

本当に美味しいワインは魂が揺さぶられるような感動がある！それがVin Vivantだ！

フレデリック・コサル (ドメヌ・ド・シャソルネイ)

生産地

ボーヌ市から西に6 km、ポマール、オークセイ・デュレスと通り抜けさらに奥へ上ると、目の前に切り立った急崖が広がる。その崖を目指してさらに進むと標高400 mの高台にサン・ロマンの村がある。フレデリック・コサルの拠点はサン・ロマン村で、彼のドメヌは村から2 kmほど離れた麓にある。ドメヌは、裏が丘そして正面に小川が流れる、周囲1 km四方に全く民家の見当たらないまるで隠れ家のような場所にあり、そのまわりは電波が一切遮断されていて携帯電話が全くつながらない。(コサルいわく「有害電波を遮断したクリーンな場所をわざわざ選んだ」とのこと)

畑は従来のACサンロマン、ACオークセイ・デュレスに加え、2010年からACポマール、1erクリュ、ACヴォルネイ、ACブルゴーニュ、ACブルゴーニュ・オート・コート、ACアリゴテを新たに所有。平行して、ムルソー、ボーヌ・ロマネ、ピュリニー等ブルゴーニュの厳選された畑から優良なブドウを買い、ネゴシアン・フレデリック・コサルとしてワインを醸造している。気候は半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、ミクロクリマとテロワールが複雑に絡み合う。

歴史

現オーナーであるフレデリック・コサルが自らドメヌ・ド・シャソルネイを立ち上げたのは1996年。当時、ワインとは無縁の酪農の家系で育ったフレデリックは、厳格な父親の影響の下、家業を継ぐためにENIL（国立乳産学校）で乳醗酵を学ぶ。学校を卒業後、父親の命令で、ボストン近郊にある乳製品会社Bongrainに2年間の研修予定で無理やりアメリカに旅立つも3週間でフェードアウト。その後、家業を継がないことを決めた彼は、父の下を離れ以前から興味のあったワインの世界に裸一貫で飛び込む。その時、23歳だった彼は、ボーヌとサヴォワの醸造学校でワインを学び、最小限の投資でクルティエの仕事始める。何も伝のない中、紙と鉛筆と電話と車だけで片っ端からブルゴーニュのドメヌの門を叩き、粘り強くワインの交渉に当たり次第に顧客の信用を勝ち得るようになる。途中、ニュイ・サン・ジョルジュのネゴシアンでワインのブレンドを担当しながら10年間クルティエ業を勤める。その間、「ブルゴーニュのワインは全て飲み尽くした」という彼は、自らの理想のワインをつくるために、ドメヌ立ち上げを決意する。1996年、彼は義理母（当時）と一緒に念願のドメヌを立ち上げる。2005年、新たにワイン醸造所を建設し、その翌年にネゴシアン・フレデリック・コサルをスタートし現在に至る。

生産者

現在、コサルは10 haの畑を5人で管理している。（繁忙期は季節労働者が数人手伝う。）彼の所有するブドウ品種は、ピノノワール、シャルドネ、アリゴテで、樹齢は若いもので8年。平均樹齢が50年で、古樹になると樹齢が80年に達する。彼の提唱するVin Vivant(活きているワイン)をグランクリュで表現することを目指し、日々探究を続けてきたコサルがついにその夢を実現。2000年から畑のプレパレーションに病気の耐性を強化するホメオパシーを取り入れ、ブドウの活性化を図る。醸造面でも、粒単位での選果、SO₂無添加、ノンフィルター、徹底した温度管理、地中カーヴの増設など、大胆でありながら繊細にして努力家の彼は、良い品質のワインをつくるために支払う代償は全く惜しまない。

ちょっと一言、独り言

フレデリック・コサルが私とワインを試飲する時、よく口に含んだ後「ブルルルル」と体を震わせたり、あるいは「ン…」と深くうなずきながら、後で「ウマイ！」と叫ぶことがある。「ウマイ！」と日本語で叫ぶのは我々日本人に対する愛嬌だとしても、その前の感動の動作は、まさに彼が美味しいワインに出会った時のリアクションそのもので、これが彼の提唱する[Vin Vivant]すなわち活きたワインのエネルギーなのだ！「たとえばグラン・ヴァンであっても、口にした瞬間心の底からこみ上げてくるような波動がなければ、それはワインが死んだも同然だ！」と語るコサル。確かに、彼のワインは試飲を進めていく度に互いのヴォルテージが上がっていくので、思わず私も「おお…」と知らず知らずのうちにうなり声を上げてしまう…非の打ち所のないすばらしいワインだ。

