

## 収穫レポート 2001年

コノスル チーフワインメーカー アドルフォ・フルタード

2001年の収穫はコノスルにとって完璧でした。それは母なる自然のお蔭であり、長く乾燥した生育期と、収穫期の安定した天気です。私たちに祝福してくれました。

しかし、良い天候であったこと以上に、これまでに何年もかけて学んだできたことと、葡萄畑を整備してきたことが、2001年ヴィンテージのワインを今までで最高の出来にしてくれました。複雑性があり、より凝縮された個性を持つ葡萄を育てるためのこの10年の努力は、2001年に花開きました。

詳細については、下記をご参照ください。

### 気候

2000年と2001年の年始は、チリのいくつかの地域において非常に難しい期間でしたが、コノスルにとってはそうではありませんでした。コノスルはチンパロンゴでとても理想的な天候に恵まれ、発芽から収穫までの間、問題になるほどの雨は降りませんでした。夏季(1~2月)は非常に暖かく、気温は30°Cを超え、糖度は早い時期に素早く上がっていきました。

3月は例年通りとても涼しく、気温は昼夜ともに低めでした。このような時期が長引くと、糖度はわずかしか上がりません。太陽が雲に覆われる日が多くありましたが、その影響はさほど受けませんでした。葡萄の成熟を待つ代わりに、タンニンや複雑性が我々の望むレベルに達しているかどうかのテストを行いました。

この2年は、熟度、アロマ、糖度を得るのに最良のコンディションでした。というのも、良い天候を待つことや雲を見ることは非常に神経に障りますが、その一方で、葡萄を長い時間をかけて熟させることが出来るからです。その結果、複雑性を得た果実は、より興味深いワインを造り、その先へと向かいます。(その違いをリザーブやプレミアムラインに見る人もいられるかもしれません)。今年の葡萄の生産量は少なめでした。開花期に雨が降った2000年を除いてですが、葡萄の樹はストレスを受け、小さく、より凝縮した実を付けました。果実の皮は薄く、熟したタンニンを有しています。

### 初期の醸造について

「良いワインは良い葡萄畑で造られ、ワイナリーで仕上げられる」とは、コノスルのチーフワインメーカー、アドルフォ・フルタードの言葉です。良いワインを造るには忍耐と我慢が必要です。コノスルはこの10年、生産量をコントロールして最良の品質の葡萄が収穫できるよう、葡萄畑で一生懸命働いてきました。生産量は目標通りでした。昨年比で平均5~15%減の生産量でした。

付け加えると、今年の収穫では選果を非常に厳しく行いました。シャルドネやゲヴェルツトラミネール、ヴィオニエなどの白葡萄で良いスタートを切りました。フレッシュでエレガントな葡萄が得ることが出来ました。

ピノ・ノワールもまた、昨年よりも良い出来でした。色合いと香りが高まりました。ただ、もしかすると、生育期を長くした主な証拠が、メルローやカベルネ・ソーヴィニオンなどの赤ワインから見出すことが出来るかもしれません。シラーは一番最後にワイナリーに持ち込まれましたが、良いスタートを切り、良い色とアロマを見せてくれました。ビオビオ・ヴァレーで育てられた葡萄の特徴である、美しいミネラルのノートも見つけることが出来ました。