいて果たして他にいるのだろうか！？

VdF ヴェルシオン・スッド (赤) 2021年

この年からジゴングダスの生産者をやめヴァントゥーの生産者のブドウだけで仕込んでいる。2021年は、近年の南仏の中では夏が涼しくブドウに酸が乗った年だった。アッサンブラージュ比率は、グルナッシュが春の遅霜と花ぶるいに遭い少なかったため相対的にカリニャンの比率が高くなっている。醸造は、前年同様にカリニャン品種の田舎臭さが出ないように完全マセラシオン・カルボニックで仕上げている。また、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。前年同様カリニャン主体だが、ブドウに酸のあるおかげで野暮ったさはなく、エレガントな果実味と輪郭のはっきりとした上品で緊張感のある味わいに仕上がっている！

VdF キュヴェ・セー (赤) 2021年

今回新しくリリースするカリニャン 100%の赤。フレッドがカリニャンを仕込んだ理由は、ポテンシャルの高い品種にもかかわらず、ヴァントゥーの生産者の間ではカリニャンは人気がなく常に伐根の対象になっていること、またカリニャン 100%で美味しいワインをつくる生産者が少ないこと。この2つの理由が彼の醸造魂を掻き立てたようだ。エチケットにタキシード姿のシックな男性をデザインにしたように、目指したのは骨格を兼ね備えたエレガントなワイン。フレッド曰く、カリニャンは未熟だと野性味のある粗野なワインになりやすい、反対に完熟しすぎると味わいが重たく、それら欠点が表に出ないぎりぎりのタイミングで収穫できるよう神経を注いだとのこと。出来上がったワインは、フレッドのイメージ通り、テロワールの深みと骨格を持ち合わせつつ、いわゆる品種から来る野暮な野性味がほとんどなく、酒質の柔らかさが前面に出た上品な味わいに仕上がっている！ちなみに、ブドウはヴェルシオン・スッドと同じカリニャンだが、キュヴェ・セーの方が長熟を予感させる！

ミレジム情報 当主「フレデリック・コサル」のコメント

2021年のローヌは、春の霜の被害により収量は減ったが、夏が涼しかったことで久しぶりに清涼感のあるワインが出来上がった当たり年だった。冬は暖かく空気も乾燥していた。前年同様に発芽も早く、温暖な気候を利用して新梢も勢いよく伸びた。だが、4月8日にローヌ全域に-4℃を下回る寒波が降り、早く発芽した主芽が大きな害を被った。その後すぐに気温が上昇し、適度な雨が降ったおかげで副芽が収量のある程度カバーしたが、それでもこの時点で30%ほど収量が落ちてしまった。4月から6月までは例年よりも雨が多く、途中ミルデューが猛威を振るった。7月に入っても不安定な天候は続き、ミルデューに代わり今度はオイディオムが猛威を振るうなど、畑の管理は収穫の直前まで予断を許さなかった。8月に入りようやく夏らしい気温の高い天気が回復し、ブドウの成長も徐々にギアを上げていった。最終的に、晩熟で近年のローヌには珍しい酸のある健全なブドウが収穫できた。



(写真①) 試験的に新しく導入した合成コルク

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

フレッドはこれからリリースする2021年のビゴット、ブドゥー、そして今回日本でリリースする南仏のワインから試験的にコルクをアルデア・シールという合成コルクを採用した。これはフレッドの家でビゴットを開けてくれた時に撮ったコルクだ。
(写真①)

フレッド曰く、このコルクはトウモロコシのデンプン、サトウキビ、テンサイ、セルロース、植物油などのバイオマス由来のバイオプラスチックから出来ていて、今までの合成コルクの中では最も天然コルクに近い効果が期待されているようだ。サイトがあると言われたので (<https://www.ardeaseal.com>) 詳しく調べてみると、このアルデア・シールは、天然コルクにしかない耐圧縮性(弾力性)、極微量な酸素の透過性など今までの合成コルクが克服できなかった天然コルクの優位性に限りなく迫る機能と、天然コルクの最大の欠点であるブショネを防ぐと

いう両方のメリットを兼ね備えているようだ。つまり、今までの合成コルクは、耐久性が乏しく最初の瓶詰めの際の密閉度が高くても、密閉性は10年も持たないと言われていた。また、合成コルクは天然コルクのように熟成に必要なとされる外と内の微量な空気の相互交換ができず、熟成させるワインには向かないと言われていた。おまけに合成コルクの中にはゴムや化学薬品臭をワインに移してしまうものもあり、いずれにしても天然コルクの品質には全く及ばなかった。一方、天然コルクもブショネという世紀に渡る解決できない難題を今でも抱えている。その言わば全てのコルクの欠点を克服できるのではないかと、今年からフレッドが注目しているのがこのアルデア・シールコルクなのだ。ちなみに、合成コルク臭の問題についてアルデア・シールは、ワインの液面に接する部分に人工心臓に使用されるポリマーが装着されていてそれが完璧にカバーしてくれるようだ。

実際、フレッドにとってもブショネ問題は他人ごとではなく、彼自身もブショネを防ぐために毎年最高品質の天然コルクを入手しているが、それでも残念ながらゼロにはならないため、頭を抱える問題となっているようだ。「ブショネは我々が品質向上のため額に汗して働いた努力を一瞬で壊してしまう。さらに、現在コルクの乱獲による品質の低下問題やコルクの木を植樹するための森林伐採が深刻な環境問題となっていて、天然コルクは我々の目指すサステイナブルな方向とは真逆に進んでいる」と彼は懸念を示す。彼に余談でアルデア・シールの価格を聞いてみると、値段こそ教えてくれなかったが、今使用している天然コルクよりも高いとのこと。まだフレッドも今は試験中で6種類のワインにしか使用していないが、結果次第では今後他のキュヴェも徐々にアルデア・シールにコルクを移行する可能性は十分ありそうだ！

(2023.4.17.フレッド突撃訪問より)

※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