

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

**美しく充実した果実感と、フィネスの奥から花開くテロワール
品質と適正収量の両方に恵まれた、稀代なヴィンテージ！**

«2017年の特徴»

2017年はブドウが早熟の年だった。4月終わりに、特にコート・ド・ボーヌ地区を中心に遅霜が降りたが、各村々が藁束を焚き木にするなど、前年の教訓を生かし前もって霜対策を行ったおかげで、被害は最小限に抑えられ適正収量を確保することができた。一般的に2017年の評価は「早熟で収量の取れた2011年に似ている」とされる。ただ、気候に恵まれブドウが早熟だったからこそ、収穫のタイミングがワインの品質を大きく分けた。「いかにフェノールの熟しを見極め、早く収穫し酸を確保するかが大きなカギだった。ドメーヌによっては、タイミングを逸し酸が落ちて厚みだけが強調された味わいの平坦なワインも多く見かけるので要注意！」とフレッドは言う。彼自身2017年は、「白は2011年のピュアな飲み口の良さに加えて、バランスの良い骨格と複雑味を兼ね備えた2010年の2ヴィンテージの特徴を併せ持っている。そして赤はタンニンの柔らかい2016年、フェノールがしっかりと熟し酸がエレガントな2008年の特徴があり、白赤共に秀逸でハイレベルな年」と評価している。

ブドウの完熟感に加え、柔らかくまろやかな酒質とワインの骨格、後半から上がるミネラルの複雑味とのハーモニーが素晴らしく、まさに偉大なブルゴーニュワインを予感させる。フレッドの真骨頂と言うべき、重厚ながらも背骨となる緻密なミネラルリティは健在で、ワインに良い緊張感と、品格を与えている。

2017年は、2016年よりもワインが全体的にまろやかでまとまりがあり、今飲んででも十分に美味しいが、余裕があれば熟成を経て開花する各キュヴェの個性ある輝きもぜひお楽しみいただきたい。

ドメーヌ白

全体的にピュアで透明感がありミネラル感が心地よい。微かに甘みにも似たボリューム感があるところは、フレッドの言う2011年に通じるところがあるが、一方、骨太で控えめな酸とクリスタルなミネラルが骨格を形成しているところはまさに秀逸な年と言われる2010年を彷彿させる。

ドメーヌ赤

果実味もタンニンも全体的に柔らかく口当たりが心地よい。今の時点で味わいにハーモニーがあり、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、タンニンはマセラシオンの期間を少し長めに取ったにもかかわらず抽出が優しく、ポリフェノールをしっかり含んだしなやかな果実味を絶妙なバランスで支えている。2016年に似た染み入るような優しい味わいに、しなやかな果実のコクが加わったのが2017年の個性と言えよう。

2017年は、遅霜の被害に遭ったサン・ロマン以外は、白赤共にブドウの病気もなく収量に恵まれた当たり年だった。ただ、ブドウがいつもよりも早熟で酸が落ちるのが早く、収穫のタイミングが非常に難しかった。その酸とフェノール熟成のタイミングを見事に見極めたフレッドの審美眼が今回リリースするワインの中で随所に光っている。

ネゴシアン白

霜の被害がなかったため、熟成がそろい、バランスよく、収量も取れた。味わいはエキスに透明感があり、酸も骨太で重心が低い。フレッド曰く、ワインの骨格、アルコールのボリュームは2010年、2011年を彷彿させるが、むしろ緊張感のある酸とダシのように澄んだミネラル感は2008年にも通じる印象を受ける。

ビゴットは、さすがフレッドの看板ワインのひとつだけあって、フレッド節が効き、安定感がある。丁寧な仕事、収穫時期を見定めるセンスとさらに当たり年とが重なり、フレッドが理想の白の基準としている「鋭くタイトな切れ味」が全ての白ワインにあり、各キュヴェのポテンシャルが遺憾なく発揮されている。ちなみに、2017年は今までアッサンブラージュされていたが、ピュリニー・モンラッシェ1級「シャン・カネ・クロ・ド・ラ・ガレンヌ」と「レ・ガレンヌ」が別々にリリースされる。フレッド曰く、彼も畑のオーナーも今まで区画は全てクロ・ド・ラ・ガレンヌと思っていたのだが、今後税務署の指導により正確に2つの区画を分けなければならないそうだ。だが、そのおかげもあって、今まで7a分のブドウしか分けてもらえなかったところを、2017年は各1樽ずつ仕込むために計10a分のブドウを手に入れることができた。

ネゴシアン赤

白同様品質と収量に恵まれた当たり年。全体的にエレガントかつ果実味が官能的で艶やかなワインに仕上がっている。ドメーヌよりもネゴシアンの方が女性的なワインという意味で、フレッドの言う2008年のキャラクターと良く似ている。2017年は、早熟だがフェノールが十分に熟した年で、抽出を抑えつつマセラシオンの期間をいつもよりも長く取って仕込んでいる。また、樽の影響を受けないようにいつもよりも新樽の量を減らしている。ブドーは、新しくニュイ・サン・ジョルジュにあるブルゴーニュのブドウが1ha分アッサンブラージュされたことにより、ワインにストラクチャーが加わった。またヴォーヌ・ロマネは、例年はリッチでボリューム豊かなワインに仕上がるが、今回は抽出を優しく行った効果もあるのか、艶やかでより女性的なワインに仕上がっている。