Vin Vivantという言葉は、初めてコサルから耳にしたのだが、最初に聞いた時は妙に納得し感動してしまった。なるほど、確かに美味しいワインにはしびれるような感動がある。Vin Vivantとは、すなわち、美しいワインには必ず良い波動やエネルギーがあり、たとえワインが無名であっても、そのワインを味わったときに心揺さぶられるような感動ある。そして、その震えるような振動が伝われば、それは紛れもなくすばらしいワインだということだ。彼は言う、「ワインは頭で考えるな！良いワインは口に含んだ瞬間必ず魂が揺さぶられるような感動がある！それは、テロワールやミネラルの波動がブドウに変化し、そのブドウの波動がワインに変化し、そしてワインの波動が人間に伝わっている証拠だ！」と。ワインを飲むときは頭で飲むのではなく感覚を信じて飲め！と彼は提唱する。

彼がVin Vivantという考えに行き着いたのは決して偶然ではなく、その境地にたどり着くまでには長い経験と下積みがあった。ドメヌを立ち上げる前に10年間ワインのクルティエとしてブルゴーニュ中を奔走し、そのクルティエ時代にブルゴーニュのワイン全てを飲み尽くし、ノートに書いて頭に叩き込んだそうだ。ワイナリーの家系でもない、醸造の輝かしいディプロムを持っていたわけでもない彼にとって、頼りは彼独自のワイン分析と経験だけであった。「たとえばレイ・ジャドはフィネス、ドルーアンは少し樽を利かせた熟成タイプ、ボワセはまず値段…等々、自分の感覚でワインを分析し、ドメヌや畑に足蹴く通いテイスティングしながら10年かけて自分の理想のワイン像を収斂していった」と彼は言う。

そして、経験の中でたどり着いたひとつの結論はブドウの品質だった。すなわち、ブドウがテロワールやミネラルの波動をワインに集約し、私たちに伝えるということだった。「ブドウが全てを包み隠さずに伝える。だから、我々は、ブドウがその土地のエネルギーを100%集約できるような環境を用意してあげなければならない」。彼が土を耕すのも、散布剤を減らしてホメオパシー（※フレデリック・コサルの+α情報に説明あり）に取り入れるのも、全てはテロワールのエネルギーをブドウに最大限吸収させるためだ。醸造も同様に、ブドウのエネルギーを壊さずに如何にワインに集約するかというその一点に全神経を注ぐ。彼にとっては、たとえ健全なブドウでも、醸造で酵母や酵素添加、SO₂、補糖、捕酸、逆浸透膜フィルター、ミクロオキシジェナシオン等々、下手に人が手を加えることは、ブドウのエネルギーの遮断につながり、結果、波動が伝わらない死んだワインと同然なのだ。「私は、クルティエ時代にこのようなワインをたくさん口にした。名のあるグラン・ヴァンでさえ波動の伝わらないワインがたくさんある…。これらワインは最終的にいつも味わいが似たり寄ったりで、感動が全くない…」と本当に残念がるフレデリック。それもそのはず、彼の将来の目標は、ブルゴーニュワインの救世主たるべく、グラン・ヴァンでVin Vivantを仕込むことだからだ。自分のやり方で畑を甦らせ、自分の手でブドウを摘み、そして仕込む。この目標に向かって彼は今着々とまい進している。2009年10月に長男シャルルが誕生してますます気合いの入ったコサル。彼がいたずらな子供のような顔をして「どうして長男にシャルルと名付けたか教えてやろうか？」と私に問いかけてきた。さっそく理由を聞くと「それはな、俺の尊敬するおじいちゃんがシャルルという名前で、俺がまだ幼少の時に親に内緒でこっそりとワインを教えてくれたのが彼なんだよ！おじいちゃんがいつも内緒で俺をカーヴに連れて行き、自分のつくったどぶろくワインを飲ませてくれていた！今の自分があるのはおじいちゃんのおかげで、俺も息子のシャルルが大きくなった時に、シャルルおじいちゃんのようにでありたい！」と笑顔で語ってくれた。