

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・コサル  
**Frédéric Cossard**

**太陽を感じる重厚な果実味とスマートな骨格が長熟を予感させる、  
品質と適正収量に恵まれたグレートヴィンテージ！  
クヴェヴリ・卵型タンクでの挑戦がついに始動！！**

**«2018年の特徴»**

2018年は前年同様にブドウが早熟の年で、2011年以来7年ぶりに適正な収量をとれた年だった。冬は平常で、春は雨が多かった。開花は6月の初めと例年よりも2週間早く、この頃から雨が止み快晴が続いたおかげで花ぶるいもなく、全てが順調にいった。夏は一転、乾燥した天気が続いた。6月から8月まで全く雨が降らず暑い日が続いたため、一時は日照りによる水不足が心配された。収穫直前までは、果皮が厚く果汁の少ない粒の小さなブドウを収穫することになると予想していたが、反して、果汁をたっぷりと含む、フェノールのしっかりと熟したジューシーなブドウを収穫することができた。この展開は、日々畑や自然を観察しているブルゴーニュの生産者でさえも予想していなかったミラクルな出来事だった。

醸造においては、ブドウ自体の糖度が高い一方で、発酵を促す窒素とバクテリアの繁殖を防ぐリンゴ酸が少なかったため、かつてないほど仕込みに注意を払わなければならなかった。(かのロマネ・コンティのオーナーオベール・ド・ヴィレーヌ氏も、2018年は彼の仕込んできたミレジムの中で最も複雑で難しい中の一つに数えられると述べている)。赤は例年通り12月には全てのワインがほぼ整ったが、白は発酵期間が長引き、最終的にワインに仕上がったのは例年より数か月遅い、2020年2月の下旬だった。

ワインの特徴については、赤は全体的にエレガントかつ果実味が豊かで(コート・ド・ボーヌはコート・ド・ニュイよりもより果実味に凝縮感がある)、白はいつもよりも酸がまろやかだがはっきりとした骨格があり、赤白共にシャソルネイのワイン愛好家であればきっと記憶に残るようなワインに仕上がっている。フレッド自身は、2018年の特徴を「飲みやすさの面では2017年、さらに洗練されたストラクチャーとバランスの良さにおいては2010年を彷彿させる」と評価する。

**ドメーヌ白**

ピュアかつミネラリーで、微かに甘みにも似たボリューム感があるところは2017年とタイプがよく似ている。今回は同じサン・ロマンでも、仕込みを樽とクヴェヴリに分けた二つのコンブ・バザンがあり、樽で仕込んだ方は濃厚な味わいに仕上がっているのに対し、クヴェヴリはよりミネラルが強調された清涼感と滋味のある味わいに仕上がっている。ブドウ自体は同じでも、仕込む容器の違いだけで二つのワインが全く別物に感じるほど印象が異なりとても興味深い。また、いつもはサン・ロマンよりもオークセイ・デュレスが味わいに濃厚感があるのだが、2018年は逆にサン・ロマンが濃厚で、ハチミツや焼きリンゴなどブドウの完熟感が際立つ。

**ドメーヌ赤**

日照量に恵まれた2009年、2005年を彷彿させる力強さがある。太陽を一杯に浴びた果実味には、キメの細かいタンニンの収斂味に負けない濃厚でふくよかなコクがあり、長期熟成に耐え得るポテンシャルを予感させる。酒質はコート・ド・ニュイよりもコート・ド・ボーヌが圧倒的にボリュームがあり、同じ年のピノノワールとは思えないほど二つの地域のはっきりとした違いが出ている。今回はフレッドが新しく舵を切り始めた「脱樽

熟」の片鱗を卵型セメントタンクとクヴェヴリを使ったサン・ロマン スー・ロッシュとヴォルネイで堪能できる。樽熟やタンク熟成とは違った、濃厚な果実味の溶けるような柔らかな酒質、それを支えるミネラルとタンニンの滋味深いハーモニーが、今までの彼のスタイルにない新境地を開く。

