ドメーヌ・ド・シャソルネイ

DOMAINE DE CHASSORNEY

「質量共にかつてない最高のミレジム」と評価するヴェルデ！
ボリューム豊かなボディを酸が支え
エレガントで調和の取れた味わいが魅力！
«2023 年ミレジム»

2023 年は、近年のブルゴーニュには珍しく 2 年連続豊作に恵まれた当たり年だった。冬のスタートは 1 月から 3 月まで雨がなく温暖だった。この年は春の遅霜がなく芽吹きも例年よりも早かったが、冬の乾燥は春のブドウの成長に深刻な影響を及ぼした。特に、コート・ド・ボーヌ地区は雨の頻度が少なかったため成長に勢いがなく、早くも厳しい水不足が懸念された。一方で、乾燥した気候は開花を順調に進め、また病気の蔓延を最小限に抑えた。7 月に入ると一転、猛暑と雷雨を繰り返す不安定な天候が続いた。夏の嵐は局地的に雹をもたらしたが、幸いシャソルネイの区画には当たらず、雷雨はむしろ恵みの雨として機能した。8 月も猛暑が続いたが、雨が降るたびに気温が下がり、また昼夜の寒暖の差があったおかげでブドウの完熟も早かった。最終的に、春の深刻な水不足からは想像できないほどの収量に恵まれた。

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。特筆すべきは、白赤共に前年よりも酸度が高い点。2023 年について、ブドウが高い糖度だったにもかかわらず酸がしっかりと残ったことをオレリアン・ヴェルデは最大限評価している。

ワインの特徴については、2022 年同様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。だが、ph が全体的に低いことにより、味わい的にはよりエレガントな酒質を感じる。オレリアン自身、2023 年を「リッチなボリュームの中にエレガントさとフィネスが際立つワイン」と評し、赤白共に 2010 年を彷彿させせると語る。

シャソルネイ白

2023 年は、太陽のエネルギーと色々な要素がワインに詰まった年で、サン・ロマンもオークセイ・デュレスも 2 年連続豊作に恵まれた当たり年だった。冬と春に深刻な水不足に遭い、夏は一転豪雨と猛暑が繰り返される不安定さの中でも、ブドウはペースを乱さず着実に成長を遂げた。特徴として、ブドウが完熟しつつも酸がしっかりと残った。オルレアン曰く、「8 月の昼夜の寒暖の差がブドウのバランスを決定づけた」。とのこと。

醸造は、前年同様フレデリック・コサールのやり方に沿って卵型セメントタンクを使用。2023 年は、日照量に恵まれた潜在アルコール度数の高い年にもかかわらず自然酵母に勢いがあり、発酵はまるで教科書のように問題なく早く終わった。ただ、太陽の年に出やすい Goût de Souris（マメ）の問題を回避するために、少量の亜硫酸、そしてフィルターの代わりに最低限の雑味を落とすコラージュを掛けている。

出来上がったワインは、アルコールのボリュームから来るほのかな甘みと重心を支える酸が加わることで、よりテロワールが浮かび上がった滋味深いミネラル溢れる味わいに仕上がっている。オレリアン曰く、サン・ロマンもオークセイ・デュレスもアルコール度数の高さとは反対に Ph が低いので、今は味わい的に滋味深いミネラル感が強調されるが、数年寝かせると味わいがこなれて 2010 年のような長熟を期待されるワインに変化すると確信する。

シャソルネイ赤

「23 年は自身がワイン造りを始めてから最高の年」と特に赤の出来を称賛するオレリアン。前年同様にワインは太陽のエネルギーと完熟した赤い果実の凝縮味を感じるリッチな味わいだが、前年の 2022 年と違い 2023 年は Ph が低く重心の低い酸があり、どのキュヴェも上品かつ輪郭がはっきりと整っていてバランスが良い。

