

ドメーヌ・ド・シャソルネイ  
**DOMAINE DE CHASSORNEY**  
ネゴシアン・フレデリック・コサール  
**SARL Frédéric Cossard**

**大地からのエネルギーをダイレクトに感じる、  
かつての良きブルゴーニュを想起させる、  
酸に恵まれた、フレッドの理想とするヴィンテージ！！**

**«2021 年の特徴»**

2021 年は、ブドウが晩熟で、春の遅霜と病気の蔓延、雹の被害の三重苦に見舞われたとても厳しい年だった。かのロマネ・コンティが「過去 50 年間で一番収量の少ないミレジムだった」と言うように、特に、プルミエ・クリュ、グラン・クリュクラスが集まるコート・ドールの丘の中腹が霜の影響で収量を大幅に落とした。

その後も、雨の多い不安定な天候によるミルデュー、オイディオムの猛威、冷夏、そして極めつけは 8 月末にサン・ロマン周辺を襲った雹など、ブドウ栽培は全てのレベルにおいて混沌としていた。近年の中では、2012 が最も不作の年だが、更なる減収だった。9 月に入っても雨天が続いたが、徐々に回復し、幸運にも収穫日はほぼ全ての日程が好天に恵まれた。ただ、霜や病害の被害を受けたため、ブドウは厳格な選果が必要だった。

ブドウの品質においては、白赤共に酸が多く、また収穫を待つことができたおかげでフェノールもしっかりと熟した。雨の多かった 2013 年にも通じるが、日照量が少なかった影響もあり、ブドウは酸化にとっても敏感だった。そのため、熟成の際のタンクの密閉には細心の注意を払った。

ワインの特徴について、2020 年が太陽からのエネルギーを受けたボリューム豊かなワインだったのに対し、2021 年は、大地からのエネルギーを受けた涼しい酸とミネラルが豊富なワインに仕上がっている。フレッド自身、2021 年を「アルコール度数が低くエレガントで酸のある、かつての良きブルゴーニュを想起させる」と評し、白は、涼しい年の「2012 年、2013 年」、そして赤は「2012 年、2016 年」を彷彿させると語る。共通点は、いずれもブドウが楽に育った年ではなく、厳しい気候に対峙しそれを乗り越えた、生産者にとってとても思い入れの深い年、まさに「生産者の記憶に残る年」と言えよう。

**ドメーヌ白**

2021 年は、ドメーヌ創設以来最も厳しい年だった。春の遅霜とブドウの病気の蔓延によりオークセイ・デュレスは全滅。サン・ロマンは、霜と病気に加え 8 月末に雹が降り、収量は 70% 減だった。ただ、残ったブドウは、終盤フェノールが熟するのに十分な好天に恵まれたことと、少ない房にエキスが集中したこともあり、最終的に酸を多く残しながらアルコール度数 13% まで持つて行くことができた。

醸造はいつも通り卵型セメントタンク、クヴェヴリの 2 つに分けて発酵・熟成を行なった。クヴェヴリは発酵がスローペースだったので、発酵中はほとんどタンクの蓋を開けずに酸化に気を遣った。

出来上がったワインは、エキスに完熟味があり複雑で、アタックからフィニッシュまでの流れが良く、重心の低い酸と徐々にせり上がるミネラルが心地よい味わいに仕上がっている。前年と同じく、クヴェヴリは卵型タンクの熟成よりも酒質が柔らかく、より味わいが馴染んでいる。2013 年にも通じるが、ポテンシャルがある反面、色合いの変化など酸化に敏感な面があり、早めに熟成を楽しめるミレジムとも言えるだろう。

## ドメーヌ赤

ドメーヌ白同様に、創設以来最も厳しい年だった。サン・ロマン スー・ロッシュは、白同様に8月末に雹が降り、収量は70%減だった。春の遅霜とブドウの病気の蔓延によりオークセイ・デュレスは全滅。サヴィニー・レ・ポーヌとポマール1級レ・ペズロールは50%~60%の減収となった。ポマール1級レ・ペズロールを格下げし、それを1/3例年他の生産者に売っているポマールのブドウ2/3とアッサンブラージュしてAOCポマールとした。ドメーヌのブドウの中では、唯一霜の被害を逃れたヴォルネイが30hL/haと辛うじてある程度の収量を確保することができた。フレッド曰く、ヴォルネイは村を挙げてロウソク焚きなどの霜対策に徹した成果が如実に出た良い例だとのこと。

