

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

## ◆VCN°41 ネゴシアン・フレデリック・コサール

生産地方：ローヌ

## 新着ワイン 4 種類♪

## VdF スーパー・ピンク (ロゼ) 2022 年

コンセプトは樹齢 100 年を超えるサンソーで仕込んだ超フレッシュなヴァン・ド・ソワフ。だが、2022 年は記録的な干ばつに加えブドウが早熟だったため、収穫したブドウは房が小さくコンパクトで糖度も高かった。出来上がったワインは、アルコール度数が 14%あるヴァン・ド・ソワフとは真逆のパワフルな味わいに仕上がった！フレッド自身は、スーパー・ピンクが収穫し終わった 4 日後に雨が降ったので、エレガントに仕上げるためにもう少し収穫を待っても良かったと振り返るが、でもそうは言ってもやはり鬼オフレッドが仕込むワイン！実際、味わいのバランスは超絶妙でアルコールの重たさはなく、骨太なミネラルに凜とした清涼感すら感じる！いつものヴァン・ド・ソワフのスーパー・ピンクとは違う、樹齢 100 年のエキスがギュッと詰まった飲みごたえのあるロゼだ！フレッド曰く、キンキンに冷やして飲むことをおススメとのこと♪

## VdF キュヴェ・エム (赤) 2022 年

気難しい品種と言われるムールヴェードルを完全マセラシオン・カルボニックでエレガントに仕上げたキュヴェ・エム。2022 年はローヌでも記録的な干ばつと猛暑に見舞われ、収穫直前までブドウは極度の水不足にあった。だが、収穫の前日に奇跡とも言える恵みの雨が降り、レーズンのように干からびていたブドウも一気に息を吹き返しそのまま収穫に突入することができた。「もし雨が降らなかつたらアルコール度数 14%を超えるエムのコンセプトとは全く真逆のワインになっていただろう」とフレッドが語るように、前日に降ったたった 1 日の雨が猛暑と日照りのネガティブな面を全て打ち消してくれた！出来上がったワインは、果実味が滑らかでタンニンとのバランスも良く、気難しい品種とは思えないとても上品で素直な味わいに仕上がっている！ワインはまだ若く、今飲んでもエレガントで十分に美味しいが、あと数年寝かせてワインがさらに丸くこなれてくると有無も言わせぬ官能的なワインに化けること間違いなし！

## VdF キュヴェ・セー (赤) 2022 年

ブドウの持つポテンシャルは高いがどこか味わいが野暮ったく野性味が強いので、単一よりもアッサンブラージュ品種として使用されがちなカリニャン。その田舎臭いイメージのあるカリニャンを敢えて単一品種で仕込み、エチケットに描かれるタキシード姿の紳士のようなエレガントなワインに押し上げたのがこのキュヴェ・セーだ。2022 年はローヌでも記録的な干ばつと猛暑に見舞われ、9 月初めまでブドウは極度の水不足にあった。だが、ムールヴェードル同様に収穫直前に降った雨のおかげで辛うじて水不足は解消された。ブドウの潜在アルコール度数も雨により 1%近く下がり、最終的には日照りとは真逆のみずみずしいブドウを取り入れることができた。醸造は、タンニンの抽出を抑えるために最初のフラージュ以外はほとんど介入せず、マセラシオンも完全カルボニックで 14 日間と前年よりも 1 週間短く切り上げた。出来上がったワインはみずみずしくタンニンも繊細で、カリニャンとは思えないくらい果実味がスマートでエレガント！香りにも味わいにも田舎臭さは一切なく、さすがフレッドが手掛けると気難しいカリニャンも見違えるような輝きを放つから本当に驚き！フレッシュさをキープするためにワインに敢えて少量のガスを残しているの、気になる方はカラフをおススメ♪

## VdF ヴェルシオン・スッド (赤) 2022 年

2022 年からラベルのデザインを一新！前年までのワイングラスと月の落ち着いたイメージから、羅針盤と太陽をモチーフにした明るい南らしいイメージに変えた。デザインを担当したのは、エムやシーのエチケットも手

掛けた Alexis Laronze (アレクシス・ラロンズ)。羅針盤(太陽)の真ん中に描かれているのは南仏のシンボルであるセミで、ロゴ Version の語尾 N が羅針盤の北、そして Sud の頭文字 S が南を示すような細かい仕掛けが施されている。この年は、記録的な干ばつと猛暑に見舞われ、収穫直前までブドウは極度の水不足にあった。収穫当日に雨が降り、若干水不足解消にはなったが、M のムールヴェードルや C のカリニャンほど雨の恩恵は受けなかった。出来上がったワインは、グルナッシュのふくよかな果実味とカリニャンの骨格、2つの品種の特徴がみごとに反映された飲みごたえのある味わいに仕上がっている！果実味がジューシーなので今飲んででも十分に美味しいが、一方でミネラルとタンニンから来る細マッチョな硬さもあるので、あと数年寝かせてから飲んで面白そうなポテンシャルの高いワインだ！

