

収穫レポート 2005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

収穫は全て終わり、今年もご報告の時期になりました。収穫期のことを考えると、またストレスや緊張感を感じるような気がして、今は素晴らしい収穫の結果(2005年は本当に良くできました)だけを考えておきたいものです。今や降雨は通常に戻り(雨粒も小さく、ひどい時でも傘で凌げ、耳に心地よく響く程度)、我々ワイン造りに携わる者がつつい考えてしまう、最悪の事態を掻き消してくれました。

こういってしまうとまるでこの収穫が自分の手柄のような(全くそうではないのですが)、偏った意見に聞こえるかもしれませんが、チリでは変則的な気候の年には変則的な日程で収穫した方が良い収穫が得られる、という私のジンクスがあります。なので、ここではまず、誰の目から見ても明らかで、より一般的な事柄から述べたいと思います。今年の収穫期は例年より寒く、ヴィンテージごとの差はありますが、収穫が1~2週間ずれ込みました。この遅れは赤品種より白品種の方が大きく、結果、冷涼な気候からくるフルーティーさ、フレッシュさ、ミネラリーなキャラクターが2005年の白を特徴づけるものとなりました。赤品種も似たように、ゆっくりとした成熟からくる、糖度とフェノール類のバランスに優れた葡萄となりました。

2004年は、やや涼しい春にぱっとしない夏が続き、葡萄の成熟が遅れ気味でした。その後2月の終わりごろに、急激に気温が上昇、特に白品種で糖度が著しく上がり、収穫が始まりました。ヴァラエタル用の白品種(ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ)から始まり、レゼルバ用の白品種が続きました。その後、セミヨンやヴィオニエが熟し、ピノ・ノワール、メルロー、シラーなど早熟の赤品種が収穫に加わり、カベルネ・ソーヴィニオン、カルメネールなど晩熟型が最後を飾りました。

トラブルのほとんどは、カサブランカ・ヴァレーの一部で起こった春先の霜害と、3月11日に降った雨によるものでした。これらの影響については地域別で述べていくことにして、ここでは私が収穫レポートで繰り返し口にしてきたように、雨が降ったかどうかよりも、それ以前のポトリティスを防ぐ作業や、風通しを良くして、葉や房を適正な数に管理する作業の方がはるかに大切である、ということをお伝えしておきます。さて、3月の雨に見舞われた地域の畑は、より念入りに手入れを行いました。畑の様子を見て回ると、コンディションは完璧、自然と状態の良い房のみが残っており、それを我々が更に厳しく選別していきました。そのため、タンクや樽まで回された葡萄は、どれも選果に選果を重ねた選りすぐりのものばかりです。2005年ヴィンテージが店頭に並び次第、すぐにご自身のセラーに仲間入りさせることをお勧めします。忘れると後悔することになります。

地域ごとの詳細

カサブランカ・ヴァレー

例年より冷涼な気候で、収穫は10日ほど遅れました。カサブランカ・ヴァレーは春の霜害と3月の雨で最もダメージを受けた地域です。しかし、それを乗り越えた葡萄の房を収穫するのはまさに喜びでした。口に含んでみると、素晴らしいポテンシャルが感じられるものばかりだったのです。力強く、ジューシーな果実味と、理想的なバランスの酸。ソーヴィニオン・ブランは今年からカサブランカ・ヴァレーで収穫された品種ですが、出来は良く、控えめに言ってもビギナーズラックとは呼べるものでしょう。

マイボ・ヴァレー

対台に置いて涼しく、乾燥した気候でした。2、3日ピンポイントで雨が降りましたが、これも無視できる程度で、やはり例年通りの乾燥したヴィンテージと言って良いでしょう。おそらく冷涼な3月、4月と、葡萄の長い成熟期間によるものかもしれませんが、今年のマイボ・ヴァレーの葡萄は、自然の酸のフレッシュさを残した、香り高い出来となりました。こういうのはワインメーカーにとって、特別なものです。

ラベル・ヴァレー

熟したものからどんどん収穫できました。コノスルのホーム、コルチャグア・ヴァレーは例年通り温暖でしたが、やや例年と異なる点としては、収穫を少し遅らせたことが挙げられます。今年のコルチャグア・ヴァレーは気温が一定しており、高温で果実味を損なうこともなく、糖度も管理できる範囲で、自然の酸も豊富に保つことが出来た、恵まれたヴィンテージになりました。カチャポアル・ヴァレーは雨が降りそうで、そこまで降らなかった地域です。それでも冷涼な年となり、既に恒例となった、収穫のずれ込みがありました。

ピオピオ・ヴァレー

今年は特に変則的な一年になりました。グラフは例年より暖かく、乾燥した数値を記録しています。特に夏の間は気温が上がりっぱなしでした。その太陽光をしっかり浴びて、幾分豪華なワインになりました。白品種は良く熟したトロピカルフルーツ系のニュアンスがあり、ピオピオ・ヴァレーのトレードマークである上品なミネラル感と上手く調和した味わいになりました。