醸造は、雹に直接当たったサン・ロマンは粒単位の厳格な選果を行ない、極力梗のえぐみが出ないように抽出に気を遣った。その他のブドウは、選果不要なほどきれいだったので、醸しは毎日果房を濡らす程度のルモンタージュに抑え、味を確認しながらマセラシオンを出来るだけ長く引っ張った。また、この年から新しく、卵型タンクに入り切らないワインは、蛇口と蓋の付いた4hLのカブ型の炆器（ジャー）の使用を試みた。

出来上がったワインは、終盤フェノールが熟すだけの好天に恵まれたこともあり、涼しい年と言われる2021年らしからぬボリューム感はあるが、一方で、バラやシャンピニオンなどヴァンナチュールファンが反応する官能的な香りがあり、果実味はどれも染み入るように優しくタンニンも柔らかい。その中でも、とりわけヴォルネイの3キュヴェは、日照量の少ない年とは思えない果実のボリューム感と重心の低い酸、タンニンの柔らかさが三位一体となり、ブラインドだと良い年のヴォーヌ・ロマネを彷彿させる。フレッド曰く、果実味の優しいふくよかさは2016年、そして個々のテロワールを感じる酸や塩気のあるミネラルは2012年の特徴を彷彿させるとのこと。白同様、酸化に敏感な面があり、早めに熟成の妙味が楽しめるミレジムと言えよう。

## ネゴシアン白

2021年は、ブルゴーニュ全体がかつてない不作に見舞われ、2012年に次いでネゴシアンブドウ価格が高騰した年だった。どのブドウも価格は前年の2倍を下回ることがなく、ポーヌレ・ブレッサンドやピュリニー1級レ・ガレンヌ、シャサーニュ1級アベイ・ド・モルジョはあまりの高騰からブドウ購入はあきらめざるを得なかった。

ブドウは、春の遅霜と病気の蔓延により40%~50%の減収。ニュイ・サン・ジョルジュは7月に大規模な雹に見舞われたが、オー・クロワ・ルージュは奇跡的に被害を逃れることができた。悪天候に振り回された2021年だったが、早い段階でブドウの房が少なかったことと、終盤で好天に恵まれたことにより、収穫したブドウは、酸とフェノールの熟した、スレンダーなオフヴィンテージを覆す素晴らしい品質であることは救いだった。

醸造は、全体的に酵母の勢いが弱く発酵はとてもデリケートだった。熟成中は、酸化を防ぐために卵型タンクもクヴェヴリもほとんど蓋を開けなかった。出来上がったワインは、エレガントで酸とミネラルの旨味が凝縮したテロワールを感じる味わいに仕上がっている。SO<sub>2</sub>無添加で慎重かつ丁寧に仕上げられ、一部色の変化が早いワインもあるが、ほとんどのキュヴェはphが低く酸度が高い分 Tenue à l'air（ワインを空気に触れさせた状態を保ち酸化の進行を見るテストのこと）の持ちが良く、熟成に耐えるポテンシャルが窺える。

## ネゴシアン赤

2021年は、4月初旬に4度冬のような夜霜が降り、季節外れの大雪にも見舞われた。ブルゴーニュの各村々が総力で夜中にロウソクの火を灯し、その幻想的な光景が世界にニュースとして配信された。霜の特徴としては、普段は滅多に被害に遭わないコート・ドールのブルミエ・クリュ、グラン・クリュクラスが集まる丘の中腹の被害が大きかった。逆に、今回フレッドの買いブドウである、モレ・サン・ドニレ・シャン・ド・ラ・ヴィーニュ、ジュヴレ・シャンベルタンレ・ジュヌヴリエール、シャンボール・ミュジニーレ・ゼルピユなどは、畑が丘のすそ野にあり、中腹に比べて相対的に被害は少なかった。7月にはニュイ・サン・ジョルジュ帯を大規模な雹が襲い、レ・ダモードは9割近くの損傷を受けたため仕込みをあきらめざるを得なかった。

ブドウは、春の遅霜と病気の蔓延により 30%~50%減。蓋を開けてみると、この年はボーヌよりもニューの収量が多かった。終盤は好天に恵まれ、アルコール度数の低いままフェノールが完熟し、徐々にブルゴーニュらしい酸のあるみずみずしいブドウを収穫することができた。