## ミレジム情報 当主「フレデリック・コサル」のコメント

2022 年は、9 月 5 日に降った雨を境に、その前と後で二つのキャラクターの異なるブドウが収穫できたとても興味深い年だった。冬は暖かく、雨も比較的多かった。だが、4 月下旬から水不足で、日差しの強い日が 8 月頭まで続く記録的な干ばつに見舞われた。ブドウは早熟で、雨が降る前に収穫したスーパー・ピンクのサンソーは夏の猛暑の影響でいつもよりも房が小さく潜在アルコール度数も高かった。一方、9 月 5 日の 30 mm を超える雨が降った後に収穫した M のムールヴェードルや C のカリニャンは、果汁を一気に蓄えたことで潜在アルコール度数が下がり、最終的にみずみずしくフレッシュなブドウを取り込むことができた。なお、9 月 5 日の雨の日ちょうど収穫に当たったヴェルシオン・スッドは、雨の恩恵をほとんど受けなかった。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2022 年にシャソルネイの畑の権利を全てオレリアン・ヴェルデに譲渡したフレッド。もうフレッドは引退か？と思われた皆さん！いやいや、彼はまだまだ健在！それどころか更なる進化し、理想を追い求めている！

今回日本でリリースするローヌのワインをはじめ、ピュリニー・モンラッシェやモレ・サン・ドニ、ヴォーヌ・ロマネなどのネゴシアン・フレデリック・コサルは今まで通り継続し、秋には例年通りネゴスがリリースされ、2022 年ヴィンテージがお披露目される予定だ。ドメヌ・ド・シャソルネイを信頼できるオレリアンに無事に継承できたことにより肩の荷が下りたのか、ますますフルスイングで彼の理想とするワインを追い求めている！樽での仕込みを完全にやめて以来、彼は特殊ステンレスタンク、アンフォラ、卵型セメントタンクなど色々な熟成容器にこだわってきた。それは全て「醸造に使う容器に影響されず“100%ブドウそのもの”のピュアな味わい」を引き出すためであり、彼ほどの繊細な舌を持つ天才醸造家になると、樽やアンフォラのフレーバーはもちろん、セメントやステンレスが与えるごく微量な雑味さえも敏感に反応してしまう。

そんな恐ろしいほど完璧主義のフレッドが次なる境地として求めたのは、まず第 1 弾、この透明丸型フラスコのタンクだ。(写真①)これは去年の収穫中に撮った写真だが、このフラスコタンクの中には発酵中のピュリニー・モンラッシェ 1er Cru フォラティエールが入っていた。「ガラスは完全な無味無臭に加えフォルムが美しい。密閉性という点ではステンレスと同じだが、ガラスの方が温かみがある」と語るフレッド。彼自身も、フラスコの容器で仕込む純度の高いワインには大いに期待しているところがあり、2025 年 10 月にリリース予定のフレッドの 2023 年ネゴスへの期待がさらに膨らむ。



(写真①)新しく 2023 年から導入したガラス製のフラスコ型タンク



そして、次なる第2弾はこれ！前々から予告していたリモージュ磁器の有名ブランド「ベルナルド」とのコラボによる世界に一つしかない磁器の卵型タンクだ。(写真②) このフレッドの後ろに並ぶ美しい光沢を放った4つの磁器タンクは100Lの試作品で、まだこれから少し改良を加えなければならないが、フレッド曰く、屈折4年の構想を経てようやく完成までたどり着こうとしているとのこと。「自分にとって磁器は今までで最高の醸造容器だと確信している。陶器タンクの難しさは、発酵から来るガスの圧力や振動に弱く割れやすいという欠点があることだ。その欠点をベルナルドは4年の歳月をかけてついに克服した！」と、目を輝かせながらもうすぐ完成する磁器タンクについて熱く語った。ちなみに、フレッドが仕込む予定のタンクは300L。遅くとも来年、早ければ今年の秋には完成予定だ。



(写真②)ベルナルド製の高級磁器タンクの前でポーズをとるフレッド

これだけでも、我々凡人には浮世離れし過ぎて付いて行くのがやっとなのだが、彼のフルスイングはこれだけに留まらない！フレッドの次の更なる構想は…なんと、また新たにドメーヌを立ち上げるというサプライズだった！現在、彼のカーヴの裏は小高い雑木林の丘になっていて、彼はカーヴと住居、雑木林を含めて6haの土地を所有している。彼の新たな構想は、その手付かずの雑木林の中に色々なブドウの品種を3000本植樹し、少量だがドメーヌ・ワインをつくろうとしているのだ！今回の訪問で、植樹する場所を案内してもらったが、乗ったのはバギー！？(写真③)フレッドのアクロバットなオフロードの運転に揺られて、まるでジャングルのような雑木林を疾走した。「ここは、今は雑木林だが昔は歴としたブドウ畑が存在していた。この手付かずの雑木林に色々なブドウ品種を点々と混植したらワクワクしないか！？しかも畑を開拓するわけではない。雑木林をそのまま残し、木々の中にブドウの木を共生させたら面白いと考えている。ドメーヌ名はGrand Ducだ！」と、これもまた子供のように目を輝かせながら彼は語ってくれた。ちなみにGrand Duc(グラン・デュック)とはその土地の昔の名前。



(写真③)ここがブドウ畑!?まるでジャングルみたい！

ベルナルルの磁器タンクですでに度肝を抜かれたのに、そこに新たに雑木林にブドウを植えてワインをつくる話が飛び出てくるとは正直夢にも思っていなかった。彼は一体我々をどこに導くつもりなのだろう…。フレッドの振り切れぶりにいつも我々は驚かれるが、でもその先にいつも感動があるから彼との付き合いがやめられない！

(2024.5.13.フレッド突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