

《2013 年ヴィンテージ》

2013 年のワインの特徴について、フレッド曰く、赤は概してアルコールが低い傾向にあるが、ポリフェノールがとても豊かかつ果実味に溢れていて、今すぐに飲んでも楽しめるタイプに仕上がっている。一方、白は同じく、他の年と比べてアルコールが低い、味わい複雑かつ類まれなくらい香りが華やかで、確実に偉大なワインとなるであろうとのこと。

さっそく瓶詰めされたワインを全て試飲してみたが、開けた時から香りが全開で上品かつ華やか！果実味がエレガントで、どれもバランス良くまとまっている！フレッドの言う通り早くから楽しめるワインだ！ちなみに、彼自身の好みとして、2013 年は、今まで生涯仕込んだワインの中でも上位に位置すること！特に、レ・モン・リュイザンは後世に語り継ぎたいほどの出来栄だとのこと！

一方で、ピゴット、サン・ロマン白、ムルソーなど、一部色合いに酸化を感じさせるような若干状態の不安定なキュヴェがいくつかあるが、彼曰く、瓶詰め時の一時的なショックによるもので、完全な酸化ではなく、必ず元の状態に戻ってくるとのこと。もちろん、SO₂ を添加すれば一発で解決する話なのだが、「ポテンシャルのあるブドウでつくった SO₂ 無添加のヴァンナチュールは自己回復力がある」という彼の信念に従って添加はされていない。（そもそも、キュヴェひとつ失敗するだけで何百万が吹っ飛ぶというリスクの大きいブルゴーニュワインの世界で、シャソルネイが SO₂ 無添加のワインで他の一流ドメーヌと長年対等に渡り合っていること自体称賛に値すべきことだが。）

その他、今回新しくドメーヌで白はスキン・コンタクト、赤はオート・コート・ド・ポーヌ ピュイ・ド・ショー、そして、ネゴスでは、白リュリー1 級ヴォヴリー、ピュリニー・モンラッシェ 1 級レ・ガレンヌがリリース！

スキン・コンタクトは、サン・ロマン白コンブ・バザンのブドウを除梗し 6 週間のマセラシオンをかけている。味わい的には、イタリアやグルジアのマセラシオン白よりもすっきりしていて、骨格と清涼感のバランスがみごと！フレッドにとってスキン・コンタクトは飲んで元気の出るパワーの源！滋養強壮剤のようだとのこと！

ピュイ・ド・ショーはヴォルネイの高台、標高が 450 m ほどあるところに畑があり、前年までブドーに入っていたが、2013 年から単独のキュヴェとしてリリース！私自身、直接収穫をしたので良く覚えているが、ブドウは真っ黒で粒が締まっていて果皮が厚く、食べてみると味がともしっかりしていた！他の赤に比べるとタンニンが多く素朴な味わいだが、後ろに上品で艶やかな果実味もあり、個人的には好きなタイプのワインだ！

リュリー1 級ヴォヴリーは、サン・ロマンと同価格帯で、畑が 1 級畑にあり、しかもピュリニーやペルナン・ヴェルジュレスのようなタイトでキレのあるミネラリーなワインが出来上がるという点にフレッドが興味を抱き、4 年越しで手に入れた区画だ！ミネラリーかつ酸がまっすぐで竹を割ったような爽やかな味わいがとても軽快で心地よい！日本食にピッタリのワインだ！

ピュリニー・モンラッシェ 1 級レ・ガレンヌは、フレッド曰くフォラティエールよりも酸が柔らかく味わいがミネラリーとのこと！今回から、彼が新しくガレンヌを加えた理由は、フォラティエールからわずか 50 m しか畑が離れていないのに全く味わいの異なる、2 つの偉大かつ厳格なテロワールの妙味を正確にワインで表現したかったからだ！酸、ミネラル、ボディのあまりのバランスの良さに思わずウツリとしてしまうこと間違いなしだ！

