

収穫レポート 2009年

コノスル ワインメイキングマネージャー マティアス・リオス

2007年、2008年と同様に、2009年も偉大なヴィンテージになりました。今年も収穫期を通じて雨がほとんどなく、豊富な日照に恵まれ、日中はとても暖かく、夜は涼しいという条件に恵まれました。

このような条件でしたので、「ボリテイス」という言葉はどの産地でも聞かれることはありませんでした。実際、2009年は今までで最もヘルシーなヴィンテージでしたが、それでも葡萄畑の管理と灌漑のコントロールは、とくに白ワイン用葡萄のアロマを維持するために必要でした。全体的に2009年は落ち着いたヴィンテージで、エクセレントな品質の白ワイン、赤ワイン、ピノ・ノワールが生産されました。

一般論として、2009年はグレートなヴィンテージだったと確実に言うことが出来ます。春、開花の時期の天候は落ち着いていて、霜や雨はありませんでした。暖かで日照量に恵まれ、良い房をつけるための最高の準備が出来ました。葡萄(とくに白葡萄)が育ちすぎないように、生産量の調整には細心の注意を払いました。

夏は、例年通り乾燥しており、十分な昼夜の寒暖差がありました。

秋に入り、2009年が偉大なヴィンテージになることを確信しました。3月に入っても日中はとても暖かく、時には灌漑システムを通常よりも長く作動させなければならない場合もありましたが、夜になると気温は目に見えて下がりましたが、昼夜の寒暖差が大きかったことは私たちにとって良いニュースで、フェノール類、とくにタンニンが良く熟し、良い色合い、フルーティーなアロマと表現力が生まれました。その結果、ワインには鮮やかな紫色がかった赤色と、はっきりとしたエレガントな赤い果実のアロマが備わり、ジューシーで熟したタンニン、とても丸みがあってクリーミーな味わいになりました。

チリ国内の総生産水準を見ると、2009年の白ワイン用葡萄の生産量は平均より多い水準でした。生産量の調整を行わなかった生産者においてはとくにそうでした。一方で赤ワイン葡萄の生産量は極めて平均的な水準でした。

では、各産地の状況を見ていきましょう。

リマリ

北部の沿岸にあるこの産地は、それぞれの品種が醸造に最高のタイミングで熟す、その安定性と生産能力で知られています。国土の北側にあることにより、この産地は雨が降りません。しかし、沿岸にあるため、気候はとても穏やかです。日照量は豊富で、春は完璧な栽培条件が揃います。こうしたコンディションのため、どの品種も非常にアロマティックで、品質の高い葡萄が得られます。凝縮感においてとくに際立っているのはシラーです。シラーは5月に収穫されました。パワフルで洗練されたタンニンがあり、高く評価されるワインになるでしょう。

カサブランカ

コノスルにとって2009年のカサブランカは素晴らしいヴィンテージになりました。この産地では大幅に生産量が増え、生産量の調整をしなかった生産者においてはとくにそうでしたが、良く手入れされた葡萄畑からはエクセレントな品質のワインが生まれました。コノスルはエクセレントな結果を得るために、とくに注意深く枝葉や果実の量を管理しました。

収穫期を通じて雨が降らなかったことで、葡萄畑は非常に健全な状態でした。白葡萄は房に日光が当たりすぎないようにコントロールし、収穫までの間、コンスタントに灌漑を行いました。その結果、素晴らしい品質の白ワインが生まれました。柑橘類をはじめとする様々な果実味、豊富なミネラル感があり、すばらしい味わいです。カサブランカの特徴であるクリーミーさも備わっています。

ピノ・ノワールは、2009年の特徴のとおり日照量が非常に多かったことで、美しい色合いとエクセレントなアロマを得ることが出来ました。ベリーやチェリーなどの豊かな果実香、はっきりとした味わいで果実の甘みがあり、素晴らしい凝縮感と熟したタンニンがあります。2009年のピノ・ノワールは、今までに見たことがないような素晴らしい出来になりました。収穫は、完璧なタイミングが来るまで我慢強く待つ必要がありました。十分に待ちきれなかった生産者のワインは、悪い出来ではなかったものの、このヴィンテージが与えてくれた素晴らしい機会を逸してしまったことは間違いないでしょう。

