

ドメーヌ・ド・シャソルネイ
DOMAINE DE CHASSORNEY

**オレリアン・ヴェルデによる新生シャソルネイ！
かつてフレデリック・コサルが樽で仕込んでいた頃の
ワインを彷彿させる懐かしい味わい！！**

《2022年ミレジム》

2022年は、日照りにもかかわらずかつてないほど収量に恵まれた当たり年だった。冬のスタートは比較的暖かく、12月に雨が多く降ったにもかかわらず畑は乾燥気味だった。芽吹きは例年よりも早く、成長に勢いがあったため春の遅霜のリスクが心配された。だが、幸い気温がマイナスになる寒波は訪れず、反対に4月は初夏のような暑さと乾燥した天気が続き芽の成長は一気に加速した。例年よりも成長サイクルが早まったため、畑仕事は多忙を極めた。土起こしと雑草取りはノンストップ。そこに加えて、芽かきとパリサーージュを同時に進めなければならず、季節労働者の増員はもちろん、シャソルネイチームは土日返上で毎日畑に出なければならなかった。開花は早く5月20日～25日の間に終わり、この時点で多くのブドウの結実がうまく行ったことが確認され豊作が期待された。6月に入ると本格的な夏日が到来。6月22日と26日に計70mmを超える雨が降ったが、それ以外はほとんど雨がなく、日照りと猛暑が8月中旬まで続いた。この猛暑の影響により一時ブドウの成熟にブレーキがかかり、また日照りと乾燥によるブドウの果汁不足が心配された。だが、幸い収穫直前の8月15日～18日の間に局所的に雷雨があり、コート・ド・ボーヌ全体に20mm前後の恵みの雨がもたらされた。この雷雨のおかげでブドウが息を吹き返し、最終的にかつてない大豊作という予想外の結果で収穫を締めくくることができた。

ブドウの品質においては、日照りだったにもかかわらずひとつひとつの実が大きく果汁がしっかりと詰まっていた。また、病気や腐敗がほとんどなく房はどれも健全だった。白赤共に酸は控えめで糖度が高かった。

ワインの特徴について、2021年が大地からのエネルギーを受けた涼しい酸とミネラルが豊富なワインだったのに対し、2022年は太陽からのエネルギーを受けたボリューム豊かなワインに仕上がっている。オレリアン自身、2022年を「リッチでボリューム感があるが、ブドウの果汁に恵まれた分果実味はジューシーでミネラル、タンニンとのバランスが良いワイン」と評し、赤白共に2017年を彷彿させると語る。

シャソルネイ白

2022年は、まさに太陽のエネルギーが詰まった年。そして、サン・ロマンもオークセイ・デュレスも未だかつてない豊作に恵まれた当たり年だった。収穫直前まで畑の水不足が心配されたが、8月中旬に降った雨が全



ての不安を解消した。ブドウは総じて早熟だったが、収量が多かったためブドウの熟しが木によってまちまちで、結果的にサン・ロマンは全てのブドウが熟すまでに時間がかかった。醸造はシャソルネイのやり方に沿って卵型セメントタンクを使用。発酵は問題なく順調に終わらせることができた。出来上がったワインは、リッチで透明感のあるエキスにボリューム感があり、アルコールから来るほのかな甘みを感じる。酸の代わりに塩気のある滋味豊かなミネラルが骨格を支え味わいに立体感を与える。オレリアン曰く、凝縮したミネラルがありワイン自体のポテンシャルは高いが、酸が控えめなので10年以内に飲んでほしいとのこと。

シャソルネイ赤

2022 年は、白同様に太陽のエネルギーが詰まった年。収量も未だかつてない豊作に恵まれた当たり年だった。注目すべき点は収穫のタイミング。フレッド同様に一番熟するのが早いヴォルネイからスターを切るが、フレッドと違う点は比較的早い段階で収穫していたサヴィニ・レ・ポーヌを最後に収穫しているところ。フレッドは、赤はいつもサン・ロマンを最後に収穫するが、オレリアンは、2022 年はオークセイとサヴィニ・レ・ポーヌを収穫の最後に置いた。彼曰く、サヴィニ・レ・ポーヌは収穫前のブドウチェックの際、ブドウを食べてみて他のブドウよりも酸があり、収穫を待つことで偉大なワインに仕立てることができると思います、敢えて最後まで



収穫を引っ張ったとのこと。ちなみに彼は、収穫前のブドウチェックは毎日現地に向かいブドウを食べて収穫のタイミングを判断するそうだ。出来上がったワインも、確かにサヴィニ・レ・ポーヌがフレッドの時よりもボリュームがありジューシーな果実味とのバランスも良く、長熟を予感させる仕上がりになっていてとても興味深い。また、今回はフレッドの時のラインナップになかったポマールが新しくリストアップされている(2021年の格下げによるポマールとは別物)。フレッドは AC ポマールの畑を長年所有していたが、このポマールはシャソルネイで仕込まずオレリアンにブドウを売っていた。そして、オレリアンがシャソルネイの畑に興味を持ち始めた最初のきっかけは、このフレッドから譲り受けたポマールだった。

