

収穫レポート 2014年

春は非常に気温が低く、沿岸部の地域を中心に多くの生産地域でこれまでに経験したことがないほどの霜が降りました。そのため、シャルドネやゲヴェルトラミネールなどの白葡萄の収穫が激減し、生産地域全域で発芽が遅れました。

生育の初期段階では成長も遅く、開花に至るまで剪定の必要がないほどでした。葡萄が結実したときにも気温は低く、そのためそれぞれの房にはバランスよく小さめの実が付きました。このことから、2014年は収穫量は例年より少なくなるものの、素晴らしい品質の葡萄になるだろうと予想しました。

1月は暖かくなり、葡萄の樹は順調に成長しました。活力は平均的な水準になり、房の発育は最適な状態で進みました。そのため、葡萄の色付きも健康的に進みました。2月はやや涼しくなり、葡萄に自然な酸味が蓄えられ、繊細ではっきりとしたアロマが備わりました。3月には暖かさを取り戻し、葡萄の最後の成熟期に大きく貢献しました。

雨が降らなかったことと、平均的な活力とバランスのとれた作物生産の結果、非常にヘルシーな収穫になりました。ボトリティスは収穫作業の間、発見されませんでした。

マウレ・ヴァレーとコルチャグア・ヴァレーのソーヴィニヨン・ブランとシャルドネから収穫を開始し、続いてカサブランカとピオピオ・ヴァレーでゲヴェルトラミネール、リースリング、ピノ・ノワール、ヴィオニエの収穫を始め、本格的な収穫モードへと突入しました。3月中旬にはメルロー、カベルネ、その他の品種の収穫も開始しました。例年どおり、5月には冷涼な地域で育てたシラーや、また、残ったカルメネールを収穫し、2014年ヴィンテージの収穫は終了しました。

繰り返しになりますが、2014年は非常に気候のコンディションが良く、品質の高いワインを造るのにパーフェクトなコンディションでした。ワインメーカーの望んだとおりに収穫作業をすることが出来ました。2014年ヴィンテージの収穫は素晴らしいものになり、それは出来上がったワインの品質によって思い出されることとなるでしょう。

リマリ・ヴァレー

リマリ・ヴァレーは深刻な水不足を記録しました。そのため、葡萄畑での作業は大変重要なものになりました。収穫量を減らしたり、水分の少ない状態でのキャンピー・マネージメント、その他諸々の農作業が最後まで行われました。例年通り、リマリ・ヴァレーでの病害はありませんでした。

水不足による適度なストレス、生産量のコントロール、気候のコンディションが良かったこと、細心の注意を払って賢明に灌漑を行ったことなどにより、素晴らしい品質の葡萄を生産することが出来ました。シラーは特に素晴らしい出来でした。これらにより、凝縮度の高いワインを造ることが出来ました。ワインは表現豊かで、アルコールと酸味のバランスが取れており、それらの特徴はワインの優雅さとジューシーさの中から見出すことが出来ます。リマリ・ヴァレーにとって2014年は偉大な年になりました。

サンアントニオ・ヴァレー

サンアントニオ・ヴァレーは、カサブランカ・ヴァレーよりも春の霜による被害は少なく済みました。しかし、気温の低さにより生産量は劇的に減少し、とくにシャルドネは大きく生産量を落としました。品質に関しては、素晴らしい年になりました。表現豊かで、優れた酸味とバランスのとれたアルコールを備えた、繊細なワインを造ることが出来ました。ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、ピノ・ノワール、シラーは際立って良い出来でした。

カサブランカ・ヴァレー

カサブランカ・ヴァレーは、春の霜の被害をもっとも大きく受けた地域でした。とくに酷かったのがシャルドネで、生産量は激減しましたが、品質には影響はありませんでした。生産量の減少により、凝縮感があり表現豊かなワインが生み出されました。栽培期間を通じて気温が低かったことで、シャルドネやソーヴィニオン・ブラン、ピノ・ノワールなどはデリケートなアロマを保持することが出来ました。ワインにはすばらしい果実味がはっきりと感じられ、複雑でミネラルがあり、クリーミーさとボリューム感があります。これらはカサブランカ・ヴァレーの特徴です。