サン・アントニオ

カサブランカと同様、素晴らしいヴィンテージになりました。素晴らしいコンディションで、気温は他の産地と比べて若干低い気温でした。このため、とてもフレッシュな葡萄になりました。

サン・アントニオの2009年ヴィンテージは、コノスルにとって非常に重要なヴィンテージになりました。というのも、このヴィンテージで初めて、有機栽培で育てたソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、ピノ・ノワールを収穫し、素晴らしい結果を得ることが出来たからです。このことによって、コノスルのオーガニックシリーズの品質は、プレミアムから「スーパー・プレミアム」にアップグレードされました。

マイポ

マイポも同様に素晴らしいコンディションでした。暖かい天候に恵まれ、大変に凝縮感のあるタンニンと熟したフェノール類が得られました。2009年はマイポにとって偉大なヴィンテージで、最もその恩恵を受けた品種はカベルネ・ソーヴィニヨンでした。タンニンと果実味はしっかりと熟し、色合いも素晴らしいものになりました。赤い果実味が非常に豊富なワインになるでしょう。生き生きとしてジューシーで、丸みがあり、柔らかく、熟したタンニンがあり、エレガントなワインになることを期待しています。

コルチャグア

コルチャグアも他の産地と同様に素晴らしいコンディションで、雨は降らず、日照量も豊富でした。気温は中程度から高い温度帯を上下し、タンニンの熟成を促しました。アルコール度数が上がりすぎることもなく、とてもバランスの良いヴィンテージとなりました。

コルチャグアで際立っているのはヴィオニエです。気温に恵まれたことでフェノール類がよく熟し、桃、アプリコットなど、ヴィオニエらしいフルーツのアロマが豊富に感じられます。凝縮感があり、品種の特徴がしっかりと表現されたワインになるでしょう。

赤ワイン用葡萄では、カルメネールがこの産地のスターです。葡萄はしっかりと熟し、黒系の果実味が豊富です。青臭さの原因であるメキシピラジンの名前は、このヴィンテージでは聞かれませんでした。メルローとマルベックも良い出来でした。

マウレ

マウレはやや南方に属する産地です。雨が少なく、地中の水分が不足していたことにより収穫が10日早まりました。収穫を早めたおかげで、葡萄が脱水状態になる問題は避けることが出来ました。雨が少なく収穫量は抑えられたので、マウレの葡萄からは果実の凝縮感のあるワインが造られるでしょう。

ピオピオ

他の産地と同様、ピオピオも雨が降らず、ヘルシーな年でした。雨が少なく地中の水分が不足していたため、収穫の時期は早まりました。早いところでは例年より2〜3週間早まり、葡萄にはしっかりと酸味が備わりました。ピオピオのワインはとてもバランスが良く、表現豊かなものになるでしょう。ピノ・ノワール、リースリングの出来は秀逸でした。リースリングの収穫は通常ならもっと遅いのですが、日照量が豊富で気候のコンディションが非常に良かったため、収穫を早めることを決断しました。早めたということは、葡萄が十分にアロマティックになり、フェノール類が良く熟したということを示しています。非常にアロマティックで熟度も十分、品種の個性がはっきりと表現されたリースリングになるでしょう。

この産地から生まれるコノスル・スパークリングも良い出来になりそうです。ただ良いというだけでなく、今までのヴィンテージよりもさらに良くなりそうです。

結論として、2009年ヴィンテージはどの品種も完璧なタイミングで収穫することが出来ました。病害もなく、どの品種もポテンシャルを最大限発揮することが出来るでしょう。

セラーで寝かせている2009年ヴィンテージのワインを飲んで、喜びと幸せを感じるのは来年以降になりますが、それぞれの産地が見せてくれた素晴らしいクオリティーには感動を覚えました。最高のワインを造るために、チリが毎日素晴らしい自然のコンディションを提供してくれているということを確信しました。

2009年ヴィンテージに乾杯！