醸造は、フレッドのシャソルネイ同様に全房のブドウを最初にフラージュシ(軽く踏みつぶす)スミマセラシオンカルボニックで醸しを行ない、醸し期間中は毎日果房を濡らす程度のルモンタージュを行ない、タンニンのエグミが出る前にデキュヴァージュを行なう。熟成は全て 228L のブルゴーニュ樽を使用し、新樽比率は毎年 10%程度に抑えている。出来上がったワインは、ボリューム豊かでジューシーかつタンニンの柔らかいエレガントな味わいに仕上がっている。サン・ロマンやオークセイ・デュレスはどこか懐かしかつてフレッドのワインを彷彿させ、またより酸を感じるヴォルネイ、ポマール 1Cru は 1 級らしい力強さとしなやかさを備えた長熟を予感させるつくりとなっている。

ドメーヌ・ド・シャソルネイ継承の経緯

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 11ha の畑を管理するドメーヌにまで成長を遂げたフレッドだが、常に頭の中ではドメーヌ・ド・シャソルネイの継承問題があった。彼には今年 15 歳になる息子がいて、当初は息子の跡継ぎを期待した。だが、実際息子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があり、同時に、自身の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ず、残された時間の中で早急に継承者を探し育てる必要があった。そこに白羽の矢が立ったのがオレリアンだった。フレッドにとって相応しい後継者は、テロワールをリスペクトできる生産者で、昔からビオにこだわりひたむきに畑に向き合う努力家のオレリアンはまさに打ってつけだった。また、オレリアンの方も、フレッドのワインのファンであり、以前からコート・ド・ポーヌ地区のテロワール、特に 1Cru や白の畑には関心を持っていた。昔からバイク仲間である 2 人は、お互いの考えが一



致。2019 年に、オレリアン・ヴェルデはドメーヌ・ド・シャソルネイの共同経営者となり、オレリアンが畑の管理、そしてフレッドが醸造を担当するパートナーシップを組んだ。そして、2021 年ヴィンテージを最後にフレッドはシャソルネイのブランドと畑の権利を全てオレリアンに譲渡し、オレリアンが 100%ドメーヌ・ド・シャソルネイのオーナーとなった。一方、フレッドは、シャソルネイ譲渡後も今まで通りサン・ロマンの醸造所でネゴシアンを継続し、買いブドウを用いて理想のワインを追求する。

ドメーヌ・オレリアン・ヴェルデとドメーヌ・ド・シャソルネイ

2022年に、フレッドから正式にドメーヌ・ド・シャソルネイのブランドと畑を譲り受けたオレリアン・ヴェルデ。ワインの醸造は、オート・コート・ド・ニュイのアルスナン村にあるドメーヌ・オレリアン・ヴェルデと同じカーヴで仕込んでいて、2つのドメーヌの仕込みは分けず同じ方法で統一している。オレリアンが言うには、フレッドとパートナーシップを組んだ2019年以降、ワインの仕込み方法はシャソルネイ方式に大きくシフトしたとのこと。すなわち、白は今まで樽で仕込んでいたのが卵型セメントタンクに変わり、また赤は今までブドウの大部分を除梗していたのが、今は100%全房のスミマセラシオンカルボニックに変わるなどシャソルネイの醸造方法がドメーヌ・オレリアン・ヴェルデにも活かされている。一方で、赤の熟成はドメーヌ・オレリアン・ヴェルデと変わらず100%樽を使用する（ただし、今は樽香を避けるために大部分は古樽を使用し、今後も新樽の比率を減らす方向にある）。

ドメーヌ・ド・シャソルネイとドメーヌ・オレリアン・ヴェルデはオーナーが同じオレリアン・ヴェルデで、畑の栽培方法、醸造方法は同じ、醸造所も全く同じだが、オレリアン自身は将来的に片方のドメーヌに統一するという考えはなく、今後も両ドメーヌのブランドを残していく方針でいる。彼にとって、そもそもドメーヌ・ド・シャソルネイはコート・ド・ボージュのワイン、ドメーヌ・オレリアン・ヴェルデはコート・ド・ニュイのワインというテロワールの大きな違いがあり、またシャソルネイという名を残したフレッドをリスペクトする意味においてもブランドは残していかなければならないという思いがある。「消費者には同じ人間が仕込んだコート・ド・ボージュ、コート・ド・ニュイというブルゴーニュの偉大なテロワールの違いを両ブランドから感じてほしい」というのが彼の願いだ。