ジュラ&コート・デュ・ローヌのネゴシアン

ジュラは4月の遅霜の被害により収量が少なかった。ブドウの房が少なかったことで成熟が早く、収穫日は前年よりも3週間から1ヶ月早かった。前回、サヴァニャンはそのままキュヴェ「サヴァニャン」としてエチケットに記載しリリースしたが、その後、サヴァニャンは仕込み場所がジュラ以外の地域の場合は、たとえVDFであっても品種名を直接エチケットに記載できないというINAOの規定を知り、今回名前をFeel Goodに変更した。ちなみに、キュヴェ名Feel Goodは、フレッドの頭文字Fとジュラの買いブドウ生産者をフレッドに紹介してくれたガヌヴァの頭文字Gをかけて名付けられた。

ローヌのブドウで仕込んだズィズィフレッドは、夏の日照りによりブドウの実が小さく果皮も厚めで、果汁が少なかった。夏の乾燥により途中ブドウの成熟にブレーキがかかったことで、きれいな酸が残った。

天候と畑

冬は1月に二回ほど気温がマイナスを下回る寒波に見舞われたが総じて温和な気候だった。しかし、4月21日、気温が氷点下になり、前年同様にコート・ド・ボーヌを中心に広範囲で遅霜の被害に見舞われた。幸い、前年の教訓を受けたブドウ農家の組合と各村々が協力して、畑で麦藁の束を燃やすなどして霜対策を講じた。そのおかげで、ヴォルネイ、ポマール、サヴィニー、オークセイ・デュレスなどはブドウを霜から救うことができた。だが、サン・ロマンだけは、村が霜対策に動かなかったため直接被害に遭った。

5月、6月はすでに気温が高く、適度に雨が降ったこともあり、ブドウの成長は一気に加速した。この時点で収穫が例年よりも2~3週間早まることが予想できた。7月も引き続き適度な雨と天気にも恵まれ、ブドウは病気もほとんどなく順調に育っていった。そのまま8月、9月とほとんど雨が降らず、毎日快晴に恵まれたが、猛暑はなく温和な夏だったおかげで、ブドウは酸を落とさずにフェノールがしっかりと熟し、最終的に収穫は9月の初め、例年よりも2週間ほど早くスタートした。

収穫時期

ドメーヌ：9月上旬～9月中旬

ブルゴーニュ ネゴシアン：9月上旬～9月中旬

ジュラ&コート・デュ・ローヌ ネゴシアン：9月上旬

畑での新しい試み

畑作業の新しい試みとして、2017年は、ブドウの生命力をより高めるために、土お越しの代わりにルーロ・ファッカを取り入れた。ルーロ・ファッカとは、大きなローラーのことで、雑草の掘り起こしや、刈る代わりに、トラクターの後ろに付けたローラーで押しつぶす作業を行う。これを行うことによって雑草の成長を抑制することができる。多雨の際には、押しつぶされた雑草は畑の余分な水を吸い取る役割をし、反対に乾燥している時には、押しつぶされた雑草がフードとなり、畑の水の蒸発を防いでくれる。地中ではブドウの根と雑草の根の適度な競争も機能し、結果、ブドウの生命力が活かされ、さらにパワーアップできるという仕組みだ。

ブドウ本来の味わいを追求するフレッドは、2018年からアンフォラや卵型セメントタンクを新たに導入し、樽にマスクされないピュアなブドウの味わいを探求している。その際重要となってくるのが原材料であるブドウのポテンシャルのさらなるベースアップ。このルーロ・ファッカはそのブドウの生命力を増すための一環として取り入れられた。

醸造

白・赤共に発酵は非常に順調だった。白は窒素が多かったためか、例年より発酵に勢いがあった。赤はフラーージュ（手で果帽をやさしく果汁に踏み込む作業）を1回のみと、前年より少なくし、軽く果房を濡らす程度のルモンターージュを数回行い、いつもよりもマセラシオンに時間をかけてポリフェノールを引き出す柔らかな抽出を心がけた。醗酵温度は23℃～24℃以下に保った。

また、2017年は、先に計画している脱樽熟成に向けて全体的に熟成における新樽の割合を減らしている。

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。2017年の価格はほぼ据え置きとなっている。

《2017年初リリースのワイン》

モレ・サン・ドニ「レ・シャン・ド・ラ・ヴィーニュ」は、1級レ・モン・リュイザンと同じ所有者から購入。国道の下に位置するため、ややスケールは小ぶりながらも、香り高く艶やかな味わい。

ジュヴレ・シャンベルタン ラ・ジュスティスに代わり今回新しくリリースされる「レ・ジュヌヴリエール」は、ややダークトーンの果実感と芯のある味わいはジュヴレ・シャンベルタンの特徴と言えるが、質感は美しく滑らかで、フレッドが目指すエレガントなスタイルが見事に反映されている。