

DOMAINE DE CHASSORNEY & SARL Frédéric Cossard

太陽を感じるふくよかな果実味、そしてテロワールから来るエキスのナチュラルさ、まさにフレッドが追求する「クヴェヴリ」 「卵型タンク」熟成の真骨頂が形となった魅惑の2020年！！

2020年の特徴

2020年は、太陽に恵まれ、かつてないほどブドウが早熟の年だった。ブドウ栽培は混沌としていたが、幸い天気が味方してくれ、最終的にどの地域も傷ひとつない健全なブドウを収穫することができた。ただ、例年と違い、全てのブドウがほぼ同時に完熟したため収穫日の采配にとっても苦労した。収量的には収量が非常に少なかった2019年と比べてコート・ド・ボーヌが3~5割増、コート・ド・ニュイが2~3割増だった。

ブドウの品質においては、白よりも赤の方が完熟の度合いが高かった。ただ、収穫直前にコート・ド・ニュイのヴォーヌ・ロマネ北からジュヴレ・シャンベルタンにかけて、そしてコート・ド・ボーヌのサヴィニー・レ・ボーヌ、オークセイ・デュレスにかけて局地的に雨が降ったため、この雨を受けたエリアとそうでないエリアで、ワインのキャラクターがはっきりと二分した。

醸造は、赤は1、2日でジュースが真っ黒になるくらいタンニンの抽出が良く、醸しは軽くルモンタージュだけで、マセラシオン（Maceration）というよりもむしろアンフュージョン（Infusion）に近い方法で仕上げた。一方、白は、前年同様猛暑によるブドウの窒素不足が原因で、多くのキュヴェの発酵期間が長引いた。また、この年はブドウのタンパク質の含有量が例年よりも多く、Clarification（清澄作業）に時間がかかった。

ワインは、今まで以上にクヴェヴリ、卵型セメントタンクの熟成にワインがフィットした年だった。特に、赤とクヴェヴリの相性は群を抜いていた。酒質は太陽からの濃厚さを感じさせない上品なしなやかさがあり、果実味に溶け込むミネラルとタンニンの絶妙なハーモニーに言葉を失うくらいの感動があり、アンフォラワインのイメージを大きく変えるインパクトがあり注目に値する。総じて、赤白共に太陽を感じるふくよかでボリューム豊かなワインに仕上がっていて、特に赤はキメの細かい上質なタンニンがあり、長熟を予感させる。



(地中に埋められたジョージアのアンフォラ)



(卵型セメントタンクが並ぶ白ワインのカーヴ)

フレッド自身は、白は「全体的に酸が控えめだがバランスが絶妙だった2011年、また、熟しの早かったピュリニーは2018年を彷彿させる」。赤は「気候が類似していた2018年、一方、収穫直前に雨が降ったモレ・サン・ドニヤジュヴレ・シャンベルタンは2014年、もしくは2016年を彷彿させる」と評価する。

ドメーヌ白



(ドメーヌ前でいたずらっ子の様な表情のフレッド)

2020年は、前年の霜の被害による凶作から比べるとかなりの増収だった。平均収量は40hL/haと10年前であれば平均収量だったが、昨今の温暖化現象を鑑みると豊作と言えるかもしれない。毎年ドメーヌの最後に行うサン・ロマンの収穫が9月3日、4日と、例年に比べて2週間以上早い、ブドウの早熟年だった。また、サン・ロマンとオークセイ・デュレスは5kmも離れておらず収穫日も1日違いだ、オークセイ・デュレスは、収穫直前に周辺に局地的な雨が降ったため、アルコール度数が下がり涼しさのあるワインに仕上がった。それに対し、サン・ロマンは太陽を感じるボリュームのあるワインに仕上がり、「ミレジムのキャラクター」と一括りにはできないミクロクリマが細部で働いたのはとても興味深い。