醸造は、総じて酵母の働きが良く、発酵がスムーズだった。この年は、太陽に恵まれたアントシアニン豊富なブドウと違い、ブドウ自体がスレンダーだったため、マセラシオンは梗のえぐみが出ないように優しい抽出を心掛けた。一方で、優しい抽出を心掛け清澄にも時間をかけたにもかかわらず、ブドウに含むタンパク質の量が多かったためか、澱が落ちきれず、多少の濁りが残った。また、この年から新しく、クヴェヴリや卵型タンクに入り切らないワインは、蛇口と蓋の付いた 4hL のカブ型の焙器（ジャー）の使用を試みた。

出来上がったワインは、フレッドが「かつての良きブルゴーニュを想起させる」と言うように、どのキュヴェも果実味が艶やかで色気があり、まさに「キュート」という言葉がふさわしい酸の妙味を感じる官能的な味わいに仕上がっている。その中でも特に象徴的なのはヴォーヌ・ロマネ。フレッドのネゴシアン赤の中では畑が一番グラン・クリュに近く、近年では太陽のエネルギーを受けた力強いワインの代名詞でもあるが、2021 年は徐々に冷夏で雨が多く、エネルギーはむしろ大地の方の比重が高かった。「昔のヴォーヌ・ロマネを彷彿させるワイン」は優雅そのもので、まさに 2021 年のネゴシアン赤に共通する、涼しくエレガントなスタイルを象徴する味わいに仕上がっている。



## アルザス、ローヌ&ボジョレーのネゴシアン

本来はジュラのワインも仕込む予定であったが、2021 年のジュラはブルゴーニュ以上に霜の被害が大きく、ブドウ栽培者がフレッドに回せるだけのブドウの余裕が全くなかったため、今回は仕込みを全てあきらめた。

アルザスは、前年同様にアルザス北のピオディナミ歴 26 年のブドウ栽培者からリースリングを購入。畑はモルスハイム村にあるグランクリュ・ブリュデルタール。妻のロールの好きな白品種がリースリングであることと、グランクリュ・ブリュデルタールはシトー派修道士が 13 世紀にはブドウ栽培を開始していたという長い歴史もあり、土壌が石灰質というブルゴーニュの歴史に通じるストーリーがあることから、フレッドが運命を感じ仕込むに至った。2021 年は、収穫日が 10 月中旬とブドウが晩熟で腐敗も一切なく、贅沢にもスキンコンタクト用と通常の白用とそれぞれのタイミングに合わせて 2 回ピックアップに足を運んだ。卵型セメントタンクで仕込んだリースリングは、涼しい年らしい伸びのある酸とチョーキーなミネラルが魅力の、キレのあるシャープな味わいに仕上がっている。それに対しスキンコンタクトは、複雑かつオリジナリティがあり、シソや梅のような独特の香りと優しいミネラルエキス、紅茶のような優しいタンニンが飲むほどにどんどんクセになっていく。今飲むのは惜しく、熟成を経てからの先の景色を見たいワインで、ペアリングなど色々と合わせてみると面白いだろう。

次に、ローヌのスキンコンタクト ズイズィ・フレッドだが、買いブドウ先がヴェルシオン・スッドと同じ生産者である。2021 年は、ブルゴーニュ同様に春の遅霜とベト病の蔓延により収量が不作の年だった。夏が涼しかったこともあり、出来上がったワインはいつもよりも静謐かつスレンダーで上品な味わいに仕上がっている。日照量が少なくブドウのタンニンの含有量が少なかったため、開けた後の酸化の色合いの変化は早いですが、味わいの面での酸化は全く問題がなく、Tenue à l'air の持ちも良い。



ボジョレーは、フランス全土が霜に見舞われる中、唯一被害がほとんどなかった地域だが、全体的に日照量が少なく雨が多かったため、病気の蔓延やブドウが熟すかどうかという問題があった。結局、ギリギリまで収穫を待ってもアルコール度数は 11.5%までしか上がらなかった。厳格な選果を行ない、未熟なブドウは全て落し、マセラシオンもタンニンのえぐみを抽出しないよう毎日果房を濡らす程度に抑えた。出来上がったワインは、両方共まるで上品なフランボワーズのエキスを口にしてしているような、みずみずしい果実味と酸がエレガントな味わいに仕上がっている。前年よりもスレンダーだが、さすが樹齢 70 年、100 年を超えるヴィエーユ・ヴィーニュだけあり、ワイン全体のバランスは良く、繊細ながら構成もしっかりしている。なお、ダミアン・コクレと共同で立ち上げた Les en Hauts (レ・ザン・オー) プロジェクトは、都合により 2021 年 VT で終了となる。

