



収穫レポート 2007年

コノスル 醸造チーム

今年は疑いようもなく、かつて無いほどのベストビンテージになりました。2月に雨が降り、葡萄の品質が下がらないかと、初めはやや不安もありましたが、幸運なことにそれは要らぬ心配で、せいぜいワインメーカーのストレス耐性チェック程度の意味しか持ちませんでした。実際に雨から受けた影響とえば、予測より冷涼な2月になったという程度で、むしろ例外的な素晴らしいビンテージの幕開けともいえるものだったのです。

2007年の天候は、かなり2006年と共通しており、しかしそれよりも素晴らしいものでした。やや冷涼な気温で、ほとんどの産地で10～21日収穫が遅れました。カサブランカ・ヴァレーは例外で、むしろ例年より早い収穫となりました。結果的に、白品種はとても力強く、フレッシュかつミネラリー、自然の酸を豊富に保っていました(カサブランカ・ヴァレー同様ピオピオ・ヴァレーも素晴らしい出来でした)。

ピノ・ノワールも例外ではありません。収穫期の天候が素晴らしく、この品種の持つ豊かな表現力が如何なく発揮されています。しっかりとした色合い、新鮮な果実のアロマとエレガンス。疑いようもなく、今年のピノ・ノワールは過去最高のヴァンテージです。

赤品種は、春の冷涼な気温の影響で、ゆっくりとフェノール類を成熟させていきました。また、雨も降らず、アルコール度数も程々の、非常に健全なヴァンテージになりました。いっそうしっかりとした色合い、香りの複雑性と上品さ、果実の表現力が感じられます。

また、一言大事なことを言い添えておきますと、今年は繊細な白品種から丈夫な赤品種まで、全てが健全で、ボトリティスの影響もない、素晴らしいヴァンテージになりました。

ここから地域ごとに言及していこうと思いますが、今年の大事なポイントは、ラペル・ヴァレーではなくカサブランカ・ヴァレーから収穫が始まったということです。今年だけは例年よりも早く熟したソーヴィニオン・ブランから収穫を行いました。つまり、今年は急いで収穫を行わないといけなかった、ということです。そうしなければ折角の複雑なアロマやフレッシュさや、自然な酸、理想的なアルコール度数を損ねてしまうことになります。カサブランカ・ヴァレーのシャルドネ、ピノ・ノワール、ゲヴェルツトラミネール、そしてヴィオニエなどの品種は、期待を超えた健全さで成熟し、飛び抜けた結果を出しています。今年は間違いなくカサブランカ・ヴァレーのグレート・ヴァンテージになります。

他の産地でも、冷涼な秋の影響から収穫の遅れが見られました。これは葡萄に良い影響をもたらし、特にマイポ・ヴァレーのカベルネ・ソーヴィニオンは目を見張る出来栄です。ラペル・ヴァレーのカルメネールも同じくらい素晴らしい出来でした。収量からいうと、平均的な量でしたが、カベルネ・ソーヴィニオンは予想よりやや少なめでした。

2006年と同様に、マイポ・ヴァレーはセントラル・ヴァレーの他のエリアと同じような気候でした。2月の後半に気温が低下し、フェノール類の成熟ペースが遅れ、5月になってもまだ収穫できていない、とワインメーカーを焦らせた。しかしながら最後には、やはり待ったかきがあり、赤系果実のエlegantな香りと素晴らしい酸を保った、アルコール度数も理想的なワインになりました。今ヴァンテージは、嘘偽りなく、バランスのとれた最高のカベルネ・ソーヴィニオンが出来たといえます。

ラペル・ヴァレー(カチャポアル・ヴァレー、コルチャグアヴァレー含む)の収穫もまた遅れましたが、チンパロンゴが一番大きく、3週間もの遅れが見られました。収穫期の乾燥した気候がピノ・ノワールとシャルドネに適し、健全な葡萄が収穫されました。5月の中ごろ、ついにカルメネールはじめ、素晴らしい出来の葡萄を収穫し終えました。黒系果実の複雑でエレガントなアロマが特徴です。摘葉を同時に行っていたため、良く熟した、滑らかなタンニンが得られています。

ヴィオニエも3週間の遅れを見せましたが、理想的なレベルまで熟し、完熟したアプリコットや白桃の、チャーミングな香りを放っています。

ビオビオ・ヴァレーも例外ではなく素晴らしい出来になりました収穫は通常より2週間遅れで行われ、幸運なことにその間雨も降りませんでした。リースリング、シャルドネ、そしてゲヴェルツトラミネール。全てが傑出した複雑さと酸を持ち、絶妙なミネラル溢れる、表現力豊かなワインとなりました。