

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
SARL Frédéric Cossard

**太陽を感じるふくよかな果実味、そして芳醇でしなやかなエキ스가
渾然一体となる、試練を乗り越えた魅惑のヴィンテージ！
樽熟成から「クヴェヴリ」「卵型タンク」熟成にほぼ完全移行！！**



《2019 年の特徴》

2019 年は春の遅霜と夏の日照りが収量に影響した厳しい年だった。霜と干ばつの影響により、白の収量は昨年の約半分、赤の収量は、サン・ロマンが 4 割減、他も約 3 割減ってしまった。収穫したポリフェノールたっぷりの黒々としたブドウは、意外にも酸がしっかりとあり、糖とのバランスも驚くほど良かった。

熟成はほぼクヴェヴリもしくは卵型セメントタンクに移行したため、いつもよりもシャルドネ、ピノノワールの品種の純粋なキャラクターが前面に出ている。ブルゴーニュワインの樽熟の常識を覆すが、理性を超える直感的な美味しさが実際にあり、想像力を大いに掻き立てられる。白はボリウムがありながらもエキスを透明感があり、重心の低い酸がタイトな骨格と清涼感を支えるピュアで俊逸なワインに仕上がっている。赤はふくよかな果実味と艶やかでジューシーなエキ스가渾然一体となり、優しく口の中に溶けて行く魅力的なワインに仕上がっている。フレッド自身は 2019 年について、白は「アルコールのボリウムと酸のバランスが絶妙だった 2015 年を彷彿させるワイン」、そして赤は「どのミレジムにも例えられない唯一無二のワイン」、と評価する。

ドメーヌ白

4 月に襲った霜により標高のあるサン・ロマンが大打撃を受け、また干ばつによりブドウは果汁が少なく凝縮していた。平均収量は 2018 年が 40hL に対し 2019 年は 20hL と半分だった。しかし、暑い年のイメージを覆す酸がしっかりとあるブドウが収穫でき、フレッド自身が「ミラクル」と大絶賛するメリハリの効いた高品質なワインに仕上がった。ミレジム的には、上品なストラクチャーを持つ 2010 年、もしくはアルコールと酸のバランスが絶妙だった 2015 年を彷彿させるとのこと。2019 年から卵型セメントタンク、クヴェヴリのみを使用し、脱樽化を成し遂げた。サン・ロマンもオークセイも構成がはっきりとしていて、重心の低い伸びのある酸が骨格を支え、テロワールとブドウの持つポテンシャルがダイレクトに伝わる。

ドメーヌ赤

シャルドネよりもピノノワールの方が芽の出るのが遅いこともあり、4月の霜の被害はシャルドネよりも少なかったが、オート・コート・ド・ボーヌ ピュイ・ド・ショーのように標高のある畑はほぼ壊滅。その他の畑は、霜の被害は少なかったが、夏の干ばつにより、収量は25〜30hLと例年に比べ3、4割減った。収穫したポリフェノールたっぷりのブドウのタンニン抽出しすぎないように Infusion（アンフュージョン）という方法でマセラシオン期間を短くし、味わいのバランスを図った。樽を廃止し、卵型セメントタンク、クヴェヴリでワインを熟成させた。色合いは例年よりも濃い、酒質は非常に柔らかく、コクのある果実味にジューシーな艶やかさがある。例年に比べ、サヴィニー・レ・ボーヌやヴォルネイは、タンニンが繊細で柔らかく、今飲んで最高に美味しい味わいのバランスのとれたワインに仕上がっている。今回特筆すべきことは、クヴェヴリで仕込んだワインが驚くほど味わいがこなれて馴染んでいること。クヴェヴリ熟成による土っぽい粗野な部分は一切なく、染み入るように優しく丸みを帯びた味わいに感動すら覚える。

