

試練の 2024 年、完熟の純度と端正な均衡 生産者の経験と技量が一層光るミレジム

«2024 年ブルゴーニュの特徴»

2024 年は、ブルゴーニュ全域が深刻な長雨のストレスにさらされた年となった。春から生育期を通して雨が続き、湿度の高い気候がミルデューの発生を助長したほか、ニュイ・サン・ジョルジュ、リュリー、シャブリなど一部の地域では雹害も重なり、地域によっては過去 5 年平均を大きく下回る収量となった。前年の豊作とは対照的に、2024 年は「量より質」が際立つミレジムとなった。

収穫されたブドウは小粒で皮が薄く、潜在アルコール度数は 11.5 度～13 度と控えめで、果汁の抽出量も通常より大幅に低く、100L の果汁を得るために 約 180kg のブドウが必要となった（通常は 140kg）。収穫判断は例年以上に難しく、健全な果実を選び抜く厳密な選果が求められた。成熟がゆっくり進んだことで酸度は良好に保たれたが、潜在アルコール度数とのバランスを見極めるため、生産者の経験と技量が品質を左右する年となった。

醸造に関しては、白ワインは長雨により果皮の天然酵母が流されてしまったため、発酵をスムーズに進めるために全てのアペラシオンで「ピエ・ド・キューヴ（酒母）」を施す必要があった。一方、赤ワインは抽出が繊細で、色調は淡いものの梗から来るタンニンには細心の注意をはらう必要があった。白赤いずれも発酵は順調で、近年では珍しく、ほぼ全てのキューヴェが 3 ヶ月以内に発酵を終えた。

ワインの特徴については、白はピュアでミネラル感の強いエキスを備え、フルーティーさとボリウム感が前面に出る太陽年とは対照的に、スレンダーながら雨によって引き出された土壌（テロワール）のエネルギーをよりダイレクトに感じさせるスタイルに仕上がっている。一方、赤は色調が淡く、例年よりも低アルコールながら、ブドウのフェノールが十分に熟したことで香りは華やかで、白同様に果実のボリウムよりも、染み入るダシのような土壌の旨味が前面に表れるスタイルとなっている。ヴィンテージ的には 2001 年、2004 年、2011 年、2014 年といった冷涼年に近く、長期熟成向きではないが、今飲むには最高の調和と魅力を備えた仕上がりとなっている。

総じて、2024 年は凶作と言われるほど収量が落ち込んだ年だった。だが、厳しい気象条件を乗り越えたブドウは品質が高く、ピュアなミネラルが美しく表現されたクラシックな冷涼年のスタイルを備えている。収量の少なさゆえに生産者の判断が品質を大きく左右した、経験と技術が試されたミレジムと言える。

アルザス

2024 年の北アルザスは、冬の異常な温暖さに始まり、春先の長雨と冷涼な気候、そしてミルデューの猛威に悩まされた難しい年となった。冬は記録的な高温で推移し、萌芽が早まるリスクが高まったものの、幸い深刻な霜害は回避された。その後 4 月～6 月は雨が続き、気温も上がらず、早まっていた成長にもブレーキが掛かり、開花は遅延。加えて、湿度の高い条件が長く続いたことでミルデューが急速に広がった。

7 月に入っても天候は安定せず、ミルデューにより収量は大幅に減り、成長も常に遅れ気味だったが、一方で、雹害がほとんどなかったおかげで健全な果房は辛うじて残った。8 月になるとようやく日照が戻り、遅れていた成熟にアクセルが掛かった。ただ、春から初夏のダメージは大きく、収量は例年を大きく下回った。

9 月は再び冷涼化し、成熟はゆっくりと進んだため、収穫は例年よりも遅かった。

ボジョレー

2024 年のフルーリーは、春先から続いた冷涼な気候と長雨、そしてミルデューを中心とする病害の猛威により、収量が大きく落ち込んだ年となった。4～6 月は低温と降雨が続き、開花は大幅に遅延。高湿度の状態が長く続いたことで、黒腐病やミルデューが広範囲に発生し、前半だけで 30～40%のブドウを失った。7 月も降雨が多く成熟は停滞したが、雹害がほとんどなかったことは幸いだった。残った健全な果房は、8 月に入り乾燥と日照が戻ると一気に成熟を進め、例年より遅い 9 月 16 日に収穫を迎えた。選果時の大きな口スもなく、健全な状態で収穫することができた。冷涼な気候と長雨の影響でアルコール度数は抑えられ、一方で 8 月の日照が果実の熟度とバランスを整えた。結果として 2024 年のワインは、軽やかでエレガント、そして「今飲んで美味しい」スタイルに仕上がった。果実の純度とテロワールの個性が素直に表現されたヴィンテージといえる。