シャソルネイは 2 年連続豊作という幸先の良い当たり年が続いたが、実際は収穫直前まで予断を許さなかった。春の干ばつ、夏の嵐、猛暑…。春の水不足は近年まれにみる厳しさで、早いうちから収量減を覚悟した。7 月中旬にサン・ロマン、オークセイ、サヴィニーに降った豪雨は雹であってもおかしくないほど強烈だった。実際、雷雲はコート・ド・ニュイから雹に変わりニュイ・サン・ジョルジュやマルサネ・ラ・コート、ディジョンなど広範囲に被害を及ぼした。だが、蓋を開けてみると、春の干ばつが病気の蔓延を防ぎ、夏の豪雨が水不足をカバーし、昼夜の寒暖差がブドウ焼けを防ぐなど一連の偶然がまるでパズルのように補填し合うようにグレートヴィンテージをつくり上げた。

前年同様に 2023 年も収穫のタイミングを意識した。基本は全て収穫直前にブドウを食べて収穫日を判断する。その結果、2023 年は奇しくもフレッドがかつて収穫してきた順序と見事に重なった。醸造は、アルコール発酵が驚くほど順調で、どのキュヴェも 1 ヶ月以内に終わった。反対に、ナチュラルワインにありがちな、普段早すぎて厄介なマロラクティック発酵の始動が遅く長引いてしまった。

出来上がったワインは、オレリアンが「質量共にかつてない最高のミレジム」と評するように全てのキュヴェが力強く上品に整った長熟タイプに仕上がっている。ワインのキャラクターは前年同様太陽のエネルギーを感じるが、2022 年との違いをオレリアンは「果実味のボリュームに隠れた酸」と強調する。「2023 年は、酸が残ったことで今飲んでもアルコールのボリュームを感じさせない清楚な飲みやすさがある」と彼は言う。2023 年は、全体的にはピノノワールの可憐な華やかさよりもじっくりと味わいたい厚みと奥深さがある。グレートヴィンテージゆえ、できれば長く熟成させたいポテンシャルを感じる。

2023 年 VT にてヴァンクゥール輸入取引の終了

2022 年 VT からフレデリック・コサール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。フレッドからの強い推薦もあり、スタートからオレリアンの新生シャソルネイと取引を開始したが、残念ながら今回リリースする 2023 年と 2 ヴィンテージをもって取引を終了するに至った。

オレリアンは、テロワールをリスペクトできる生産者で、父親の代からビオにこだわりひたむきに畑に向き合う努力家だ。ビオの畑の割合が少ないブルゴーニュで「シャソルネイの畑をビオのまま後世に残したい」という思いの強かったフレッド。オレリアンへの畑継承はまさに千載一遇の機会だった。畑継承の前にフレッドは 2 年の歳月をかけ彼の醸造方法もオレリアンに伝授した。「醸造は理論と共にセンスであり、フレッドの仕込みは彼にしかできない。私は彼のやり方を 100%模倣することはできない」オレリアンは 2 年の醸造伝承の間に悟ったのか、2022 年の初リリースから「自分が良いと思ったフレッドのやり方を取り入れつつドメーヌ・オレリアン・ヴェルデのスタイルを貫く」とシャソルネイでのワイン造りも自身の路線を取り入れた。

2008年ヴィンテージからシャソルネイとの取引を始めてヴァンクゥールは2023年ヴィンテージで１６年になる。有馬が長年フレッドと親しき関係であったのに加え、ヴァンクゥールがシャソルネイに惚れたのは、もちろん畑のポテンシャルやテロワールもあるが、やはりあのフレッドのつくる唯一無二のワインスタイルにあった。フレッドが「テロワールは嘘をつかない。オレリアンのシャソルネイも自分の仕込んだシャソルネイも、5年以上寝かせると仕込み手の個性が薄らぎ『テロワール』という同じ方向に味わいが集約される」と、新生シャソルネイ開始当時のオレリアンのワインを説明してくれた。一方で、フレッドは、彼のワインのベストな飲み頃を訊ねるといつも「フレッシュな果実を楽しむなら5年以内。勿論熟成も可能」と答える。すなわち5年以内の中に、並み居るクラシックなブルゴーニュワインには表現できない「官能的で妖艶なエキス、果実味」、いわゆるVin Vivant（活きたワイン）が堪能できると。試飲をしていても分かるが、オレリアンのシャソルネイはどれも名うてのブルゴーニュワインに負けないくらい群を抜いてレベルが高く、長期熟成が期待できる。