ミレジム情報 当主フレデリック・コサールのコメント

2013年は2012年同様に厄介なミレジムだった。開花時は冷涼で雨模様の天気が続き、そのままブドウの成長期のほとんどが雨という悪天候だった。我々はボルドー液を計10回ほど散布したが、その内の3回は人がタンクを背負って撒かざるを得なかった。なぜなら、トラクターが泥濘にはまるか、もしくは壊れるのを覚悟で畑に入らなければならないくらい雨が降り続いたからだ。悪天候が続いた結果、5月ブルゴーニュワイン委員会は、県にワイン生産者がヘリコプターを使って散布しても良いという特例を申し出て、それが許可された。だが、我々は機動性と正確性を考慮し、タンクを背負って散布する方法を選んだ。開花時期の寒さは花流れに拍車をかけ、6月中旬の時点でブドウの収量に期待できないことが容易に想像できた。

7月23日、本来であれば楽しくお祭り気分の時期に、我々にまだ起こっていなかった災難が襲った。それは、滅多にないくらい強烈な雹の襲来だった！2つの嵐（北からの豪雨とソーヌ平原からの豪雨）がボーヌの丘で衝突し、コート・ド・ボーヌ（アロース・コルトンやムルソー付近も含めて）の大部分に猛威を振るった。7月の終わりに、我々は雹の損害保険鑑定士と一緒に被害区画を訪れた。そして、ポマール1級のペズロールとサヴィニー・レ・ボーヌゴラルドの98%~99%を損害申請した。そんな大災害が続く中、我々は、ピュリニー・モンラッシェとピュリニー1級フォラティエール、ビゴットはかろうじてうまく管理できた。

収穫は10月3日から開始したが、この時点で、我々はすでに9月に最後のボルドー液を散布しなかったことについて後悔し始めていた：なぜなら、9月の悪天候が最終的に収穫日を10月まで引き延ばす結果になるなんて、その時点では全く想像できなかったからだ。この間、うどん粉病がいくつかの畑で繁殖し、その結果、収量が非情なくらい激減してしまった…。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

ご存知のように、ワインは他の飲料とは異なり、ヴィンテージによって味わいが大きく左右される飲み物だ。

一般的に、良いヴィンテージのワインは長熟でボリューム豊かなのに対し、オフヴィンテージは早飲みで線も細く繊細だ。今回の2013年はどちらかというと後者のタイプだ。フレッドがミレジムを語るのを見ても分かるように、天候的には非常に厳しく試練の年だった…。

フレッド自身、偉大なヴィンテージとオフヴィンテージのワインのどちらが好きかという、彼個人はオフヴィンテージの方が好みなのだそう。その理由として、オフヴィンテージは若いうちから美味しく飲めるということもあるが、それ以上に、そのつくり手の本当の実力やテロワールの底力を垣間見ることができるということも挙げられる。かつて、彼がブルゴーニュのネゴシアンとして辣腕をふるっていた時、ヴィニヨンから多くの信頼を勝ち得たのも、それぞれのつくり手のオフヴィンテージに詳しくてがが役を買っている。

「ヴィニヨンにとって当たり年とはほとんど仕事をしなかった年。どのつくり手もほとんど何もしなくてもそこそこ美味しいワインが出来上がる。反対に、オフヴィンテージは天候や醸造に苦労させられたたくさん仕事をした年。真剣にワインをつくっているヴィニヨンにとって思い入れの強い年は、必然的にオフヴィンテージになる」と彼は言う。また、オフヴィンテージは、当たり年のようにボリュームや厚みでワインの味わいがマスクされていない分、テロワールに直結するエキス分やミネラルがむき出し状態にあり、その畑のポテンシャルが良くわかるのだそうだ！

ちなみに、フレッドは今回の2013年を、難しい天候の中で最高のワインを仕上げたという意味において、生涯仕込んだワインの中でも上位に位置づけている。（まだ安定しきれていない白ワインもいくつかあるが）

確かに、常々彼が口にしている「熟成ではなく、ヴァンナチュールにしかない特有のフレッシュな味わいを楽しみたいのであれば、ワインを5年以内に飲め！」という、まさにナチュラルとして5年以内に飲むには、2013年は最高に美味しいワインだ！

（2015.2.7.のドメーヌ突撃訪問より）

「フレッド」のつ・ぶ・や・き

ブルゴーニュという土地は、他の地域と比べて非常に特殊で、毎年億を超えるお金のプレッシャーの中で仕事をしなければならない。シャソルネイのように、特にゼロからスタートしたドメーヌは、莫大な遺産を相続したドメーヌと違い、毎年最高のワインをつくり続けていかななくてはならない。つまり、100%失敗は許されない。その中で、SO₂無添加のワインを仕込むということは、人間的に強固な精神と狂気を兼ね備えなければできない。

