

～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）2023年

コンセプトは樹齢 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。2023 年はスーパー・ピンクの当たり年。この年は、もともとのブドウの房が多かったことに加え、夏の昼夜の寒暖差や収穫直前の雨など、さまざまな好条件が重なり、最終的に豊作かつ高品質のブドウに恵まれた。出来上がったワインは、前年のアルコール度数 14%あるパワフルなスタイルとは真逆の軽快でヴィヴィッドなヴァン・ド・ソワフに仕上がっている！フレッド自身は、2023 年のスーパー・ピンクについて、日照りに加えてブドウが晩熟だったにもかかわらず酸がしっかり残り、さらに中身がある上にアルコール度数が 12%と低く抑えられた点を高く評価している。実際、アタックはフレッシュで軽快だが、エキスにミネラルの滋味深い旨味が詰まっていて、ただのヴァン・ド・ソワフでは終わらない伸びやかなエネルギーがある。樹齢 100 年のポテンシャルが垣間見えるエネルギッシュなワインだ！

## VdF キュヴェ・エム（赤）2023年

気難しい品種と言われるムールヴェードルを完全マセラシオン・カルボニックでエレガントに仕上げたキュヴェ・エム。2023 年はブドウが晩熟で、日照りにもかかわらず豊作に恵まれた当たり年だった。アルコール度数は 14%と高めだが、収穫したブドウの房数が多く、熟し具合にばらつきがあったことで、未熟なブドウがうまく酸を補い、結果的に絶妙なバランスのワインに仕上がった。マセラシオン・カルボニック由来の完熟したイチゴのような果実の甘みが口いっぱいに広がり、ほのかにスパイシーなミネラルとキュートな酸が余韻を上品に整える！アルコールの高いミレジムに加え、扱いの難しいムールヴェードルをここまで滑らかで上品な味わいに仕上げたフレッドの手腕には、毎回本当に驚かされる！タンニンが繊細なので今飲んででも十分に美味しいが、あと数年寝かせてアルコールがさらにこなれてくれば、より深い感動を呼ぶワインへと化けそうな…そんな高いポテンシャルを秘めている！

## VdF キュヴェ・セー（赤）2023年

ブドウの持つポテンシャルは高いがどこか味わいが野暮ったく野性味が一般的には強いため、単一よりもアッサンブラージュ品種として使用されがちなカリニャン。その田舎臭いイメージのあるカリニャンを敢えて単一品種で仕込み、エチケットに描かれるタキシード姿の紳士のようなエレガントなワインに押し上げたのがこのキュヴェ・セー。2023 年は房数が多く、ブドウは全体的に晩熟傾向にあった。8 月末まで雨のない日照りが続き、一時ブドウは水分ストレスを抱えたものの、まとまった雨が 9 月中旬に降ったおかげで状況は改善した。結果として、酸と果汁を十分に含んだ健全なブドウを収穫することができた。醸造は、前年同様にタンニンの抽出を抑えるため最初のフラージュ以外はほとんど介入せず、マセラシオンも完全カルボニックで 14 日間と短く切り上げた。出来上がったワインは果実味がジューシーで、カリニャンとは思えないくらいピュアでチャーミング！タンニンの抽出が穏やかなため、現時点でも十分に楽しめるが、長熟品種であるカリニャンの魅力を引き出すために、あと数年ほど寝かせてみるのも面白そうだ。

## VdF ヴェルシオン・スッド (赤) 2023 年

南仏の赤を代表する高貴な品種グルナッシュに土着品種カリニャンのコクと深みを加え、エレガントに仕上げたヴェルシオン・スッド。2023 年は、5 月末から 9 月上旬まで日照りが続く水不足の年だった。幸いにも房数の多さに加え、強い北風ミストラルと昼夜の寒暖差に助けられ、例年並みの収量をなんとか確保できた。ただ、雨が降る前に収穫を行ったため、ブドウは粒が小さく、非常に密度の詰まった状態だった。今回は、酸と味わいのバランスを取るために、潜在アルコール度数の高い早熟グルナッシュと、熟度が上がったばかりで潜在アルコール度数の低い晩熟カリニャンを同時に収穫した。醸造は、カリニャンの未熟な梗から青さやエグミが出ないようにマセラシオンの期間を 14 日間と早めに切り上げた。出来上がったワインは、ボリュウム豊かな果実味に塩気を帯びたミネラルが重なり、飲みごたえのある仕上がりとなっている！13.5%という豊かなアルコールを備えつつも、十分な酸が骨格を支えることで味わいが引き締まり、最後まで心地よく飲み進められる。今飲むのであれば、鹿肉などのジビエや牛の赤身肉などと合わせるのがおススメ♪また、数年の熟成によってさらなる進化が期待できそうな、高い潜在力を備えた逸品だ。