醸造面は、ブドウの窒素不足により発酵に苦労したが、時間をかけて最後まで発酵を終わらせることができた。また、清澄作業はステンレスタンクにワインを移した後いつものように温度を下げて行ったが、この年はブドウのたんぱく質が多かったため澱がなかなか沈殿しなかった。瓶詰め後も若干澱が残ったが、品質には何も問題はない。サン・ロマンはブドウのナチュラルさが前面に出て、ふくよかながらもしっかりとミネラルの効いたバランスの良い味わいに仕上がった。特にクヴェヴリは卵型タンクの熟成よりも酒質が柔らかく、ボリュームがありながらもエキスが体に染み入るような感覚がある。一方、オークセイ・デュレスはヴィヴィッドで酸に伸びがあり、キレと勢いのあるワインに仕上がっている。

ドメーヌ赤

ヴォルネイ、サン・ロマン、ポマールは6月からほとんど雨が降らなかったため、収穫したブドウは果皮が厚く凝縮していた。特に、畑が南西に位置するヴォルネイ1級のリュレとロンスレは、収穫が8月27日と歴史的な早さだったにもかかわらずアルコール度数が15%まで上がった。それに対しオークセイ・デュレスとサヴィニー・レ・ポーヌは、収穫直前に局地的に雨が降ったおかげで最後の最後に適度な果汁を確保することができた。2020年のミレジムの特徴は、収穫直前に雨が降ったか、降らなかったかによって大きく異なる結果となった。雨に当たったオークセイとサヴィニーはアルコール度数が12%と低く、フレッドの言う2014年もしくは2016年のような果実味のみずみずしいワインに仕上がっている。

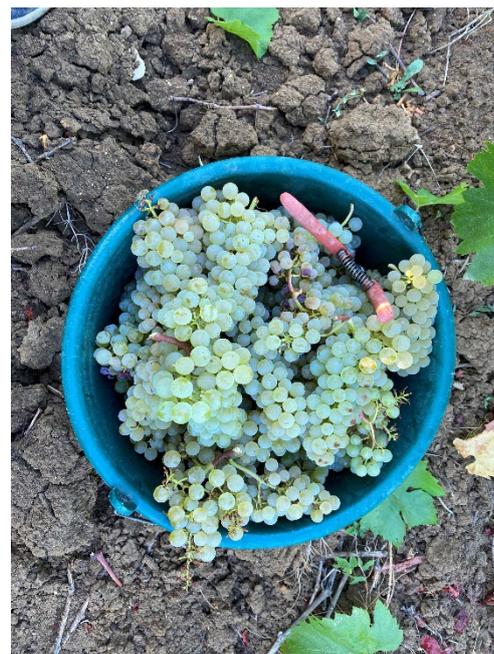
それに対し、雨のなかったヴォルネイやサン・ロマン、ポマールは、2018年のように果実味が濃厚かつタンニンがしっかりとある長熟タイプに仕上がっている。特筆すべき点は、クヴェヴリで仕込んだヴォルネイが現段階でやはり群を抜いて果実味が柔らかくタンニンもこなれていること。フレッドいわく、クヴェヴリは卵型セメントタンクに比べて多孔質で微量の空気交換があるためワインの角が早くこなれやすく、2020年のヴォルネイのように厚みのあるワインほど違いがはっきりと出やすいとのことだ。また、「サヴィニーもオークセイも元々のブドウの凝縮度合いはヴォルネイ、サン・ロマン、ポマールとそう変わらない、すなわちサヴィニーもオークセイも収穫直前の雨で果汁が希釈されたことにより飲み頃のワインの姿を他のキュヴェよりも早く見せただけで、ヴォルネイ、サン・ロマン、ポマールも瓶熟させることでいずれはエレガントな姿に変わるだろう。そういう意味では、ヴォルネイ、サン・ロマン、ポマールが当たり年」と、とても興味深いコメントをした。

ネゴシアン白

2020年は、太陽に恵まれブドウがかつてないほど早熟だった。ただ、ドメヌワインにも共通することだが、この年は日照りによりブドウの窒素が不足したため、発酵を終わらせるのに苦労した。現にシャサーニュ・モンラッシェ1級 アベイ・ド・モルジョは発酵が未だに続いており、リリースは翌年に持ち越された。このミレジムは一般的にワインがリッチでボリューム豊かと言われているが、実際に各キュヴェをそれぞれ丁寧に味わってみると、ミレジムの特徴では説明がつかない、いわば「テロワール」の違いと個性がありとても興味深い。