ボルドー

2024 年のマルゴーは、冬から春にかけて続いた記録的な降雨と湿度の高い冷涼な気候、そして強烈なミルデューにより収量が大きく減少した年となった。冬の段階ですでに雨が多く降り、土壌の水分はすでに飽和状態にあった。3 月の気温が平年より高かったことで萌芽は例年より早まったが、湿った環境が長く続いたことで病害のリスクは春先から高まっていた。また、4～6 月の雨と低温が開花を遅らせ、ミルデューの猛威は近年でも例を見ないほど強く、区画によっては収量の大部分が失われた。7 月も涼しく不安定な天候で成熟は停滞したが、雹害がほぼなかったことで健全な果房はわずかに残り、8 月に入りようやく太陽が戻ると成熟は徐々に回復したものの、春から初夏のダメージは大きく、収量面では非常に厳しい年となった。9 月末からの収穫は天候の合間を縫う慎重な作業となり、結果として収量は少ないながらも健全なブドウが得られ、アルコール度は控えめで酸がしっかり残った。ワインは果実味がピュアでタンニンが細かく、透明感のある冷涼なスタイルに仕上がっている。

イタリア/パンテレリア

2024 年のパンテレリアは、冬から春にかけて続いた極端な乾燥と強風により早い段階で樹が強いストレスを受け、収量が大きく減少した年となった。春は気温が高めで病害は少なかったものの、降雨不足と風の影響で開花は不安定となり、初夏以降も雨がほとんど降らず、強烈な日照と乾燥が果粒を小さく凝縮させた。7 月には水分ストレスがピークに達し収量は大幅に減ったが、風が病害を完全に抑えたことで残った果房は極めて健全だった。8 月に入り成熟は一気に進み収穫は例年より早まったものの、乾燥と高温の影響は大きく、2024 年はパンテレリアにとって歴史的な減収の年となった。ズィビッポは収量こそ少なかったが、香り成分が濃密に蓄積され、火山性土壌由来のミネラル感と塩味が際立つ力強い仕上がりとなった。

醸造

2022 年にシャソルネイを完全に手放したことで醸造に集中できる環境が整い、フレッドのアプローチはさらに研ぎ澄まされてきている。前年同様に、買いブドウは全てフレッドが収穫日を決め、収穫者はそれぞれ現地の生産者チームに協力してもらい、収穫中はフレッドの従業員を現地に送り、収穫したブドウケースをチェックし、その場で一次選果をする。2024 年は特に、ブドウの潜在アルコール度数が低く果実が総じてスレンダーであったため、未熟果や腐敗果の混入が味わいのニュアンスに直結するリスクがあった。品質を落とさないために畑での一次選果、そしてカーヴ内でも選果テーブルを設置し、厳格な選果が徹底された。

白ワインについては、すべて発酵が順調に進んだ。昨今の野生酵母不足を警戒していたフレッドは、収穫前に全区画を巡回し、ランダムに採取したブドウをラボで分析してもらった。その結果、果皮上の野生酵母が不足していることが判明した。長雨によって果皮の野生酵母が大部分洗い流されていることを確認したフレッドは、発酵のスタッグを防ぐため、急遽区画ごとにバケツ一杯分を先行収穫し、果皮ごと潰して Pied de Cuve（酒母）を仕込み、その勢いよく発酵したジュースをプレス後の本タンクへ添加した。

赤ワインは、今回ブドウの選果を徹底した。特に灰色カビ病の果粒や、粒が少なくスカスカになった房は厳格に除去し、健全なブドウのみを醸造に使用した。発酵の停滞を防ぐため、収穫後すぐにフラージュ（足で果帽をやさしく果汁へ踏み込む作業）を施し、同時に果房を軽く湿らせる程度 of ルモンタージュのみを行った。マセラシオンでは、メルキュレイのように果皮や梗由来のタンニンが強いブドウはエグミを出さないよう早めに醸しを切り上げた。一方、日照不足で色素が足りないブドウについては、エグミを抑えつつ、わずかな色も逃さぬよう抽出に細心の注意を払った。

醸造機材は赤白ともに樽を使用せず、すべて卵型セメントタンク、クヴェヴリ、ジャー（炆器）、ガラス製フラスコタンクを採用している。ワインの風味を損なわないようできるだけニュートラルな素材を選び、ブドウ本来の味わいとテロワールを覆い隠さないというフレッドのワイン哲学が貫かれている。



価格

2021 年の不作を契機にブルゴーニュの価格は一段と高騰し、2024 年～2026 年の現在も過熱感が続いている。収穫コストの上昇をブドウ価格に転嫁する生産者も多く、価格の上昇圧力はなお強いが、一方で需要が落ち着いた一部アペラシオンでは価格据え置きも見られ、2026 年のプリムール価格では「すでに天井に達した」との声が強まっている。フレッド自身もこの状況に危機感を抱き、ブルゴーニュだけでなく、近年著しく高騰したジュラのプレミアム化にも懸念を示している。2025 年から開始したドメーヌ・グラン・デュックの構想は、将来的に新たな畑を確保し、価格高騰の狂乱に抗うような、コストを抑えた「ドメーヌワイン」を仕込む構想を描いていて、その挑戦が形になる日を楽しみに待ちたいところだ。