オレリアンとは膝を合わせて何度も話し合った。オレリアンは言う。「フレッドの天才的な醸造センスを勿論心よりリスペクトしているが、私には私の醸造スタイルがある。ブドウ栽培については誰にも負けない。休日も畑に出て仕事したくなるのが私の個性。私の大半の仕事は健全なブドウを育てること。残りのワインづくりは、カーヴを潔癖症なくらいに清潔に保ち、あとはブドウのポテンシャルに任せている」ある意味、フレッドと考えは一緒で、彼の高みを目指す姿勢に大いに感動した。

彼とフレッドとの考え方の違いもあった。それは SO_2 への考え方。「フレッドのワインは私も飲んでいていつも感動させられる。だが、時に不安定なワインにも出会う。私は完璧主義者かもしれないが、自分のワインが消費者に届くまでに完璧であってほしい。昨今の温暖化の中ナチュラルワインの醸造がどんどん難しくなっている。特にマメの問題。一生懸命に手塩にかけて育てたブドウの結果が、飲み手が開けた瞬間に出たマメで判断されるのは本当に辛い。あれだけ多くのキュヴェを SO_2 無添加で仕上げ成功するフレッドは天才であって、私自身 SO_2 は少量しか入れていないと認識しているが、彼のように100%無添加に近い形でワイン造りをすることは保証できない」オレリアンの言うことはもっともであり、彼のようにナチュラルワインでありながら、ワインの安定感に意識が高い生産者はインポーターとしては助かる部分も大いにある。でも、フレッドの繰り出すあの危うく妖艶な心が震えるVin Vivantのシャソルネイの魅力とは少し個性が違っていた。

そのことをフレッドに包み隠さず話した。彼は言う「畑に真面目に向き合うオレリアンがシャソルネイを引き継いだことについては、今でも本当に満足している。当時彼には SO_2 無添加ワインの醸造方法を伝授した。だが、最終的に彼はマメや揮発酸のリスクを嫌い、予め少量の SO_2 を使用する道を選択した。オーナーだから、もちろんワインの醸造についてはそれぞれの決断が正解だと思うしリスペクトもする。ワインは結局熟成するとテロワールの味わいに集約される。ワインの品質は造り手ではなく畑が決めるという意味においては、シャソルネイは常に偉大なワインであり続けるだろう。だが、私はVin Vivantが好きだ。だから何も入れないだけ。実際 SO_2 無添加の裏にかつてどれだけ表に出さない失敗したワインがあるか…それだけだ」と。このフレッドの言葉に我々もあらためて原点に振り戻された感があった。

改めてお互いの意思確認を行なうためにオレリアンに会った。そして、我々のイメージするシャソルネイのVin Vivantの考えを彼に直接伝えた。それに対して「全てのワインを SO_2 無添加で醸造するスタイルは、私には馴染まない」というのが彼の答えだった。

マイナーチェンジ

2023年からラベルがマイナーチェンジされた。バックラベルの情報を全て表ラベルの右側のオレンジの帯にまとめた。そして、オレリアン・ヴェルデの頭文字を取ったトレードマークであるAVをDomaine de Chassorneyの文字に重ね付け加えた。また、ブショネ防止のために2022年にVolnayにだけ試験的に取り入れたバイオプラスチックコルク「ArdeaSeal（アルデアシール）」を今回Saint-Romain 白 Combe BazinとAuxey-Duresses 赤 Les Craisにも取り入れた。アルデアシールのコルクのデザインも前回から一新し、白からコルク色に変えドメーヌのロゴを加えた。