ビゴットやピュリニー・モンラッシェは、例年よりも酸が少なく、まさに2020年の個性を象徴するようなふくよかさがあるが、でもさすがはフレッドのワイン、ミネラルの伸びとキレの良さは健在で、開けたてよりもむしろ時間が経つほどミネラルのキレが際立ってくる。ポーヌ・レ・ブレッサンドは、日照りにもかかわらずアルコール度数は12%と低く、卵型セメントタンクで発酵熟成させているのに、味わいはまるで樽で熟成させたムルソーのようなリッチさがあり、醸造したフレッド本人もこのパラドックスに興味を示していた。同様に、今回新しくリリースするニューイ・サン・ジョルジュ オー・クロワ・ルージュも、周辺の赤が軒並みアルコール度数13%を超える中で、度数は12%に収まり、そして何よりも白で有名なコート・ド・ポーヌよりも酸が際立ったワインに仕上がったことに対し、かなりフレッド自身は驚いていた。

ペティアン・ナチュラル シャソルナードだが、前年までコルクに王冠キャップを付けたスタイルだったが、INAOの指摘により2020年からシャンパンコルクスタイルに変えた。



(2020年のビゴットのブドウ)

ネゴシアン赤

全体的に収量に恵まれた当たり年だった。ブドーは、ニューイ・サン・ジョルジュ側のブドウが一部ブドウ焼けなど日照りの影響を受けたが、コート・ド・ポーヌ側のブドウはみずみずしく収量に恵まれたことから、アンフオラージュをすることによりバランスの良いチャーミングなワインに仕上がった。アンフオラ熟成のメルキュレイは、前年よりもパワーがあり、タンニンがこなれるまであと数年は寝かせておきたいワインだ。

今回の一番の注目はコート・ド・ニューイのワイン各種。収穫前に、ヴォーヌ・ロマネ北からディジョンにかけてにわか雨が降ったのだが、このヴォーヌ・ロマネ北を境に、今回その北と南で味わいが大きく異なる。

雨の恵みを受けた北側は、シャンボール・ミュジニー、モレ・サン・ドニ、ジュヴレ・シャンベルタンはいずれもアルコール度数が11.5%~12.5%と、ワインの酒質もとてもエレガントに仕上がった。特に、アンフオラで熟成させたモレ・サン・ドニ シャン・ド・ラ・ヴィーニュ、ジュヴレ・シャンベルタン レ・ジュヌヴリエールは、フレッドが「アンフオラの理想形」と絶賛するほど酒質が柔らかくエレガントで、アンフオラの将来の景色を見せてくれたような最高のワインに仕上がっている。

南側のニューイ・サン・ジョルジュ シャルモット、レ・ダモード、今回初めて仕込んだポーヌ レ・シャルドヌルーは、雨が降らなかったため、太陽を感じる果実味がふくよかで長熟を予感させるリッチなワインに仕上がった。

ヴォーヌ・ロマネはちょうど通り雨の境目に当たり、フレッド曰く、しっかりと雨は降らなかったがワインの味わいをまるやかにするには十分な雨だったそうだ。

ジュラ&ボジョレー&コート・デュ・ローヌのネゴシアン

ブルゴーニュ同様に、ジュラもボジョレーもコート・デュ・ローヌもブドウが早熟で、収量も前年に比べて増えた。フレッドは今回ブドウが完熟しすぎないように意識し、気持ち早めに収穫に取り掛かった。その影響もあり、ワインは全体的に上品でバランスの良い味わいに仕上がっている。特に、注目はサヴァニャン、プルサーール、ピノノワール。フレッドが「今までの中で一番！ブルゴーニュに引けを取らない素晴らしいワイン！」と太鼓判を押す。サヴァニャンはブドウのコンディションと収穫日が完璧だったのか、前年よりもフレッシュかつタイトで味わい深いワインに仕上がっている。プルサーールは、2018年樽熟成とクヴェヴリ熟成を仕込んだが、今回はピュアな味わいを引き出すために卵型セメントタンクの熟成にチャレンジした。結果、卵型タンクとの相性が良いと判断したフレッドは、来年も同様の仕込みを継続する予定だ。ピノノワールは、収穫のタイミングが2日遅れ、その間アルコール度数が1%上がったが、結果的に「ジュラのヴォーヌ・ロマネ！」とフレッドが絶賛するほど素晴らしいワインに仕上がった。



