

鬼オフレデリック・コサルから
シャソルネイ継承を任された唯一のヴィニヨロン！
オレリアン・ヴェルデ
ドメーヌ・ド・シャソルネイ

生産地

ブルゴーニュはコート・ドール県の赤の銘醸地ニューイ・サン・ジオルジュ村から西へ 10 kmほど山道を抜けると、AC オート・コート・ド・ニューイのコミューン Arcenant (アルスナン) という小さな村がある。オレリアン・ヴェルデのドメーヌはその村の入り口の小道を入った奥まった場所にある。2022 年から正式に譲り受けたドメーヌ・ド・シャソルネイのワインは、ドメーヌ・オレリアン・ヴェルデと同じ醸造所で仕込みが行われており、赤の熟成は醸造所の地下にあるカーヴ、白は醸造所から 200mほど離れたオレリアン宅の隣のカーヴと赤白別々に分けている。畑の所有面積（フェルマージュも含む）は、ドメーヌ・オレリアン・ヴェルデがコート・ド・ニューイ地区に 12ha、そしてドメーヌ・ド・シャソルネイがコート・ド・ボーヌ地区に 11ha あり、全て一部バイオダイナミを取り入れたビオロジック農法で管理している。ブルゴーニュの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っている。一般的に、赤の銘醸地はコート・ド・ニューイ、白はコート・ド・ボーヌ、赤に限ればコート・ド・ニューイは土壌の石灰質の割合が多い分エレガントでフィネスがあり、一方コート・ド・ボーヌは同じ石灰質でも粘土質の割合が多い分果実味豊かでボリューム豊かなワインができると言われる。

歴史

父親のアラン・ヴェルデは、1970 年代からブドウ畑と果樹園にビオロジック農法を取り入れていたブルゴーニュのピオのパイオニア的存在だった。アランの息子であるオレリアン・ヴェルデは、幼少の頃からオフロードバイクに興味があり、高校卒業後はエンデューロのフランスナショナルチームに所属し多くの大会に参加していた。だが、あるレースの怪我を機に、将来的に長く続ける職業ではないと感じたオレリアンはプロのオートバイの世界から退いた。以降、父親アランの仕事を手伝いながら隣村にある Domaine David Duband に従事しブドウ栽培や醸造を学ぶ。2002 年、父親からオート・コート・ド・ニューイの畑を譲り受け、ドメーヌを引き継ぐためにボーヌのワイン学校（BTS）に通う。その間ロワールのギィ・ボサルでインターンシップを行い、その間マルク・アンジェリとの出会いもあり、バイオダイナミ農法を学んだ。2003 年、初めて自社ワインの醸造を手掛ける。そして 2004 年、父親から醸造所を正式に引き継ぎドメーヌ・オレリアン・ヴェルデをスタートさせる。一方、ドメーヌ・ド・シャソルネイについては、フレデリック・コサルとは長年オートバイを通じた友人関係だった。2019 年、フレッドからシャソルネイを将来的に引き継ぐ前提でパートナーシップの打診があった。ドメーヌ・オレリアン・ヴェルデを開始して以来、常に更なるステップアップの機会を窺っていたオレリアンにとって、シャソルネイの共同経営は願ってもないチャンスだった。ふたつ返事で引受け、以降シャソルネイはオレリアンが畑の管理、フレッドが醸造を担当するタッグチーム体制が敷かれた。2022 年、オレリアンが醸造も含めて 100% シャソルネイが譲渡され管理を引き受け、新生シャソルネイがスタートした。