### ミレジム情報

2023 年は、年間を通して晴天が多く乾燥した気候に恵まれ、果実が健全に凝縮しつつも、ヴァントウーらしい清涼感をしっかりと備えたワインに仕上がった年だった。冬は例年よりも穏やかで雨も少なく静かなスタートとなった。春も晴天が続き、雨は控えめ。ブドウの成長は順調で、病害のリスクも低かった。さらに、この年はブドウの房が例年よりも多く、開花が終った 6 月の時点で豊作が期待された。一方で、5 月終わりから夏日のように日差しが強まり、雨の降らない日照りが 8 月まで続いた。幸い、ミストラルと昼夜の寒暖差がしっかりと確保されたことで、ブドウは水不足のストレスに耐え、酸を保ちながらゆっくり凝縮していった。8 月後半から 9 月にかけても乾燥した天候が続いたが、収穫直前に一時的に雨が降り、そのおかげで果実に張りが戻った。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ついに、フレッドが構想を重ねてきた新ドメーヌ「Grand Duc」が動き出した！昨年 10 月に息子のシャルルと来日した際、「フランスへ戻ったらすぐに苗木を植える」と宣言し、12 月初めに植樹を始めてから 4 ヶ月が経った現在の様子がこれだ。(写真①) かつてここは 2 匹の豚が放牧されていた草原だったが、本格的なブドウ畑へと姿を変えており、その変貌ぶりには驚かされた。



(写真①) ドメーヌの前に新たに植樹された畑



(写真②) 畑に中間柱を打ち込む作業風景

現在は、苗木の間にワイヤーを支える中間柱を打ち込む作業が進められていた。(写真②) フレッドの仕立ては非常に独特で、畝の間隔は  $0.7\text{m} \times 2.2\text{m}$ 。ブルゴーニュの標準的な  $1\text{m} \times 1\text{m}$  と比べると、縦方向の密植率が高い一方で、横幅は広く取られており、小型トラクターが入れるスペースを確保している。また、苗木の高さもブルゴーニュとは対照的で 60cm と高く設定されていて、「遅霜への対策」や「屈まずに作業できることで腰への負担を軽減する作業効率の向上」といった当初から掲げていた構想どおり、最初から高い仕立てを意識していることが分かる。実際今回の訪問は、この畑の情報がメインではないのだが、フレッドの将来を見据え得た特筆すべき内容だと思い、片鱗だけでも触れてみた。

さて、今回の訪問目的は、まだ瓶詰め前の 2025 年ヴィンテージの試飲。4 月初めに有馬とともにプリムールの出来を確認するため、フレッドを訪ねた。試飲するワインは、あらかじめタンクからフラスコ瓶に抜き取られたサンプルが用意されていた。

結論から言えば、2025 年は赤白ともに驚くほど完成度が高い。白はふくよかなエキス、塩気を帯びたミネラル、酸との調和が美しく、赤は官能的な香りと明るくチャーミングな果実味が際立っていて、とても印象的だった。まだ半年以上の熟成期間が残っているにもかかわらず、ほとんどのキュヴェがすでに瓶詰めしてもよいほどのレベルで、ワインとしての完成度が非常に高かった。フレッドによると、2025 年は収穫直前まで日照りが続き、酸が落ちて糖度が上がりすぎることを恐れて早めに収穫した生産者と、その後に降る雨を辛抱強く待てた生産者とのあいだで、大きな品質差が生まれた年だったという。まさに、生産者の腕と経験が試されたヴィンテージだった。また彼が言うには、赤と白の両方が同時に当たり年となることはブルゴーニュでも滅多にないのだが、今回雨を待つことのできた生産者に限って言えば、珍しく赤白共に当たり年となる可能性が高いとのこと。

2025 年の味わいを確認し終え、ムーンカレンダーを片手に今後の澁引きの日を決めるフレッド。(写真③) スタッフと確認しながら決めるその横顔は真剣そのもので、ひとつひとつの決断を丁寧にしているのが感じられる。



(写真③) 月のカレンダーを見ながらワインの澁引きの日を真剣に決めるフレッド

最後にフレッドがサプライズで泡を開けてくれた。注がれたグラスを見ると、なんだか赤っぽい。「え、赤の泡…？」と恐る恐る香りを嗅いだら思わずビックリ！フランボワーズの華やかな香りが広がる、実に洗練されたスパークリングだった。彼に答えを聞いてみると、何とシャソルナードにドメーヌで採れた自家栽培のフランボワーズをリキュール・エクスペディションとして使ったらしい。その他、ピーチやエルダーフラワー（ニワトコの花）を含む 3 種類のフレーバーがあり、いずれも香りが華やかで完成度が非常に高く、これはこれで十分アリだと正直思った。フレッドが言うには、夏にキンキンに冷やしてアペリティフとして飲んでほしいという思いで造ったのだそうだ。

ブドウの苗木の仕立て方にしろ、今回の新しいシャソルナードにしろ、フレッドの自由に遊び心のある発想は、毎回こちらの想像を軽々と超えてくる。そのたびに驚かされつつ、ワクワクが止まらないから、フレッドはやめられない！

(2026.4.2.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