ネゴシアン白

2019年は、収量的にかつてないほど厳しい年だった。4月の霜と干ばつにより、ピュリニー・モンラッシェ 1er Cru ガレンヌとクロ・ド・ラ・ガレンヌはブドウがほとんど収穫できなかった。その他、ピュリニー・モンラッシェ、ピュリニー・モンラッシェ 1er Cru レ・フォラティエール、ボーヌも例年に比べ約5割減、シャサーニュ・モンラッシェ 1er Cru アベイ・ド・モルジョ、ビゴットに至っては約8割減と惨憺たる結果だった。2019年は、重心の低い酸が乗ったストラクチャーある味わいに仕上がっていて、フレッド曰く「暑い年でありながら、酸がしっかりと残った2015年に通じる」とのこと。今回、ビゴットのクヴェヴリと卵型セメントタンクでの仕込みは前年と変わらず、その他ボーヌ、ピュリニーも卵型セメントタンクを使用した。唯一シャサーニュ・モンラッシェ 1er Cru アベイ・ド・モルジョだけ、タンクを満たす量がなく、例外的に樽を使った。「卵型セメントタンクの魅力はピュアなミネラルを引き出すこと」とフレッドが言うように、今回新しく卵型セメントタンクで仕込んだボーヌとピュリニーは、ピュアかつシャープでワインに透明感があり、まるで凝縮した旨味たっぷりのミネラルエキスを飲んでいるようだ。

ネゴシアン赤

コート・ド・ボーヌ地区に比べて、コート・ド・ニュイ地区は霜の被害が少なく、むしろ収量減は干ばつの影響が大きかった。収穫したブドウは、夏の干ばつにより途中ブドウの成熟にブレーキがかかったことで、酸が最後まで落ちなかった。醸造は、ブドウにポリフェノールが多く含んでいたため、タンニンを抽出しすぎないようにドメーヌの赤同様にマセラシオンにアンフュージョンを取り入れた。そして熟成は、樽を廃止し、卵型セメントタンクもしくはクヴェヴリを使用した。品質的には、フレッドも「初っ端のブドウからすでに、今までのどのミレジムにも例えることのできない驚くほど魅力的なワインに仕上がった！」と大絶賛する。出来上がったワインは、樽による味わいのマスクがない分ピノノワールの持つ純粋で多彩な味わいのグラデーションを畑ごとに堪能できる。特に彼の注目は、ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモードと今回新しく仲間入りしたニュイ・サン・ジョルジュ レ・シャルモット、そして、モレ・サン・ドニの1er Cru レ・シャン・ド・ラ・ヴィーニュとレ・モン・リュイザン。それぞれ同じアペラシオン同士なのに一方がエレガントさを、他方がしっかりと骨格を、と個性が対極に分かれる点は、テロワールのディテールを知る意味において非常に興味深いとのこと。その他、メルキュレイは、クヴェヴリで仕込むことによりしなやかさが増し、また教科書的にはパワフルで「王のワイン」と言われるジュヴレ・シャンベルタンは、そのイメージを覆す程エレガントで柔らかい。シャンボール・ミュジニーは、これぞまさにブルゴーニュの女王と言えるピロードのようなふくよかな果実味とストラクチャーを持ち、そして、ヴォーヌ・ロマネは、果実の気品さと厳粛さが完璧に表現されている。どのキュヴェもフレッドの脱樽熟の理念に脱帽する、説得力のあるワインに仕上がっている。

天候と畑

2019 年は春の遅霜と 40℃を超える歴史的な猛暑、夏の日照りが収量に影響した厳しい年だった。冬は暖かく、むしろ暑いくらいの日もあり、雨が少なかった。春のブドウの萌芽は例年よりも早く、その芽がまさに最盛期を迎える 4 月 5 日に霜が降りた。霜の被害は、コート・ド・ニュイよりもコート・ド・ボーヌの方が大きかった。その 9 日後の 4 月 14 日に 2 回目の霜が降りたが、この霜は予め周到な準備が出来ていたおかげで、ほとんど損害には至らなかった。5 月は比較的雨が多く、その後 6 月、7 月と日照りと 40℃を超える熱波が襲った。対策として、ブドウが日焼けしないようにできるだけ多く葉っぱを残し、また、強い日光に硫黄が反応しブドウが焼けてしまわないよう、病気予防の散布もできるだけ少なくした。幸い、8 月は穏やかな夏に戻り、熱波によりブレーキがかかっていたブドウの成長も少しずつペースを取り戻していった。収穫したブドウは、見た目はきれいだったが果皮が厚く果汁が少なかった。

