

ネゴシアン・フレデリック・コサール
SARL Frédéric Cossard

**ドメーヌ・ド・シャソルネイを手放し 100%ネゴシアンに
舵を切ったフレッドの分岐点となるミレジム！**

«2022 年の特徴»

2022 年は、フランス全土が歴史的とも言える極度の日照りに見舞われた。それにもかかわらず多くの地域がかつてないほど収量に恵まれたミラクルな年だった。かのロマネ・コンティも「ドメーヌ史上一番収量の取れた年」と言うように、前年の凶作と日照りにより溜め込んでいたブドウのエネルギーが収穫直前に降った少量の雨により一気に放出され、ブドウの生命力の強さをまざまざと見せつけられた。最終的に豊作につながった地域はブルゴーニュやアルザスをはじめ多くはフランス北部に集中した。一方で、南仏など雨を待たずに収穫に入らざるを得なかった地域は、一部ブドウ焼けや水不足による収量減が見られた。

収穫したブドウについては、病気がほぼなかったという日照りのプラスの面が功を奏し、どのブドウも選果の必要がないくらい見た目は状態がきれいで健全だった。だが実際、品質的にはブドウの熟し具合がまちまちで、見た目だけでは判断できない醸造者のセンスが問われる非常にタフな年だった。多くの生産者が未熟なブドウも完熟するまで収穫を待つ中、フレッドは今回潜在アルコール度数よりも Ph（酸度）の値を重視し、酸が落ちる前に収穫に臨んだ。

醸造については、赤はタンニンの抽出も良く発酵も比較的スムーズに進んだ。だが、白は日照りによるブドウの窒素不足の影響で、キュヴェにより発酵のスピードがまちまちだった。ピュリニーやビゴットなど最後の発酵がスタグしたキュヴェにおいては、翌年の発酵に勢いのあるワインの澱を加えてどうにか完全発酵まで持って行った。

ワインの特徴について、まわりがボリュミーなワインをつくる中、それに反するような果実味がエレガントで酸のあるフレッド節の効いた上品な味わいに収めることに成功している。フレッド自身「白は複雑さよりもブドウそのものの味わいをシンプルに表現できた」と評し、似たようなキャラクターとして 2011 年、2014 年を挙げ、また赤は「健全でバランスが取れていて色の抽出も早く、発酵が問題なく終わった」という点を評し 2018 年、味わいは 2011 年を彷彿させると語る。

総じて、2022 年は収量に恵まれたブドウの当たり年とも言えるが、一方でワインは生産者の醸造センスが色濃く出た年と言えよう。

ブルゴーニュ&ジュラ白

2022 年は、豊作に恵まれたブドウ生産者にとっての当たり年。前年の不作と比べて収量は 20%~50%増、ビゴットに至っては去年の倍の収量があった。年の前半は、5月から8月上旬まで雨は数回しか降らず畑は極度の水不足の状態にあり、ブドウの成熟もまちまちだった。幸い、夏は昼が暑く夜が涼しい昼夜の気温に寒暖差があったことと、8月中旬に恵みの雨がもたらされたことでブドウが一気に息を吹き返し、最終的に豊作という予想外の結果で収穫を締めくくることができた。



ブドウの品質については、豊作に加え病気や腐敗がほとんどなかったため状態は完璧だった。だが、一方でブドウの窒素不足により酵母の勢いが終盤になって落ち、ビゴットやピュリニー、ジュラのシャルドネ、サヴァニャンが醸造に苦労した。そんな中今回特筆すべきはフレッドの収穫のタイミング。8月の収穫直前に雨が降って以降成熟にブレーキのかかっていたブドウが完熟のスピードを一気に上げることを予測したフレッドは、今回酸を残すために他の生産者よりも少し早めの収穫を試みた。つまりブドウの潜在アルコール度数ではなくPhの値を重視して収穫に臨んだ。そして、これが一流醸造家のセンスなのであろう。一般的に2022年のブルゴーニュとジュラは「太陽を感じるヴィンテージ」という評価の中、フレッドのワインは結果的にそれとは対極の、酸をしっかりと感じるアルコールとのバランスが超絶妙な味わいに仕上がっている。まるでブドウの完熟点をピンポイントで知り尽くしているようなフレッドの真骨頂がダイレクトに感じられる。