カサブランカ・ヴァレーは、現時点において私たちにとって最大のチャレンジです。大規模な葡萄の植え替えを行い、最高品質の房だけを残し、収穫は最新の注意を払って行っています。理想的な熟度と酸度を得るためです。そうした努力により、素晴らしい品質のソーヴィニオン・ブランとシャルドネを得ることが出来ました。2014年はピノ・ノワールにとっても良い年でした。ジューシーで果実味豊かで、とても繊細で偉大な凝縮感があり、滑らかさ、シルキーなタンニンを備えたワインになりました。

マイボ・ヴァレー

2014年のマイボ・ヴァレーの気候は、ヴァレ・セントラルの他の地域と同じような気候でした。2月は穏やかな気温で、フェノール類が凝縮され、ゆっくりと熟成が進みました。質の高いタンニンを生むのに適した条件でした。3月に入ると気温が上昇したため、収穫量を抑えるようにし、収穫は昨年よりも早く、カベルネ・ソーヴィニオンの一部は3月末に収穫しました。この時点で、出来上がるワインはいきいきとしていて、赤い果実のキャラクター、新鮮さがあり、非常に優雅で、十分に熟しており、柔らかなタンニンのあるものになるだろうと予想しました。ワインにはとても自然な酸味があり、過剰なアルコール分がないので、このことがワインをバランスが取れたものにします。この産地で最も注目すべき品種はカベルネ・ソーヴィニオンです。

コルチャグア・ヴァレー

最も異質な産地のひとつ、コルチャグア・ヴァレーは、アンデスの麓から海にかけて広がる、非常に多様な気候と土壌を有する産地です。この産地においてもいくつかの品種は霜による影響を受け、たとえばチンパロンゴのヴィオニエや、ペラリージョのマルベックが影響を受けました。しかしながら、収穫期に雨が降らず十分な日照と気温が得られたことで、熟したタンニンと、とてもバランスのとれたアルコール分を得ることが出来ました。

ヴィオニエは極めてアロマティックで、桃やアプリコットの香りがあります。マルベック、メルロー、シラーやカルメネルも良い出来でした。赤ワイン用の葡萄にとっては素晴らしい年になりました。このヴィンテージの特徴に則して、色付きが非常によく表現豊かで、とてもフルーティーでバランスが良く、熟した柔らかなタンニンのあるワインになると考えています。

マウレ・ヴァレー

マウレ・ヴァレーは幸運なことに、他の産地ほどには霜の影響を受けませんでした。水の問題もなく、平均的なヴィンテージで、葡萄が熟す間は他のヴァレ・セントラルの産地と同じように、穏やかな気候に恵まれました。

生産量は非常に安定していて、健康で質の高い葡萄が収穫出来ました。特にアルコールと酸味のバランス、アルコールとアロマの強さのバランスが優れていました。

ピオピオ・ヴァレー

他の南部の産地と同様、ピオピオ・ヴァレーも春先の霜による影響は全くありませんでした。春と夏は例年通り、期待した通りの雨が降りました。収穫は昨年より若干早く、どの品種もほぼ同じタイミングで成熟したため、3月の収穫は大変忙しいものになりました。リースリングだけは4月の収穫になり、収穫が終わると大雨が降りました。

今年の葡萄はとてもヘルシーで、はっきりとした味わいでジューシーなワインになり、南部チリの特徴であるフレッシュでミネラルに溢れた個性を備えたものになりました。この産地の葡萄はどれもトップクオリティーで、とくにキトラルマン葡萄園のリースリングの品質は際立っており、チリ最高クラスのリースリングを私たちにもたらし続けています。