その他、2020年より新たにダミアン・コクレとコンビを組んでシルーブルとコート・デュ・ピイを新しく仕込んだ。シルーブルは樹齢70年、コート・デュ・ピイに至っては樹齢100年を超えるヴィエーユ・ヴィーニュで、収穫したブドウは直接シャソルネイのドメーヌに持ち込まれフレッドが100%仕込みを手掛けているだけあり、味わいはいずれもブルゴーニュのピノを彷彿させるジューシーさと果実の妖艶さを兼ね備えている。

天候と畑

2020年は、歴史的とも言えるブドウの早熟の年だった。冬のスタートは暖冬で雨が少なかった。春は比較的气温が高く、初夏のように暑い日もあった。ブドウの萌芽は例年よりも1ヶ月ほど早く、適度に降る雨が成長を促進させた。開花は、赤は順調だったが、白は気温の低い夜が数日続き一部花流れの被害に遭った。だが、総じて赤白共に房の数が多く豊作が期待された。6月に入ると一転雨のほとんど降らない乾燥した天候が続いた。7月、8月は日中の気温が40度を超すこともあり、コート・ド・ニュイではブドウ焼けの被害が多く見られた。夏は慢性的に水不足ではあったが、幸いブドウの房が多かったことと日中夜の寒暖差により、ブドウは収量を維持したまま驚異的なスピードで完熟に向かった。収穫においては、どの地区も一斉にブドウが完熟したため、収穫日のスケジュール立てに苦労した。減多にないことではあるが、2020年はコート・ド・ニュイの方がコート・ド・ボーヌよりも日照りのインパクトがあった。コート・ド・ニュイはブドウ焼けの被害により収量が若干コート・ド・ボーヌよりも少なかった。両地区共に全体的に房は小さくコンパクトで、ブドウは日照量を感じる重厚さがあった。一方、コート・ド・ニュイの北、そして、コート・ド・ボーヌのサヴィニー・レ・ボーヌ、オークセイ・デュレスは、収穫直前に局地的な雨が降ったことによりブドウの糖度が下がり、最終的にみずみずしいブドウを収穫することができた。



(ヨシも参加したピゴットの収穫風景)

収穫時期

ドメーヌ：8月下旬～9月上旬

ブルゴーニュ ネゴシアン：8月下旬～9月上旬

ジュラ、ボジョレー、ローヌ：8月下旬～9月中旬

新しい試み

2019年11月から、オート・コート・ド・ニュイにドメーヌを構えるオレリアン・ヴェルデと正式にパートナーシップを組むこととなったフレッド。さらに2020年4月には、ボジョレーのモルゴンにドメーヌを構えるダミアン・コクレとパートナーシップを組み Les un hauts (レ・ザン・オー) というネゴスを立ち上げた。コンセプトは、ダミアンが管理したビオの畑のブドウをフレッドがドメーヌ・シャソルネイと同じ方法で醸造し、Les un hauts というブランドでワインをリリースすること。

1996年からブルゴーニュという世界屈指の銘醸地に小さな醸造所を立ち上げ、一代で10haの畑を所有するドメーヌにまで成長を遂げたフレッドだが、未だに若い頃に飲んだ70年代のクリュ・ボジョレーの衝撃的な味わいが忘れられないという。かつての良き頃のクリュ・ボジョレーの味わいを自らの仕込みで再現し、ボジョレーの価値そのものを上げたいというフレッドの思いと、彼と一緒にコラボして自らが栽培するブドウの価値を上げたいというダミアンの思いが一致し、今回のプロジェクトが始動するに至った。

その他、2020年からヴァンクウール、パリのキュリナリス、デンマークのインポーターなど大口顧客を対象にボトルのラベル左下に小さくそれぞれの会社名を刻印するサービスを始めた。年々フレッドのワインの世界的な評価が上がるにつれ、転売やオークション、並行輸入などが増え、それに頭を悩ませている彼だが、今回からボトルへの刻印を実施することで正規輸入品を明確にでき、クライアント保護につなげたいというフレッドの細やかな配慮だ。(※シャソルナードのスパークリングボトルにはVINSOEUR刻印がございません)

