

# しなやかで充実したエキスに 試練を乗り越えたブドウの強さを感じる 《2016年ヴィンテージ》

一般的に2016年の評価は、「酸が穏やかでボリュームが豊かな2015年に似ている」とされる。しかしフレッドは、「ブドウが晩熟でフェノールがしっかりと熟した2008年、エネルギーで芳醇な2012年、果実感が豊かな2015年、の3ヴィンテージの特徴を併せ持ったハイバランスな年」と評価している。

品質の高いブドウの成熟感と芳醇なエキスに溢れ、例年にはないマールやキルシュのような高濃度ながらも、しなやかな口当たりが特徴。フレッドの真骨頂と言うべき、重厚ながら緻密なミネラルリティは存在感を放ち、ワインに良い緊張感と、品格を与えている。

すでに十分なまとまりがあり、濃密ながら張りのあるバランスは、まさにブルゴーニュワインの真髄と言える。2015年に比べ果実感こそ控えめだが、紛れもなく卓越したヴィンテージ。生産量は少ないが、もしその幸運に恵まれるなら、熟成を経て開花する各キュヴェの個性ある輝きも、余すことなくぜひお楽しみいただきたい。

## 《2016年の特徴》

### ドメーヌ

白は全体的にピュアでミネラル感が心地よく、透明感に溢れ、適度な緊張感に包まれたバランスのよい仕上がり。2015年と同じアルコール度数だが、ワインがチョーキーでクリスタルな感じはフレッドの言う2008年に通じるものがある。ただ、4月末の遅霜とミルデューの甚大な被害を受けたため、HCBピュイ・ド・ショーはなく、オークセイ・デュレスは1樽のみ。一方、コート・ド・ボーヌ全体が霜の甚大な被害に遭う中でサン・ロマンは南西の傾斜面にあり、風通しも良いことから唯一被害が少なかった。だが、それでも近年では最も低収量となっている。

赤は全体的に果実味とタンニンがしっとり柔らかくコクもあり、若い段階でも十分に美味しいワインに仕上がっている。特にタンニンは2015年と比べて丸みがあり、同様にアルコールのボリュームとふくよかな果実味があるが、前年との大きな違いはタンニンが上品で収斂味が控えめであること。染み入るような優しさは2016年独特の個性と言えよう。

白同様に遅霜の被害が大きく、オークセイ・デュレス、サヴィニー・レ・ボーヌ、HCBピュイ・ド・ショーのリリースはない。

サン・ロマンはドメーヌのワインの中で比較的霜の被害が少なかったが、ヴォルネイとポマールはダイレクトに遅霜の被害を受け、極端な低収量となった。

### ネゴシアン

畑によって霜の被害の度合とその結果ブドウの熟しが異なり、キュヴェによりボリュームが異なる印象。

ビゴットには、前年同様HCBピュイ・ド・ショーのブドウが少しブレンドされ、今年もコストパフォーマンスが高い。リュリー1級アン・ヴォヴリーは、酸は穏やかで、輪郭がはっきりとしている。ボーヌやピュリニー・モンラッシェ ヴォワット、ピュリニー・モンラッシェ1級クロ・ド・ラ・ガレンヌは、前年と比べてタイトで直線的な美しさがある一方、ピュリニー・モンラッシェ1級レ・フォラティエールは、ブドウが完熟した黄金色の状態で収穫しており、ワインは重層的な力強さを感じる。

赤は全体的に果実味が芳醇で丸みがあり、洗練されたミネラル感とキメの細かいタンニンが詰まった優美な味わい。ブドーは、ここ数年収量が 20 hL/ha と不作が続く中、遅霜の影響によりそれをさらに下回るわずか 12 hL/ha。ジュヴレ・シャンベルタンは遅霜によりリリースがないが、その他の区画は幸いにも被害は最小限で済んでいる。ニュー・サン・ジョルジュ レ・ダモードとモレ・サン・ドニ 1 級レ・モン・リュイザンは、前年同様に果実味がしっとりとした女性的で染み入るようにやさしく、香りもとても華やかで官能的だ。またシャンポール・ミュジニー レ・ゼルビュとヴォーヌ・ロマネ レ・シャン・ペルドリは、リッチでしなやかな仕上がり。