## ネゴシアン白

ワインはピュアで全体的に甘みにも似たボリュームがあり、洗練されたミネラルと重心の低い酸が絶妙なバランスを支え、ストラクチャーのしっかりとしたワインに仕上がっている。フレッド自身の評価として2018年は、ボリュームのあるまろやかな飲みやすさは2017年、そして骨太な骨格は2010年に通じるとのこと。彼個人としては2018年は特別の思いのあるミレジムとなったようで、白のほとんどの醸造が困難を極める中、最終的にバランスの良いワインにまとめ上げたことが大きな自信となったようだ。彼曰く、長年シャソルネイ&コサールのワインをお飲みいただいている皆さまには、ぜひ一歩深く踏み込んで、この年の背景にある醸造の苦労や難しさを感じ取りながらワインを堪能して頂きたいとのこと。私たちの陰の努力がワインを通じて伝われば、それこそ造り手冥利に尽きると語っている。

さて、今回からビゴットは「脱樽熟」路線に沿って卵型セメントタンクとクヴェヴリで仕込んでいる。サン・ロマン同様に樽で仕込んだ通常のビゴットよりもストラクチャーがはっきりとありミネラルが強調されている。驚きはワインを開けてから数日経っても質が落ちないこと。むしろ開けた翌日以降の方が真価を垣間見ることができる。また、ピュリニー・モンラッシェ1級「フォラティエール」やシャサーニュ・モンラッシェ1級「アベイ・ド・モルジョ」は、今回新樽は一切使用していないが、ワインの力強さやふくよかさ、清涼感のあるフィネスのハーモニーは最高で、バランスで言えば今までの中で群を抜いている。

## ネゴシアン赤

コート・ド・ニュイ地区は夏に積乱雲が発達し局地的に雹が降るなど、コート・ド・ボーヌに比べると夏の天候が幾分不安定で降雨量もあり涼しかった。収量に恵まれたことと、そしてミクロクリマが働いたことが、相対的にドメーヌの赤よりもエレガントで上品なワインに仕上がる結果となった。フレッド曰く、キャラクター的には2017年に似ていて、すぐに飲んでも美味しく飲めるワインに仕上がっているとのこと。ネゴシアンのワインとドメーヌのワインを飲み比べると分かるが、2018年ほどコート・ド・ボーヌ、コート・ド・ニュイの二つの地域のミクロクリマの違いがワインの味わいにはっきりと表れたミレジムは本当に珍しい。

2018年からブドーの熟成に樽は一切使わず、卵型セメントタンク、そしてクヴェヴリを使用している。ブドーはフレッドの赤のベースとなるワインだが、二つの味わいの違いを利くことで、今後彼が目指すブルゴーニュワインの新しい形が見えてくる。また、ジュヴレ、モレ・サン・ドニとも試験的ではあるが一足先にクヴェヴリ熟成の新しいスタイルを堪能できる。今回のフレッドのニュースタイルのワインの大きな特徴は、開けて数日経ってもワインに安定感がありテンションが落ちないこと。むしろ開けて時間が経てば経つほどワインのポテンシャルが大きな波動を描くように上がっていくのに驚かされる。

## 天候と畑

2018年の冬は平常で、4月初めに寒波はあったが霜の被害にまで至らなかった。ただ、春は全体的に雨が多く、畑にトラクターを入れるのが困難だったため、散布作業の多くは手動で行わなければならなかった。開花は6月初めに始まり一気に終わった。6月に入ると一転、雨の降らない乾燥した天気が8月まで続いた。ポルドー液の散布も7月19日が最後。それ以降は病気の心配をする必要がないくらい太陽に恵まれた。ただ7月、8月は局地的に積乱雲の発生があり、特にコート・ド・ニュイはコート・ド・ボーヌよりも雹のリスクが高かった。今回の2018年は、ジュヴレ・シャンベルタン、モレ・サン・ドニなど幸い雹には当たらなかったが、一時的に豪雨のあったコート・ド・ニュイの区画とコート・ド・ボーヌなど全く雨が降らなかった地域との間にワインの味わいの特徴の差が良く出ている。収穫は例年よりも2週間早くスタートした。全体的には夏の乾燥した天候により収穫直前まで収量減を予想していたが、2017年の秋の終わりから2018年春まで降った雨の貯蓄が地中にストックされていたおかげもあり、最終的には予想をかなり上回る収量を確保できた。