生産者

現オーナーのオレリアン・ヴェルデは現在 12ha のドメーヌ・オレリアン・ヴェルデの畑と 11ha のドメーヌ・ド・シャソルネイの畑を 5 人の従業員と共に管理している。オレリアンは、自社畑にマルサネ、ニュー・サン・ジョルジュ、ヴォーヌ・ロマネ、オート・コート・ド・ニューイ、コート・ド・ニューイを所有し、シャソルネイは、サン・ロマン、オークセイ・デュレス、ポマール、ヴォルネイ、サヴィニ・レ・ポーヌ、オート・コート・ド・ポーヌ、その他フィサン、ジュヴレ・シャンベルタン、シャンボール・ミュジニーのネゴスも取り扱っている。性格は実直で責任感が強く、従業員からの信頼も厚い。また、趣味が「オートバイよりも畑仕事」と言うくらいブドウ畑愛が強く、土日祝日関係なく一年の大半の時間を畑に費やすくらい仕事熱心だ。ブルゴーニュのピオロジックのパイオニアである父アランを敬愛し、偉大なテロワールを手掛けることができる感謝と後世に残す責任を常に背負いながら毎日ストイックに仕事に向き合っている。彼のモットーは「最高のブドウを育て上げること」。このモットーは、シンプルにナチュラルワインは健全なブドウによってはじめて成り立つという考えに基づく。また、彼はブルゴーニュきってのきれい好きとしても知られていて、カーヴの衛生管理は他のヴィニョロンが舌を巻くほど隅々まで徹底されている。

ドメーヌ・ド・シャソルネイの+a情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：石灰質・粘土質

総面積：11ha

品種：シャルドネ、ピノノワール

樹齢：24 年～102 年（60 年平均：2024 年現在）

剪定方法：ギュイヨ・プールサール

生産量：理想は 40～55 hL/ha

収穫方法：収穫者 20～30 人前後で手摘み。畑で房レベルの選果。

ビオの認証：2019 年からエコセール認証

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：白は直接プレス&卵型タンク内発酵熟成

赤は全房によるスミマセラシオン&樽熟成

- 白は、完熟したブドウを収穫し、そのままブドウを房ごとプヌマティック型圧搾機にかけプレスをする。（プレス時間は 3 時間）プレスしたジュースをそのままの卵型セメントタンクに移し自然発酵。熟成後スーティラーージュを行ない、ステンレスタンクに移しコラーージュをして浮遊タンパク質を落としてから瓶詰め。
- 赤は、完熟したブドウを収穫後、全房のままステンレスタンクに移しマセラシオン。発酵を促すために、フラーージュとルモンターージュを数回行う。デキュヴァージュ後フリーランとプレスワインをアッサンブラージュし、228L の新樽（10%）と古樽（90%）に移して熟成。熟成終了後、スーティラーージュをしてステンレスタンクに移し 1 ヶ月ほどワインを落ち着かせてから瓶詰め。

酵母：自然酵母

マセラシオン期間：2 週間前後

発酵期間：1～3 ヶ月

熟成方法：白は卵型セメントタンク、赤は 228L の樽

SO₂ 添加：必要に応じて少量添加

フィルター：白はベントナイトでコラーージュ。赤はノンフィルター

ちょっと一言、独り言

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ヌにまで成長を遂げたフレデリック・コサルだが、常にドメヌ・ド・シャソルネイの後継問題について考えていた。

彼には一人息子がいて、当初は跡を継いでくれることを期待した。だが、実際に息子がこの職業を望んでいるかが不確かな上、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、また、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ート・コート・ド・ニュイにドメヌを構えるオレリアン・ヴェルデだった。

オレリアンとはオートバイを通じた旧知の仲であり、フレッドにとって、テロワールをリスペクトができ、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の継承者候補だった。また、オレリアンも、友人であると同時にフレッドのワインのファンであり、以前からコート・ド・ボ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。こうしてお互いの利益が一致し、ドメヌ・ド・シャソルネイの継承がトントン拍子に進んだ。

2019年11月に正式にオレリアンとパートナーシップを組み、それに向けてオレリアンはシャソルネイ専属チームを立ち上げた。2020年、2021年のシャソルネイの畑を担当し、シャソルネイ流の栽培方法をフレッドから学んだ。醸造はフレッドがサン・ロマンで2021年まで行った。そして、2022年以降のドメヌ・ド・シャソルネイの権利関係はオレリアンに完全譲渡することが決まり、フレッドは完全にシャソルネイを退いた。