醸造

赤白共に樽は使用せず全て卵型セメントタンク、クヴェヴリ、もしくはスキンコンタクトで使用する特殊なステンレスタンクで仕込んでいる。ブドウの窒素不足により、特に白は発酵に苦労した。(シャサーニュ・モンラッシェ、サヴァニャン・クヴェヴリ、新商品のリースリングは発酵が終わらず、リリースが来年に持ち越された)。赤は、収穫後すぐにフラージュ(手で果帽をやさしく果汁に踏み込む作業)を1回だけ行ない、その後軽く果房を濡らす程度のルモンタージュを数回行った。この年は何もしなくてもタンニンの抽出が良かったので、手をなるべく施さないアンフュージョン Infusion (自然抽出) に近いかたちで仕上げた。



(樹齢70年のシルーブルのルモンタージュの様子)

価格

ワインの希少価値と買いブドウ生産者の地位の高いブルゴーニュは、年々価格高騰の一途をたどる。フレッドは、この投機的な高騰に疑問を投じる数少ない生産者の一人で、オルレアン・ヴェルデとの共同経営も、ひとつにはできる限りワインの価格を安定させるためという目的がある。2020年は、コスト高、需要高、2019年、2021年と前後ヴィンテージの大幅な減収量などを理由にまわりが価格を大幅に上げる中、フレッドの努力のおかげで、円安、輸送費高の影響は受けたものの、日本での販売価格を大きく変えずに済んだ。

2020年 初リリース ニュイ・サン・ジョルジュ オー・クロワ・ルージュ、 ボーヌ レ・シャルドヌール

今回から新たに白のニュイ・サン・ジョルジュ オー・クロワ・ルージュ、そして赤のボーヌ レ・シャルドヌールがブルゴーニュのネグスに加わった。オー・クロワ・ルージュの畑は、ヴォーヌ・ロマネ側のニュイ・サン・ジョルジュの市街に近い僅か1haにも満たない区画で、その小さな区画にニュイ・サン・ジョルジュでは珍しく白、すなわちシャルドネが植えられている。その珍しさと、ニュイの白を仕込んだことのないフレッドの好奇心が合致し今回チャレンジを試みた。仕込んだ結果について、彼は「同じシャルドネでもボーヌよりニュイはミネラルが繊細で酸が際立つ。特に2020年のニュイ・サン・ジョルジュ赤は日照りの影響で分厚いワインが出来る中、唯一オー・クロワ・ルージュの白がアルコール度数12%と低く清涼感があり、このギャップに驚いている！」と語ってくれた。

レ・シャルドヌールだが、畑はボーヌ1級レ・テュヴィランのすぐ下であり、2haほどの面積の中からフレッドは0.4ha分のブドウを購入している。レ・シャルドヌールの畑はほぼ平地だが、1級のボーヌの丘から下りる石灰質が他のボーヌの区画よりも多く、1級とも勝るとも劣らない繊細でフィネスのある味わいが特徴だ。フレッドが始めたきっかけは、彼の友人の息子が世帯交代で3年前から親の畑を引き継ぎ、その彼がナチュラルに非常に興味があったこと。畑の仕事も完全にビオロジック、さらにはビオダイナミを目指す勢いで仕事にこだわっていることから、若い彼を応援する意味で今回ブドウを買い仕込むことにした。さらに、前途ある若者にクヴェヴリで熟成したワインの可能性を体感してもらうために本来ニュイ・サン・ジョルジュ レ・シャルモットの熟成に使用する予定のクヴェヴリを急ぎよレ・シャルドヌールに回した。友人の息子が手塩にかけて育てたブドウを、数少ないクヴェヴリで敢えて仕込むことにより敬意を示したフレッドの心意気が伝わる逸品だ。

2020

NUITS-SAINT-GEORGES
AUX CROIX ROUGES

FRÉDÉRIC COSSARD

2020

BEAUNE
LES CHARDONNEREUX

FRÉDÉRIC COSSARD