## 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

## 新たな挑戦

地球環境を考慮し将来的に樽の使用を止める方向に舵を切るフレッドは、今回初めて熟成に新樽を一切使用しなかった。また、並行して今回から新しく樽に代わる熟成にクヴェヴリと卵型セメントタンクを導入した。ブルゴーニュワインを知り尽くしたフレッド。彼自身樽で熟成させたブルゴーニュワインの伝統的なスタイルの魅力も認めているが、以前から樽の効用について疑問と熟慮を重ねていたようだ。元々はワインの輸送手段として使われていた樽。それが今は樽がワインの価値を決める異常な状況に疑問を呈した彼は、現在起こっている森林伐採による気候の変動と相まって、近年樽に対する憂慮が強まった。そんな中 2017 年の冬、彼はワイン文化の起源であるジョージアを訪問し、そこで多くの生産者に出会い、クヴェヴリで仕込んだワインに文字通り恋に落ちた。フレッド曰く、樽の味わいにマスクされないミネラル溢れるピュアなワインを飲んで体に電撃が走ったようだ。更なるテロワールの表現のため、樽に代わる熟成手段を探していた彼にとってクヴェヴリはまさに奇跡の出会いだった。樽に代わる容器としてすでに卵型セメントタンクは候補にあったが、そこにクヴェヴリが加わった。その場ですぐに行動に移し、ジョージアの有名な作り手に特注し、ステンレスの蓋ができる 950 リットル～1400 リットルのクヴェヴリを 10 壺購入。またジョージアのスタイルをリスペクトし、クヴェヴリがすっぽり地中に埋まる盛り土と石積みの壁をわざわざカーヴ内に施した。一方、卵型セメントタンクについては、今ある最小規格の 17hl を購入し、今回は量のあるビゴット、ブドー、サン・ロマン赤、ヴヴレーで試験的に試してみた。今後はオーダーメイドにより各キュヴェの量に合わせた卵型セメントタンクを仕入れ、最終的に樽の使用を止める方向で考えている。

## 醸造

白はブドウの窒素不足により発酵に苦労した。赤はフラーージュ（足で果帽をやさしく果汁に踏み込む作業）を 1 回のみと、前年同様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。2018 年は赤白共にリンゴ酸が少なかったため、常にボラティルのリスクと戦わなければならなかった。

## 価格

ブルゴーニュでは、収量の他、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が、2018 年は特に超有名畑の高騰が激しく、バトル・モンラッシェの仕込みは断念せざるを得なかった。2010 年の初リリースからフレッドが魅了されているフォラティエールは、大きく高騰したもののリリースに至った。

## 《2018 年初リリースのメルキュレイ》

今回から新たにメルキュレイがネゴスに加わった。メルキュレイと言えばフレッドの妻ロールの出身地。「最愛のロールのために彼女の出身地であるメルキュレイの最高のワインをつくりたい！」というフレッドの情熱が今回のワインを生み出した。コンセプトはネゴスのボジョレーと同じ。コート・シャロネーズはブルゴーニュワインだがコート・ドールに比べ注目度が低い。だが、畑を厳選するとコート・ドールに勝るとも劣らない素晴らしいテロワールがたくさん眠っている。今回のメルキュレイ レ・ヴィーニュ・ブランシュも然り。2018 年から去年までリリースしていたリュリー 1 級アン・ヴォヴリーを止め、それに代わるコート・シャロネーズのワインとして「メルキュレイ・レ・ヴィーニュ・ブランシュ」が選ばれた。