

収穫レポート 2006年

コノスル ワインメイキングチーム

2006年の特徴は、収穫期にまったくと言っていいほど雨が降らなかったことです。

天候が良く、葡萄に適切な温度が続き、チリのワイン産地のほとんどで、最大15日も収穫を遅らせてしっかりと葡萄を熟させることが出来ました。ゆっくり成熟した白は素晴らしい香りを放ち、特にカサブランカ・ヴァレーでは、フレッシュさやミネラル感が感じられました。赤品種については、ゆっくりとフェノール類が成熟し、特に冷涼だった4月がこの傾向を後押ししました。加えて、前述の通り雨の無い好天のお蔭で収穫を待つことが出来、その間に美しく色づいた葡萄は、複雑でエレガントなワインを容易に想起させるものでした。

今年の気候を決定づけたのは、La Niña(スペイン語で少女の意味)という現象でした。これは隔年でチリの沿岸部に起こる気候現象で、太平洋沿い地域の気温を下げ、セントラル・ヴァレーにもやや影響を与えます。つまり、気温が低い分、海水の蒸発も少なく、したがって降水量が減少する、という仕組みです。ワインメーカーにとって幸せなことに、雨雲がない収穫期になり、チリは変則的な年ほど良い収穫ができる、という私のジンクスに例外が設けられることとなりました。2003年や2005年に勝るとも劣らない収穫が得られたと自負しております。

素晴らしい結果報告から始めることができましたが、1年の間には困難もありました。2005年は春先に霜が発生し、先行きが不安な年でした。一般に流布している栽培の常識にとらわれて諦めてしまっていたら、状況はさらにひどいものとなっていたでしょう。しかし、数週間耐えた後、知らせは良いものへと変わりつつありました。霜は葡萄の質には影響せず、局地的な収量の減少があっただけで助かりました。

春はやや冷涼な気候が続き、土壌の保水状態も良好だったので、かなりの回数の灌漑を減らすことが出来ました。この時点ですでに生育サイクルの遅れが見られていましたが、その後理想的な開花状況に至り、飛び抜けて良く出来た房を实らせました。やはりやや遅れ気味で、順調にヴェレゾン期を迎えることが出来ました。

2月の成長もゆっくりとしており、2月末から3月初めにかけてようやく安定した温度の上昇があった所で、早熟の白品種が成熟しました。少なくともこの時期には、コルチャグア・ヴァレーではじっくりと完熟しており、カサブランカ・ヴァレーではもう少し時間がかかったかもしれません。シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ノワールと、少しずつ収穫された葡萄がワイナリーに届いてきました。そして後半に収穫されたゲヴェルツトラミネールとリースリング、最後のカベルネ・ソーヴィニヨンとカルメネールと続き、通常見られないことですが、5月にカサブランカ・ヴァレーのヴィオニエが収穫されました。

何より喜ばしいことには、今年は雨や悪天候の心配をせず、ワイン造りの観点からのみ収穫を行うことが出来ました。そして、全ての品種が順調に熟し、ポトリティスにやられた房はほぼ皆無でした。

地域ごとの詳細

カサブランカ・ヴァレー

ここは春先の霧の影響が一番大きかった地域でした。しかし、成熟が大幅に遅れた(約3週間)結果、素晴らしい品質の実が収穫できました。さらに、気温が上がりすぎることが無かったので、白品種の香りが綺麗に保て、また、繰り返しになりますが、雨の心配をせず収穫の時期を待つことが出来ました。2006年カサブランカ・ヴァレーのソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、ゲヴェルツトラミネール、ヴィオニエ、そしてピノ・ノワールは、本当に飛び抜けた上質なものとなりました。

マイボ・ヴァレー

マイボ・ヴァレーの気候は、セントラル・ヴァレー全体とほぼ変わらない記録でした。違うところと言えば春先の霜くらいのものでしたが、ここでは大した影響はありませんでした。おそらく他のどこよりもゆっくと葡萄が熟し、少々心配になったくらいです。既に5月に入っているのに葡萄はまだ樹になったまま、という状況で、我々スタッフは不安と闘いながら辛抱強く畑を見守りつづけました。諦めない姿勢は、ワインに反映されます。フレッシュでエレガントな赤系果実のアロマ、複雑で滑らかな味わい、素晴らしい酸があり、ジューシーな印象もあります。アルコール度数も高すぎず、とりわけカベルネ・ソーヴィニオンでバランスの良さを感じました。

ラベル・ヴァレー

他の地域とはやや違う状況でした。というのも、ここは土壌も気候も多様な土地だからです。ラベル・ヴァレーの中でも名の知れたサブ・ヴァレーの一つ、コルチャグア・ヴァレーもまた、霜が問題になりました。しかし、影響を受けたのは主に白品種で、メルローやマルベックはその頃にはすでに発芽していました。この段階を過ぎると、気候は安定し、例年通りの様相を見せました。特にカルメネールの生育が順調に進みました。チンパロンゴ周辺に移ると、ここはあまり収穫のタイミングに恵まれない地域です。中には数日早目に収穫できた品種もあり、今年は全体的に素晴らしい出来になったと言えます。中でも秀逸なのはシャルドネ、ピノ・ノワール、特にヴィオニエです。ヴィオニエは、現段階で既に、これまでにない香り立ちをしています。残りのサブ・ヴァレーも同様に、収穫のずれはありましたが、他の地域のようなことは起こりませんでした。カチャポアル・ヴァレーでは霜害も全くなく、カルメネールが綺麗に実を付け、快適な成熟を迎えました。瑞々しい果実のニュアンスがあり、口内で滑らかに広がる味わいになりました。

ピオピオ・ヴァレー

温暖だった2004、2005年から一変、今年は平均的な気温に戻りました。収穫期に雨が降りましたが、さして影響はありませんでした。かなり平均的な年で、ピオピオ・ヴァレーらしい、期待通りの結果が得られました。健全な葡萄が収穫でき、フルーティさ、フレッシュさ、ミネラル感を持つ、品種個性のはっきりしたワインになりました。シャルドネ、ゲヴェルトツラミネール、ピノ・ノワールがとても出来が良く、中でもリースリングは素晴らしい結果です。2006年ヴィンテージのミネラルと複雑さは、間違いなく評判になることでしょう。