

収穫レポート 2013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

2013年は2012年よりもとても涼しいヴィンテージになり、葡萄畑ではたくさんの仕事が必要になりました。エルニーニョ現象・南方振動(ENSO)が発生しなかったため、雨は春と夏の初めに何日か散発的に降った程度でしたが、天候への素早い対応や適切な葡萄畑の管理はヘルシーな葡萄を育てるために不可欠でした。(コノスル以外の)適切に対応しなかったところでは、生育に深刻な問題が発生しました。しかしながら、コノスルでは幸運なことに、葡萄畑を完璧にヘルシーな状態に保つことができ、そのポテンシャルを最大限引き出すことが出来ました。適切な剪定、除草などの畑仕事は、望む品質を得るためにとても大切でした。

収穫の時期、気温は非常に低くなりました。雨が降らなかったことで葡萄は病害にかからずに済みましたが、栽培区域や品種によっては、収穫は2~4週間遅れ、収穫をいつ始めるかが重要な問題になりました。それぞれのエリアにおいて、葡萄の熟し方は非常に不安定で、最高の状態で葡萄を収穫するには丁寧な畑仕事が必要でした。

全体的に見ますと、2013年の葡萄は非常に良い酸味と、バランスの取れた低めのアルコール分があり、果実味がしっかりと表現された、とてもジューシーなものになりました。赤ワイン用葡萄はとても良い状態で熟したフェノール類が得られたので、しっかりしたタンニンがあり濃い色付きの、熟した滑らかな味わいのワインを生み出すでしょう。白ワインからピノ・ノワール、その他の赤ワインに至るまで、このヴィンテージのワインは将来、大いに注目を引くものになると私たちは信じています。

リマリ:

気候の状態は、とりわけ沿岸地域は海からの影響を受け、極めてノーマルでした。雨がほとんど降らず、水不足が深刻な問題になりましたが、葡萄畑の適切な管理監督とバランスのとれた生産によって、形が良く水分を含んだ葡萄と旺盛な葉が育つよう、水源を管理することが出来ました。そして例年通り、秋に雨が降らなかったことで、この生産地域の特徴を十分に表現するヘルシーな葡萄が生み出されました。この地域を代表する品種がシラーであることは、疑う余地がありません。

アコンカグア:

ヴァレ・セントラル内の他の地域と同様に、春と夏の初めは散発的に雨が降り、水不足に悩まされることはなく、畑の管理に集中することが出来ました。収穫期に雨が降らなかったことと、葡萄がゆっくり熟したことで、2013年の葡萄はバランスがとれたものになり、赤ワイン用品種は非常に表現豊かで凝縮感があり、深みのある色合いを得ることが出来ました。アンデス山脈のふもとに位置する「エル・エンカント」葡萄園では、素晴らしい結果を得ることが出来ました。

カサブランカ:

成熟期はとくに気温が下がり、熟成は非常に遅れました。とくにソーヴィニヨン・ブランの遅れは顕著でした。サン・アントニオと同じように、収穫の開始まで例年と比べ4週間も遅れました。必然的に、私たちはこの産地を農学的、醸造的な観点の両面から、最も集中して見ることになりました。葡萄畑のコンディションを良い状態に保ち、適切な時機に収穫を行うことは容易ではありませんでしたが、その苦勞の甲斐あって、エクセレントな自然な酸味、豊かなアロマ、フレッシュではっきりとした味わいのある、品質の高いワインを生み出すことが出来ました。とくにピノ・ノワールは非常に良い出来でした。デリケートで、良い赤色をしており、シルキーな果実味、バランスのとれたアルコール度と酸味、最適に熟成したフェノール類、偉大な優雅さ、完璧で、スムーズでジューシーな味わいがあり、抜群のボリューム感があります。

サン・アントニオ:

カサブランカとほぼ同じコンディションでした。熟成が遅いことで栽培は長期化し、葡萄畑では多くの仕事が必要となりました。最終的にはとても質の良い葡萄を収穫することができ、畑での努力はワインの高い評価という形で報われることでしょう。とくに出来が良かったのはソーヴィニヨン・ブランとシャルドネで、バランスの良い酸味、フレッシュさ、ミネラルとはっきりとした味わいがあります。赤ワイン用葡萄では、ピノ・ノワールとシラーが良い出来で、とても表現豊かです。ピノ・ノワールはフレッシュでジューシー、複雑性がありスムーズな味わいです。シラーは非常に凝縮感があり、スミレのアロマやデリケートなスパイスのニュアンスと伴った黒系果実の果実味があり、よく熟していて、甘いタンニンが感じられます。

マイボ:

この年のヴァレ・セントラルの傾向と同じく、春は涼しく、収穫期の気温は低く、収穫は例年より10～15日ほど遅れました。しかしながら、このコンディションによって果実には活力と表現力がしっかりと維持されました。すべての品種、とりわけカベルネ・ソーヴィニオンは秀逸で、バランスがとれ、はっきりとした果実味があり、熟したワインになりました。熟したタンニンにより、ソフトでボリュームのある味わいになりました。PHは例年よりかなり低めで、これは長期熟成の可能性を示しています。

ラベル(カチャポアル～コルチャグア):

この産地もまた、2013年のヴァレ・セントラルの傾向のとおりでした。収穫期の気温はとても低く、収穫は例年より10～15日ほど遅れました。この産地における代表的な白葡萄は疑いなくヴィオニエですが、熟度とジューシーさのバランスが非常に良く、デリケートな桃やアプリコットのアロマがあり、花の香りが感じられます。黒葡萄はメルロー、マルベック、カルメネールで、非常に表現豊かで、複雑性と凝縮感があり、深みのある色合いをしています。チンパロンゴではピノ・ノワールの出来が非常に良く、フレッシュで良い赤色をしており、バランスが取れています。

マウレ:

春の雨はほとんどなく、総じて良いコンディションでした。他の産地と異なり、収穫の遅れはほとんどありませんでした。ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ、ゲヴェルツトラミネール、メルロー、カベルネ・ソーヴィニオンが良い出来でした。2013年はこの産地にとっては偉大なヴィンテージでした。

ビオピオ:

例年通りのヴィンテージで、いつもどおり収穫期には若干気温が下がりました。収穫の遅れも1週間以内で、雨が降らなかったためとてもヘルシーな葡萄が収穫出来ました。ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ、ピノ・ノワール、とくにリースリングは非常に表現豊かで、質の高い酸味と味わいの強さのバランスが非常に良いものになりました。白い花やオレンジの花、デリケートな柑橘類の香りを見出す人もいます。

結論として、コノスルはリマリからビオピオに至るすべての産地で、非常に良い結果を得ることが出来ました。難しい年でしたが葡萄畑とワイナリーの両方で行われたきめ細かい仕事の実を結び、2013年はすべての産地において偉大なヴィンテージとなることでしょう。