ドメーヌ・グラン・デュック

フレッド所有の土地、カーヴの向かいに広がる約 3ha の区画に、2025 年 11 月、ピノノワールとシャルドネが植樹された。この開墾地はアペラシオン上 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune に該当するが、常に型破りで独創的な発想を持つフレッドは、ブルゴーニュ伝統の密植栽培や低いギュイヨー仕立てを採用せず、疎植かつ高い仕立てを導入し、VdF として挑戦する方針だ。彼が前年も説明した 3 つの手法には、フレッドの哲学が集約されているため、あらためて整理しておきたい。



1. 遅霜への対策
2. 樹間の風通しを確保し、防除回数を減らす
3. 屈む必要がなく、腰痛などの肉体的負担を軽減できる

とりわけ重要なのは、3 目目の「作業時の肉体的負担の軽減」である。フレッドが現在目指しているのは、「ワインの品質向上と働きやすい環境の共存」だ。ワインづくりには過酷な肉体労働がつきものであり、若者の重労働離れが進む現代において、ワイナリーを持続可能な形で未来へ残すためには、労働環境への配慮が不可欠だと彼は断言する。また剪定に関しては、アルザスなどで流行する高仕立ての新しい剪定法 La Taille douce に倣うのではなく、独自の仕立てを構築する方針を示している。植樹は2025年11月に開始され、Domaine Grand Duc の新たなプロジェクトがいよいよ本格的に動き始めた。

新たな試み

かねてから取り組んでいたリモージュ焼きの老舗ベルナルド製・卵型磁器タンクが、ついに導入される。2020年に始まったこのプロジェクトは困難を極め、100Lの試作品を完成させるまでに4年を要した。そして2026年の春、待望の300Lの完成品がようやく届き、今年の収穫から本格的に使用される予定だ。

«2024 年初リリースのワイン»

【Puligny Montrachet 1er Cru Champs Gain 白】ブルゴーニュ

ピュリニーの中でも標高が高いこの区画は、フレッドが長年愛してきた「ピュリニーの純度」を最も素直に表現する畑だ。純度の高い石灰質が生むタイトなミネラル、白い花のアロマ、そしてピュリニーらしい透明感。今回の仕込みは、その繊細な骨格を壊さぬようガラス製フラスコタンクで果実の純度を最大限に引き出すことに注力した。

【Corton Charlemagne Grand Cru 白】ブルゴーニュ

フレッドが特に惹かれたのは、コルトン丘の西側に広がる冷涼な区画だ。標高が高く非常に風通しの良い、日照が穏やかなこのエリアは、火打石のような硬質なミネラルと、引き締まった酸が際立つ。ブルゴーニュの中でも「最も緊張感のある白」を生む土地であり、出来上がったワインはタイトでストイックな表情を見せる。2024年は、その硬質なテロワールを尊重し、ガラス製フラスコタンクを使用することで、過度なふくらみを避けた端正なスタイルに仕上がっている。

【VdF Pinot Noir 赤】アルザス

例年だとVdF Pinot Noirはジュラのブドウで仕込むのだが、2024年のジュラは、春の遅霜とミルデューによりブドウがほぼ壊滅だったため、白も赤もブドウを仕入れることができなかった。代わりに手に入れたのはアルザスのピノノワール。買いブドウは「ラフリング」のリースリング、「バン・ド・ビュル ギィ・ヴェルツ」のゲヴェルツトラミネールと同じピオディナミ生産者から。ピノノワールは、グラン・クリュ・ブリュデルタールに隣接し、良質な石灰質の区画に植えられている。フレッドは、アルザスでは希少な石灰土壌に加え、ブルゴーニュワインの歴史を築いたシトー派修道院が開拓した歴史あるテロワールに今回ジュラの代替となる可能性を見出した。ワインはジューシーで、アルコール度数12%とは思えないコクとボリューム感がある。実際に定点観測したが、開けてから軽く1週間は安定するポテンシャルがかなり魅力的なワインだ。

【Vin de France Rive G 赤】ボルドー

カベルネソーヴィニオンを用いず、メルローとプティヴェルドという異色のアッサンブラージュに加え、ボルドーの慣習に反して全房で仕込んだ、ブルゴーニュ的アプローチの唯一無二のボルドーワイン。ボルドー・グランクリュでは当たり前の樽熟成がない分、メルローのしなやかさと、プティヴェルドのスパイシーさが上品にまとまった、若いうちでも飲んでいて飽きのこないワインに仕上がっている。

【Vin de la Communauté Européenne ZiziBobo マセラシオン】イタリア/パンテレリア

2024年のパンテレリアは、ブルゴーニュやボルドーとはまったく異なる水不足のストレスにさらされた年だった。冬から春にかけて極端な乾燥と強風が続き、樹は早い段階で水分ストレスを受け、収量は歴史的なレベルで減少した。雨はほとんど降らず、強烈な日照が果粒を小さく凝縮させ、香り成分は濃密に蓄積された。軽いマセラシオンによってその凝縮感と塩味をさらに際立たせ、ローヌ地方のミュスカ・ド・アレクサンドリにはないパンテレリア特有のテロワールを見事に表現した。

(2026.8.18)