ブルゴーニュ赤

2022年は、白同様に収量に恵まれた生産者にとっての当たり年。前年の不作と比べて収量は15%~60%増、ブドーに至っては去年の倍の収量があった。5月から8月上旬まで続いた極度の日照りにより、赤は特にブドウの成長に不調和が見られた。8月中旬に降った恵みの雨と昼夜の寒暖の差から次第にバランスを取り戻してきたが、ブドウの成熟は区画により白以上に乖離が大きかったため、収穫のタイミングにかなり頭を悩ませた。

ブドウの品質については、病気や腐敗がほとんどなかったため状態は完璧だった。白同様にPhを重視して酸が落ちる前に収穫を行なった。そのためジュヴレ・シャンベルタンがアルコール度数11%、シャンボール・ミュジニーが11.5%などと、「太陽に恵まれたミレジム」とは思えない驚くべき数値となっている。醸造は、収穫直前の雨により収量が増えたことでタンニンが少ないことを見越したフレッドは、色を抽出するためにフラージュを増やし、マセラシオンの期間も最近の中では少し長めに取っている。

出来上がったワインはエレガントでフィネスがあり、香水のような官能的な香りに酔いそうな魅力的な味わいに仕上がっている。どのキュヴェも酸と果実味のバランスが絶妙で、アルコール度数では計れないこれぞフレッドマジックと言うべき要素が全て詰まっている。2022年という太陽の年で酸と果実味を感じながらこれだけエレガントに仕上げるフレッドはやはり唯一無二で、醸造のセンスはもう天才としか言いようがない。

ただ、赤の注意点はSO₂無添加でデリケートに仕上げているため、開けたては最高に美味しいが翌日マメが出るキュヴェが多いので、グラスワインとして数日間に渡って飲むのはお勧めできない。開けるならその場で1本飲み切つて是非開けたての最高に美味しい感動を味わってほしい。



アルガス、ローヌ&ボジョレー

アルガスはブルゴーニュ・ジュラ同様にブドウが早熟で、極度の日照りだったにもかかわらず8月終わりと9月中旬の雨により最終的に満足の行く収量を確保できた。ブドウはPhを意識して酸が落ちる前に収穫した。醸造はブドウの窒素不足の問題もなく、発酵もスムーズに終わった。出来上がったワインは、ダイレクトプレスは酸がシャープなクリスタル感溢れるワインに仕上がった。スキンコンタクト ラフリング（リースリング）は、今回試験的に砂岩で出来た陶器のボトルを使用した。開けたては還元があるのでカラフすることを推奨。酸化に強いのでむしろおすすめは還元が完全に飛ぶ翌日以降のサービスがベター。還元が飛ぶと、ベルモットやオレンジの香りが上がりオレンジワインの理想形が姿を顕にする。また、新たにバン・ド・ビュルというゲヴェルツラミネールでほんのり甘さのあるキュートな泡を仕込んでいる。

一方、ローヌは日照りと猛暑によるブドウ焼けが見られた。収穫中に雨が一度降ったが、雨の前に収穫したブドウはアルコール度数も高くボリュームミーなワインが出来上がったのに対し、反対に雨が降った後のブドウはみずみずしくエレガントなワインと雨の前後でキャラクターを二分した。今回、スキンコンタクト ズィズィ・フレッドにも試験的に砂岩の陶器ボトルを使用。また、樹齢 70 年のユニブランを主体にクヴェヴリで仕込んだ UGM がローヌのキュヴェに新たに加わった。

ボジョレーは新しくフルーリーにチャレンジした。畑はフルーリーでも有名な Champagne (シャンパーニュ) のクリマで樹齢は 80 年を超える。2022 年は、ブドウが早熟で日照りと猛暑によりアントシアニンを多く含んだワインに仕上がっている。

醸造

シャソルネイを完全に手放すことで 100%醸造に専念できたフレッド。買いブドウは全てフレッドが収穫日を決め、収穫者はそれぞれ現地のチームに協力してもらった。フレッドは、2022 年ミレジムの最重要ポイントに収穫日を挙げ、区画による成熟度の差が大きく収穫日を計画するのが難しかったが、シャソルネイがない分ネゴスに集中ができ自分のイメージした収穫に成功したと語る。ちなみに、2022 年の収穫で Ph の値を重視したフレッドは、新生シャソルネイのオレリアン・ヴェルデよりも収穫のタイミングが 1 週間ほど早かった。