## 天候と畑

2021 年はブドウが晩熟で、収量的には厳しい年である 2012 年、2016 年を大きく引き離す試練の年だった。冬のスタートは比較的寒く乾燥していた。芽吹きは例年よりも少し遅く 3 月末から少しずつ始まった。4 月 6 日、7 日、8 日に冬のような夜霜がブドウ畑を襲い、7 日の夜には大雪にも見舞われた。被害はブルゴーニュ全域に及び、最初に芽吹いた主芽は大部分を失った。その後は、雨が多く暖かい日が続き、遅れを取り戻すかのように副芽が出始めた。だが、4 月の末から 5 月初めにかけて再び気温が下がり、成長のペースが大幅に遅れた。5 月末には 10 日間ほど好天が続いたが長続きせず、その後再び天候の安定しない日が収穫直前まで続いた。畑では前半はミルデュー、そして後半になるとオイディオムが猛威を振るった。散布で対処しようにも、この季節外れの悪天候がもたらすペースについて行くのが非常に困難であった。7 月に入ると、オイディオムに加えて早くも灰色カビ病が見られたが、幸いにも気温が低かったため蔓延には至らなかった。夏は雨に交じり時折豪雨が各地を襲い、不幸にも 7 月初めにニューイ・サン・ジョルジュ、そして 8 月末にサン・ロマン周辺が雹による大打撃を受けた。9 月に入っても雨天が続いたが、徐々に回復し、幸運にも収穫日はほぼ全ての日程が好天に恵まれた。ただ、霜や病害の被害を受けたため、ブドウは厳格な選果が必要だった。

## 収穫時期

### 【ネゴシアン】

ローヌ：9 月上旬

ボジョレー：9 月中旬

ブルゴーニュ：9 月中下旬

### 【ドメーヌ】ブルゴーニュ：

9 月下旬～10 月初旬

### 【ネゴシアン】アルザス：

10 月中旬



## 醸造

赤白共に樽は使用せず全て卵型セメントタンク、クヴェヴリ、もしくはスキンコンタクトで使用する特殊なステンスタックで仕込んでいる。前年まで量の少ないキュヴェや、容器に入り切れず端数の出たワインは、4hLの卵型セメントタンクもしくはステンスタックを使用していたが、今回から蓋と蛇口の付いた4hLのカブ型の炆器（ジャー）を導入した。2021年は、悪天候によりブドウにストレスがかかってしまったためか、ビゴット、サヴィニー・レ・ポーヌ、レ・ヴェルモ、ニュー・サン・ジョルジュ、オー・クロワ・ルージュ、ラフリングなど一部発酵が長引いたキュヴェもあったが、その他のキュヴェはむしろ酵母に勢いがあり発酵がスムーズだった。ただ、アルコールの弱い涼しい年の2013年にも見られたように、白はブドウジュースが酸化に対しデリケートなため、熟成中はタンクの蓋を一度も開けず、スーティラージュの時も真空のままワインを送るポンプを使用したり、タンク内は常に二酸化炭素で満たすなど、酸化には細心の注意を払った。また、赤は、収穫してすぐにフラージュ（足で果帽をやさしく果汁に踏み込む作業）を1回だけ行ない、その後軽く果房を濡らす程度のルモンタージュだけを行ない、梗からのエグミが出ないように抽出に特別気を遣って仕込んだ。



## 価格

2021年のブルゴーニュの不作は、全体の価格を一段と押し上げる大きな要因となった。特に、この年はグラン・クリュ、ブルミエ・クリュが軒並み不作だったため、そのしわ寄せが全てのオペレーションの価格高騰につながった。ブルゴーニュでは、有名なドメーヌの多くが、ワインを先払いするプリムール買いのシステムを取り入れている。プリムール価格は、一般的に毎年11月に行われるオスピス・ド・ポーヌのオークション価格に連動し決められることが多く、2012年の価格高騰以来プリムールの価格安定機能は怪しくなったが、それでも価格の高騰に対し一定の歯止めをかける役割を例年果たしていた。だが、2021年は、大規模な霜の被害により早くからブドウの不作を見込んだ多くの作り手が、例年行っていたプリムール販売を一時的に止め、2021年ワインの出荷制限を発表し始めた。その後グラン・クリュ、ブルミエ・クリュなど供給量の少ないワインの価格は、過去の高値更新をしたオスピスのオークションの2021年価格の基準を更に大きく超え、高騰した。ちなみに、2020年と比較し白ワインは平均価格が2倍以上、赤ワインは平均1.5倍以上だったそうだ。そして、その影響が徐々に他のブルゴーニュ全体のオペレーションの価格を押し上げるきっかけとなった。他が軒並み出荷の一時停止や価格を高騰させる中、シャソルネイは収量をベースに、ネゴシアンは買いブドウ価格をベースに（かなり上がったものの）フレッドは価格高騰への歯止めを努力してくれた。