収穫時期

ドメーヌ：9 月中旬～9 月下旬 ブルゴーニュ ネゴシアン：9 月上旬～9 月下旬



新たなチャレンジ

2019 年 11 月から、フレッドはオート・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。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、もうすぐ年齢も 60 に近づく中、彼の頭の中には常にドメーヌ・シャソルネイの継承問題があった。

彼自身は、グラン・クリュ・モンラッシェを自らの手で仕込むという夢があり、その夢が叶うまでは現役を続けたいと考えている。だが一方で、年を重ねるごとに感じる体力の衰えはどうしても避けられない。彼には現在 12 歳の息子がいて、当初は息子の跡継ぎを期待したが、実際彼がこの職業を望んでいるか不確かな上、継承を考える年齢としてはあまりにも若すぎるということもあり、息子の継承路線はあきらめるに至った。

ブルゴーニュは他の地域と違い、資金力だけでグラン・クリュのブドウを手に入れられるほど甘くはなく、資金力に加え、ドメーヌの規模や名声、そして今までの実績が重要となる。とはいえ、グラン・クリュのワイン造りの夢のためにドメーヌの規模をこれ以上拡大することにためらいを感じていたフレッド。そこにまさに渡りに船とばかりに現れたのが、長年の友人である若きブルゴーニュのつくり手オレリアン・ヴェルデだった。ピオの造り手オレリアンにとってフレッドの畑と彼の名声は魅力的であり、畑の拡張を思い描いていたヴェルデ家の構想とドメーヌの持続可能性を模索していたフレッドの考えが一致。話し合いの結果、オレリアンがドメーヌ・シャソルネイの所有者となり、フレッドは今まで通りドメーヌでのワイン造りを継続するというパートナーシップを組み、長年悩んでいた継承問題を解決した。オレリアンにとっては、フレッドの信用と名声により、将来的にはプルミエ・クリュ畑、グラン・クリュ畑など更なる高みを目指すことができるというメリットがあり、また、フレッドはオレリアンと組むことにより、グラン・クリュ・モンラッシェのワイン造りが視野に入るといふ、まさに理想とも言える Win-Win の関係を築くことができた。

醸造

白は、シャサーニュ・モンラッシェ 1er Cru アベイ・ド・モルジョだけ樽を使用し、その他のキュヴェは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。前年同様に、ブドウの窒素不足により発酵が長引いたが、途中で停滞することなく最後まで順調に終わらせることができた。赤は、収穫してすぐにフラージュ（足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、その後軽く果帽を濡らす程度のみ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、いつもよりもマセラシオンを短く切り上げアンフュージョンに近い状態で仕上げた。熟成は、樽を使用せず全て卵型セメントタンクもしくはクヴェヴリで行った。



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、オレリアン・ヴェルデとの共同経営も、ひとつには買いブドウ価格を安定させるためという目的がある。だが、2019年は、2012年のようにブルゴーニュ全域が収量3〜5割と大幅減だったため、ブドウの市場価格に合わせ価格を上げざるを得なかった。

«2019年初リリースのニュイ・サン・ジョルジュ レ・シャルモット»

今回から新たにニュイ・サン・ジョルジュ レ・シャルモットがネゴスに加わった。畑は1er Cru レ・ブス口の真下にあり、道を挟んでラ・シャルモットとラ・プティ・シャルモットとの2つの区画にまたがることからレ・シャルモットとしてリリースした。フレッド曰く、ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ダモードがヴォーヌ・ロマネ寄りでワインがよりパワフルであるのに対し、ニュイ・サン・ジョルジュ レ・シャルモットは土壌の粘性がレ・ダモードよりも低く、ワインはよりエレガント。今回テロワールの違いを表現するために、レ・ダモードの熟成には密閉率の高い卵型セメントタンクを使用し、さらにエッジを効かせて骨格を出し、反対にレ・シャルモットは、よりチャーミングでエレガントなキャラクターを引き出すために気孔率の高いクヴェヴリを使用した。是非、初リリースのニュイ・サン・ジョルジュ レ・シャルモットをお楽しみください。