醸造は、前年同様に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、ジャー（炆器）もしくはスキンコンタクトで使用する特殊なステンレスタンクで仕込んでいる。2022 年は、水不足によるブドウの窒素不足やストレスがかかってしまったためか、ピゴットやピュリニー、ジュラのシャルドネ、サヴァニャンが発酵に苦労した。発酵の終盤でスタッグしてしまった酵母を再び活性化させるために、翌年の発酵に勢いのある白の澱などを加えながらどうにか完全発酵にまで持って行った。その他の白やスキンコンタクトは問題なく順調に発酵を終えた。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気をつけながら、色を抽出するためにマセラシオンの期間を少し長めに取った。

価格

2021 年のブルゴーニュの不作が全体の価格を一段と押し上げるきっかけとなって以来、収量が戻った 2022 年ではあったが、残念ながら価格を 2020 年前の水準に戻すことが不可能な状況となっている。ここ数年のブルゴーニュワインの熱狂的な需要と 2021 年の不作によりどのドメーヌもワイン在庫が底をつき、在庫の確保をしたい生産者達によるブドウやワインの販売拒否につながった。そして販売を了承する際にはかなり価格を吊り上げるという事態となり、生産者からブドウを買うフレッドにも当然影響が及んでいる。長年造っていたシャサーニュやヴォーヌロマネ、その他ニュイ・シャルモットなどが残念ながら 2022 年のリストにないのは、このような状況に起因している。

また、他の生産者同様、エネルギー価格の上昇や乾燥資材（ボトル、コルク、カートン箱）の高騰も価格を下げることでできないもう一つの要因となっている。今回フレッドは、ジュラは白ワインに焦点を当てたが、近年ジュラも多くのブルゴーニュ商人が参入するようになり価格を急激に押し上げている。

ドメーヌ・ド・シャソルネイの継承

2022年に完全にシャソルネイをオレリアン・ヴェルデに継承したフレッド。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が、彼自身は常に畑の未来について考えていた。ドメーヌを始めてから約30年の間にブルゴーニュの気候も変化し、ブドウの木の持続可能性を考えた場合過去と同じやり方では畑の管理が難しいという危機感があり、ホメオパシーなどその都度様々な新しい方法を試みてきた。最近では霜対策のため剪定や誘引を遅らせたりしながら、できるだけブドウの成長サイクルを遅らせる努力を重ねていた。ただ、仕立ての部分を変えないと今後の気候変動には対応できないと常々思っていた。彼の霜対策の理想は、ブドウの木を高く仕立て芽を地面から離すことだが、その場合1ヘクタール当たり3000~4000本と植樹密度を低くしなければならない。1ヘクタールあたり1万本、樹高1.30メートルと仕立ての原則があるブルゴーニュでは彼の今の考えは到底受け入れられず限界をいつも感じていた。奇才ゆえに常にまわりよりも一歩先に進むフレッド。ブルゴーニュの中では実は醸造以上に畑に対しての意見を強く持っていたのだが、彼自身体力的な問題や年を追うごとに立ちはだかる壁に限界を感じるようになり、2022年肩の荷を下ろすようにシャソルネイの畑を信頼のおけるオレリアン・ヴェルデに託した。「なぜオレリアン・ヴェルデにシャソルネイを引き継いだのか？」と疑問を抱いたこともあったが、実際フレッドの最大の関心は、第二のフレッドのような醸造家を育てることではなく、30年近く手塩にかけてシャソルネイの畑の持続可能性であり、それにふさわしい畑を管理できる未来につながる栽培者を探すことだと理解しやっとなりに落ちた。彼は言う「どんなに醸造家に才能があっても、基のブドウが良くなければワインに限界がある」と。買いブドウ100%でつくる今も「ブドウの品質ありき」という栽培者の目線は変わらない。今後もフレッドは、彼の目に叶った信頼のおけるブドウ栽培者とだけ付き合い良質なワインをつくり続けていく予定だ。

新たな試み



フレッドは、今年もしくは来年にリモージュ焼きの老舗であるベルナルドの卵型磁器タンクを使ってワインを仕込む予定だ。きっかけはベルナルドの社長ミッシェル個人がフレッドのワインのファンであり、2020年にフレッドがミッシェルに初めて会った時に卵型磁器タンクのアイデアを打診し、社長自らが快諾したことから始まる。だが、実際は食器や陶器で有名なベルナルド社もワインの醸造タンクは手がけたことがなく、卵型の大容量の容器を作る

