



収穫レポート 2003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

2003年は我々コノスルにとっては夢のような年でした。皆様にとっては、セラーにワインを買い込む年となることでしょう。既に収穫は完了しており、後は未来の偉大なワインを待つのみです。このヴィンテージは、いつか新しい時代を切り開くこととなるでしょう。

もしも、チリにおける一番良い収穫期は何かと問われたならば、白品種やピノ・ノワールは3月、赤品種は4月と答えることが出来ます。完全な天候に恵まれたとしたら、更に2週間ほど、可能な限り葡萄を成熟させると思います。

この2003年ヴィンテージを語るのに、多くの言葉を用いることはありません。ワインメーカーとしては、もう一度今年のような年が来てくれる事を願うばかりです。スタッフの中には、人生の中で最高の年だったというのもいますが、無理もありません。涼しく、雨の無い3月には白品種がじっくりと熟し、これまた大きな降雨の心配もなく、ゆっくりと素晴らしい収穫期へ進んでいきました。4月も同様に、見事に葡萄が成熟に向かいました。

赤品種のほぼ全ては(様々なヴァレーで栽培されているのですが)、4月の後半10~12日間で収穫を行いました。

今年は、天候に恵まれた理想的な葡萄の生育過程を語らうことが出来ました。長い期間をかけて、ゆっくりと、力強いタンニンとフェノール類の成熟が起こった年でした。

今年は、葡萄のポテンシャルを最大限に発揮させるため、やや長めの期間房を実らせておきました。もしカサブランカ・ヴァレーで例年通り3月に収穫を行っていたらどうなつただろうと、ここ数年のことを思い返さずにはいられません。今年は4月まで、例外的に長く収穫を延ばしました。マイポ・ヴァレーでは、例年のように4月半ばの10日間で収穫することはせず、4月の3~4週目まで房を実らせたままにしておきました。ラペルの白品種は3月、赤品種は4月には完熟していましたが、中には5月までかけてゆっくりと熟すものもありました。ビオビオ・ヴァレーの葡萄は、昨年に比べ15日長くかけて成熟しました。

一昨年の2001年は、かつてないほどの典型的な良質チリワインが出来た年でした。今現在でも、このヴィンテージは高い評価を得ています。しかし、ここだけの話ですが、今年の2003年は、それよりもさらに素晴らしい出来になるでしょう。超熟の将来性を感じられ、セラーで保管しておくのに相応しい出来です。今からワインラックにスペースを用意しておいてください。

地域ごとの詳細

収穫期が素晴らしいと、そこへ至るまでの期間の基本的なことを忘れがちです。2002年の冬は非常に寒く、雨も多く、春の気候も良いものではありませんでした。そのため発芽が遅れ、加えて例年より涼しい3月が、葡萄の生育を鈍らせました。

品種ごとの説明は後に回しますが、このような栽培の技術的な面での影響からも、今年のワインの特徴が見て取れます。冷涼な気候と入念な手入れで葡萄の酸が高く保たれ、フレッシュでシャープ、香り豊かな辛口の白ワインが出来ました。ビオビオ・ヴァレーのリースリングとカサブランカ・ヴァレーのシャルドネは白眉の出来です。

赤品種については、収穫は遅れたものの、夏と秋は乾燥した理想的な気候で、昼夜の寒暖差も大きく、恵まれた出来になりました。結果、厚い果皮と、そこからくる、熟したタンニンを持つ葡萄が収穫できました。複雑で、魅力的な香りに溢れた葡萄です。ワインメーカーである私は、すでに醸造した2003年のワインをテイスティングしていますが、赤は滑らかなタンニンと果実味のバランスが素晴らしい、しっかりと骨格がありました。

今ヴィンテージで嬉しいことには、コノスル初のオーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン/メルローを醸造することになっています。これは、3年間の転換期を経て、BCSエコ認定を受けた40haのオーガニック畠から収穫されたものです。こういった点からも、2003年は忘れがたいヴィンテージです。2003年ヴィンテージに乾杯！