例えば2014年の赤の醸造について話すと、ほとんどのキュヴェが途中で発酵が止まって、ボラティルが上昇し始めたことがあった。最終的にはうまく切り抜けたが、この時は、恐怖のあまり夜も寝られなかった。1度でも失敗したら家族が路頭に迷ってしまう…そんなプレッシャーをいつも抱えながらワインづくりをしているのが本音だ。

ワインの醸造だけではない。畑の土お越しから散布作業まで、毎年毎年同じであることはない。2013年について言えば、夏に3年連続雹の被害に遭い、ドメーヌの半分がダメージを受けた。ポマール1級のペズロールのブドウの木を見ればわかるが、すでに2年連続雹の被害に遭ったブドウの木のストレスたるものはハンパなく、まずは木自体の体力を回復させるために、剪定（コルドン）はわずかに1本当たり4~6芽しか残さなかった。本来であれば6樽取れる計算を、木の回復のためにスタートから2~3樽で計算しなくてはならなく、それだけでも断腸の思いで決断したのに、それに追い打ちをかけるような雹が襲い、この時もプレッシャーのあまり夜もろくに寝られなかった。一方で、毎年人件費やら諸経費やらで何千万もかかってしまい、この経費は雹があったからといって決して下がる訳ではない…。

ワインの価格についてだが、毎年正直に付けている。決して裏で儲けるような事はしていない。価格はそれぞれの区画ごと厳格に計算している。ワインの価格は、ブドウの価格と収量に対して変化はあるが、ドメーヌの儲けは変わらない。ただ、実際ブルゴーニュで起きていることは、例えばニュイのブドウなどは、収量に関係なく毎年60%ずつ価格が高騰しているのが現状なのだ。収量が決して減っている訳ではない。需給バランス的にそうなっているのだ。

一般的には、確かに2012年から2014年はブルゴーニュにとってとても厳しいと言えるが、私はむしろ「Miracle Bourgogne（奇跡のブルゴーニュ）」と言いたい。なぜなら、これらミレジムは、ともすれば全滅でもおかしくない厳しい天候が容赦なく襲う中、一瞬だが奇跡的に良い天候に恵まれたおかげでブドウが助かっているからだ。

例えば2012年、霜、結実不良、雹、病気で本来であれば8月までにブドウが全滅する恐れも十分あった。だが、8月以降の天気に助けられ、あの素晴らしいワインが出来上がった。

2013年も、長雨、結実不良、雹、日照量不足と、アルコール度数10度を切るワインが出来てもおかしくない厳しい年だったが、この年も8月以降の天気に助けられ、最終的にエレガントで繊細な高品質なワインが出来上がった。

2014年も、長雨、病気、雹と全滅が有り得たが、9月から天気が回復し結果的にキャピヤのような完熟した素晴らしいブドウを収穫することができた。

ちなみに、私の父親の代のビニヨロンをみると、例えば、1970年代は、1978年までの8年間不作が続き、ワインらしいワインができないなんてことも決して珍しくはなかった。ネゴシアンも当然ワインが美味しくなければ買わない。当時、彼らはネゴシアンが買わないので、自分たちで瓶詰めしてストックするしかなかった。もし、シャソルネイがこの時代にあったら、3年も持たずにドメーヌを閉めていたはずだ。

当時の状況を考えれば、シャソルネイはまさにMiracle Bourgogneに助けられているといっても過言ではないだろう。6割雹に当たったといっても4割はワインがある。信頼のおける日本の皆さんが、私を信じて付いてきてくれている。私はそんな信頼のおけるクライアントのために、どんな厳しいミレジムでもその中で最高の品質のワインをつくり続けるよう努力している。

私は今回、2013年という厳しいミレジムの中で、何も添加せず最高のワインを仕上げたつもりだ。もし、10年後皆さんに「フレッド、今まで仕込んできたワインの中で一番は何？」と聞かれたら、間違いなくモレサンド二のモン・リュイザン2013年を挙げるだろう。本音を言うと、私にとって当たり年と言われている2005年や2009年は全く関心がない。2012年、2013年、2014年は間違いなく自分の記憶の中に深く残るミレジムであることは間違いがない。