残念ながら2021年VTのブルゴーニュワインの供給不足は翌年にも大きく影響し、2022年は豊作年だったにもかかわらずネゴシアンの買いブドウ価格は下がらなかった。ブルゴーニュワインの供給不足が続く以上は、しばらくワインの高騰は収まる気配を見せなさそうだ。



## ドメーヌ・ド・シャソルネイの未来

1996年からブルゴーニュという世界屈指の銘醸地に小さな醸造所を立ち上げ、一代で10haの畑を管理するドメーヌにまで成長を遂げたフレッドだが、常にドメーヌ・ド・シャソルネイの未来について考えていた。彼には現在14歳の息子がいて、当初は跡を継いでくれることを期待した。だが、実際に息子がこの職業を望んでいるかが不確かな上、承継を考える年齢としてはあまりにも若すぎるということがあり、また、自身の年を重ねるごとに感じる体力の衰えはどうしても避けられず、残された時間の中で承継者を探し育てる必要があった。

そこに白羽の矢が立ったのがオート・コート・ド・ニュイにドメーヌを構えるオレリアン・ヴェルデだった。フレッドにとって、テロワールをリスペクトができ、昔からビオにこだわりひたむきに畑に向き合う努力家のオレリアンはまさに打ってつけの承継者候補だった。また、オレリアンも、元々フレッドのワインのファンであり、シャソルネイのスタイルを吸収しようという情熱に溢れていた。こうして、ドメーヌ・ド・シャソルネイを承継してもらえそうな相手とベストなタイミングが決まった。2019年11月に正式にオレリアンとパートナーシップを組み、オレリアンはシャソルネイ専属チームを立ち上げ、2020年、2021年のシャソルネイの畑を担当し、シャソルネイ流をフレッドから学んだ。醸造はフレッドがサン・ロマンで2021年まで行った。そして、順調な経過を経て、2022年以降のドメーヌ・ド・シャソルネイの権利関係はオレリアンに完全譲渡することが決まり、現在フレッドはオレリアンにシャソルネイに関してはアドバイスをする立場となった。来年秋に発売予定の2022年VTのシャソルネイは、現在オレリアンのアルセナンにあるドメーヌで醸造されている。フレッドは、シャソルネイはアドバイザーとしての立場に退いたが、ネゴシアン・フレデリック・コサールに関しては今まで通りグラン・クリュの夢に向かって今後もサン・ロマンの醸造所で継続していく予定だ。

## バイオプラスチックコルク

フレッドは、今回試験的にビゴット、ブドー、ローヌ、ボジョレーのコルクを「アルデア・シール」というバイオプラスチックでできた合成コルクを使用している。この合成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原料で出来ていて、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（詳しくは <https://www.ardeaseal.com> のサイトを参照）。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。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め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。まだフレッドも今は試験中で、一部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・シールにコルクに移行する可能性は十分ありそうだ。

## 《2021年初リリースのサヴィニー・レ・ボーヌ レ・ヴェルモ》

新たに白のサヴィニー・レ・ボーヌ レ・ヴェルモがネゴスに加わった。サヴィニー・レ・ボーヌ赤 レ・ゴラルドと同じく、99年に他界した親友が元々所有していた畑で、現在は親友の妻が20aの面積を所有している。例年は契約上他のネゴシアンにブドウを供給しているが、2021年はブドウが不作で、400Lしか取れなかった。ネゴシアンに供給するだけの十分な量が確保できず、またフレッド自身もボーヌ白やオークセイ・デュレス白が不作により仕込むことができず白不足であったことから、今回は応援を込めて彼女から特別にブドウを全て譲ってもらったそうだ。畑は南西に位置し、レ・ゴラルドからわずかに200mほどしか離れていない。日当たりが良いので、ワインはブドウの完熟感があるストラクチャーのはっきりとした味わいが特徴だ。