だけでも至難の業なのに、そこに発酵の圧に耐える強度も加えなければならず、製造は予想以上に困難を極めた。それから屈折4年…様々な困難を克服して今年ようやく試作品が完成に至った。

フレッド曰く、磁器タンクのメリットは完全無味無臭であることを第一に上げる。「アンフォラや卵型セメントタンク、ジャーは樽よりも無味無臭であるが、それでも品質を突き詰めればこれら素材もやはりワインの味いや香りに影響を与えている。それに対し磁器でつくるタンクは、ガラスのように完全無味無臭で、しかもガラスよりも遮蔽率が高い。もちろん、アンフォラやセメントタンクの結果にも十分満足しているが、それ以上にまだ誰もチャレンジしていない磁器という未知の領域にチャレンジしてみたいし、そこにロマンを感じる！」と語るフレッド。ちなみに、無味無臭を求めて彼は2022年からガラス製のフラスコ型タンクをピュリニー1級に、2023年はさらにムルソーにも導入している。

さらに、ロマンを誘う話として、フレッドは近い将来 Grand Duc (グラン・デュック) という新たなドメーヌを立ち上げる構想を掲げている。現在、彼のカーヴの裏は小高い雑木林の丘になっていて、彼はカーヴと住居、雑木林を含めて 6 ha の土地を所有している。彼の新たな構想は、その手付かずの雑木林の中に色々なブドウの品種を 3000 本に限定して植樹し、少量だがドメーヌのワインを手掛けようとしている。訪問の際に植樹予定の場所に案内してもらったが、そこは畑というよりもジャングルのような雑木林だった。ちなみに、フレッドが言うには、カーヴの裏の雑木林は大昔にブドウ畑が存在していたようだ。今は畑の原型もない手付かずの状態の雑木林を開墾せずにそのまま残し、そこに色々なブドウ品種を点々と混植して林と共生させるのがフレッドの新たな構想だ。「小規模ながらも、品種や植樹密度、仕立ての高さ制限などブルゴーニュのルールに縛られない自分の理想とするワインをこれからも追い求めていくつもりだ」と語るフレッド。彼のワインへの探求心はまだまだ止まらない。

《2022 年初リリースのフルーリー、バン・ド・ビュル、UGM》

今回新たにボジョレーのフルーリー、アルザスのペティアン バン・ド・ビュル、そしてアンフォラで仕込んだ南ローヌの白 UGM(ウージーエム)がネゴスに加わった。フルーリーはフレッドの友人のビオ生産者の買いブドウを卵型セメントタンクで仕込んでおり、畑はフルーリーでも有名な Champagne (シャンパーニュ) のクリマで樹齢は 80 年を超える。

そして、アルザスのバン・ド・ビュル ギィ・ヴュルツは華やかな香りとおんりの甘くクリスピーな味わいが魅力のペティアン。畑はリースリング ラフリングと同じ 13 世紀からシトー派修道士がブドウ栽培をしていたといわれるグランクリュ・ブリュデルタールとペティアンでありながらも贅沢なブドウが使用されている。ちなみに、ワイン名は Bain de Bulles (泡のプール) と Vin de Bulles (スパークリングワイン) を掛けている！また、INAO の規定上ブルゴーニュで仕込んだゲヴュルトラミネールは品種名を明記できないため、Guy Wurtz と品種をほのめかすようなドイツ系の名前をサブタイトルに付けている。



最後の UGM (ウージーエム) は、南ローヌのユニブランのヴィエーユ・ヴィーニュをベースにグルナッシュブラン、ミュスカアレクサンドルをアッサンブラージュしアンフォラで熟成させた爽やかな白。ワイン名はユニブラン、グルナッシュブラン、ミュスカアレクサンドルのアルファベットの頭文字を取って UGM と名付けた。UGM のコンセプトは、南の品種で仕込む北のようなエレガントなワインだが、味わいはクリスタル感にあふれていて、ユニブランを支えるグルナッシュブラン、ミュスカのバランスが良くフレッドのセンスが光る逸品だ。エチケットのデザインはヴェルシオン・スッドやエムと同じ画家のアレクシス・ラロンズが描いていて、北を彷彿させるマフラーを巻いたエレガントな男が、南をイメージする太陽の光を受ける姿で、その味わいを表現している。