## 天候と畑

冬は暖冬で雨が多く、例年よりも発芽が早く順調にスタート。しかし、4月25～27日の間、氷点下に下がり、コート・ド・ボーヌを中心に広範囲で遅霜の被害に見舞われた。特に、サヴィニー・レ・ボーヌ、オート・コート・ド・ボーヌなど丘の上に位置する畑、またブドーのように平地に位置する畑の被害が深刻だった。特級畑や1級畑は、風通しと日当たりの良い丘の中腹にある恵まれた立地のため、被害は比較的少なかった。

5月、6月は、雨が多く低温で不安定な天候が続き、畑ではミルデューが猛威を振るった。7月前半も雨が続き続いたが、後半から一転夏らしい日差しの強い天気となった。8月も快晴は続き、日照りは9月に入っても続いた。ブドウの成熟がストップするリスクが常にあったが、9月中旬から雨が降り出し、ブドウは息を吹き返す。下旬には雨もやみ、ブドウは病気一つないきれいな状態を保っていた。しかし、4月の霜の影響で、区画によってブドウの成熟スピードに大きな差が出た年となった。

## 収穫時期

ドメーヌ：9月末～10月初旬  
ブルゴーニュ・ネゴシアン：9月中旬～9月末  
ボジョレー・ネゴシアン：9月中旬と末  
ジュラ・ネゴシアン：10月初旬

## 醸造

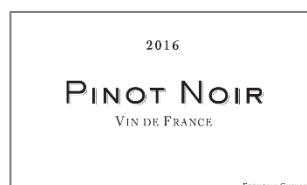
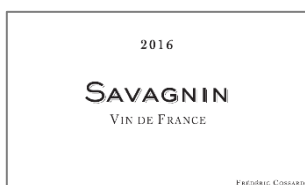
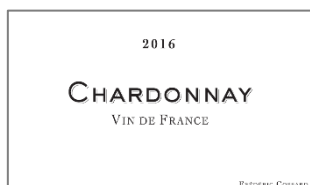
白・赤共に非常に順調だった中、サン・ロマン白はブドウに窒素が不足していたのか、発酵が終わるまでに1年以上を要した。赤は前年同様に色の抽出が早かったため、柔らかな抽出を心がけ、発酵を促すためのフーラージュ（足で果帽をやさしく果汁に踏み込む作業）は各キュヴェ多くても2回、上級キュヴェは1回しか行っていない。醗酵温度は22℃～25℃の間に収まった。

## 価格

ブルゴーニュでは、収量その他、需給関係により価格が決まる傾向にあり、ここ数年値上がりが続いている。フレッドは、ドメーヌは区画ごとの収量を参考に、ネゴスは買いブドウ価格に基づき決定している。2016年の価格はドメーヌ及びブドー、ピゴットが値上がり、その他のネゴスは前年のほぼ据え置きとなっている。

## 「2016年が初リリースのワイン」

### ジュラ



昨今のブルゴーニュワインの希少性と価格高騰により、フレッド自身がより気軽に楽しめるワインの重要性を求め、始動したジュラ・ワインのプロジェクト。

友人の生産者を介し、ジュラ南部のサン・タニエス村の生産者からシャルドネ、サヴァニャン、ピノノワールを買い、サン・ロマンでフレッドが仕込んでいる。全てシャソルネイと同じ醸造方法だが、熟成に一切新樽を使っていない。

素朴ながらも端正なジュラ産ブドウの魅力を活かしつつ、見事にフレッドのスタイルに仕上がっている。

## スキン・コンタクト（ロング・マセラシオン）



CO<sub>2</sub>を充満させながら内圧を0.2気圧に保つ特殊なステンレスタンクを使用し、醗酵・熟成にブルゴーニュの伝統である木桶タンクや樽など木の容器を一切使っていない。

この特殊タンクに全房のままブドウを入れ、8ヶ月間、低圧かつ一切外気と触れない嫌気状態を保っている。メリットはバクテリアの繁殖を抑えながら、ゆっくりと優しく抽出をしつつ、発酵ができること。その結果、清らかな果実味とミネラル感、華やかな芳香があり、ロング・マセラシオン特有のスパイシーさに加え、エレガンスを兼ね備えている。

## 復活のペティアン・ナチュラル「ラ・シャソルナード」



優しく洗練された泡立ち。残糖4g/Lながらアリゴテのシャープな酸と透明感のあるミネラルリティが心地よい。デゴルジュマンはしていないが、気品を感じる飲み心地。