フレッド自身も、完全譲渡をもう少しゆっくりと行うことも考えていたのだが、やはり彼自身の体力的な問題と、もう一つはシャソルネイとネゴシアンワインを共に管理できる優秀な人材の確保が難しかったことが、早期にシャソルネイを引き渡す大きな要因ともなったようだ。「ひたむきに仕事に向き合う優秀な人材を見つけるのが難しい中、オレリアンは常に向上心と仕事に対する情熱があり責任感も強い。長期的に見たときに、高品質なシャソルネイを残したいという思いを強く持つならば、彼に醸造まで全て引き渡した方が良い、という結論に至った」とフレッドは語った。



オレリアン自身も、フレッドとパートナーシップを組んだ時点からすでにシャソルネイの継承者として独り立ちすることを意識し、この数年間はしっかり醸造の準備をしていたとのこと。彼は言う「私はシャソルネイを継承するが、完全にフレッドを模倣したワインをつくらうとは思わない。私にとってワインは一貫性が大事であり、アペラシオンやミレジム、テロワールなどブルゴーニュの良き伝統を押さえつつ、フレッドのような革新的なアイデアも少しずつ取り入れていく構えだ」と。

オレリアンがワインづくりにおいて最も重視することは2点。1つはブドウ栽培、そしてもう1つはカーヴでの衛生管理だ。「ワインの品質はブドウにあり」をモットーに、年のほとんどを畑で過ごすオレリアン。父親のアレンが1971年に畑のピオ認証を取ったいわばブルゴーニュにおけるピオのパイオニアだったこともあり、彼にとって敬愛する父親の影響は大きい。トラクターの作業以上に畑仕事は手作業が多く、毎日ブドウの状態を実際の目で確認しながら丁寧な仕事を心掛ける。また、一部ピオディナミを取り入れるなど畑の環境作りには手を惜しまない。

次に、カーヴでの作業は、まず何よりも掃除を徹底している。彼はカーヴ内の不衛生によりワインが台無しになることを最も嫌う。実際、収穫中でもあのキレイ好きのフレッドが感服するくらい隅々までカーヴ内の掃除が徹底されている。「ナチュラルにワインを仕込む以上、我々が醸造で一番努力できることはカーヴ内を清潔に保つことくらいだ」と彼は言う。



近年、温暖化による弊害としてカーヴ内のバクテリアの繁殖が問題となっており、ますます自然酵母での発酵、亜硫酸無添加のワインの醸造が難しくなっている。多くのブルゴーニュの生産者のように初めから勢いのある培養酵母を使ったり、亜硫酸をその都度ワインに添加することで問題はある程度解決できるのだが、彼はフレッド同様その妥協に対しストイックに抗う。「そうは言っても、私は亜硫酸添加については否定的ではない。亜硫酸量を限りなく減らすためにカーヴの衛生をストイックなまでに突き詰めるが、決して亜硫酸ゼロには縛られていない。ワインの品質のために必要な時は少量添加する」。重要なことは、消費者にブドウの品質が直に感じられる美味しく健全なワインを届けることで、亜硫酸ゼロのドグマではない。そのために誰よりも畑に向き合い健全なブドウを育て、醸造はワインがバクテリアに汚染されないよう衛生面を徹底する努力を惜しまないと彼のナチュラルワインに対するスタンスを語ってくれた。

実際、オレリアンのシャソルネイ赤を初めて試飲した感想は「どこかホッとさせる昔懐かしいシャソルネイ」。かつてフレッドが樽で仕込んでいた時代の慣れ親しんだ味わいが感じられる。赤も白もひとつひとつのキュヴェのテロワールが存分に表現されていて、彼の大切にしているワインの一貫性や伝統へのこだわりがしっかりと味わいに反映されている。



今年43歳になるオレリアン・ヴェルデ（2024年時点）。フレッドに唯一継承者として認められたタフな男はまだ未知の可能性と将来に対する伸びしろを、ひしひしと感じる。これから彼が新生シャソルネイをどう導いていくのか今から楽しみだ。

【2024年6月資料作成】