

収穫レポート 2008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

冬と春の気温が例年より低かったため発芽が遅れ、やや不安を抱えてのスタートとなりました。発芽が遅れたことで春先の霜は避けることができ、開花は問題なく順調に進みました。そこからは全てが順調に進んだので、2008年がグレートヴィンテージになることへの期待が膨らみました。夏はとても暑くなり、春先の遅れを取り戻すことが出来ました。ただ、その暑さから葡萄の房を守るため、白葡萄は特に、キャンピー・マネージメントが大切な作業になりました。

気温はとても安定していて、5月中旬まで晴天が続きました。そのため、葡萄は健全に育ち、良く熟した果実味と素晴らしいアロマを得ることが出来ました。

素晴らしい気候のおかげで、それぞれの品種を最適なタイミングで収穫することが出来ました。それはつまり、収穫期間が今までで最も長かったということでもあります。

もっと言えば、畑仕事をしっかりと行い、それぞれ品種の最適な収穫のタイミングが来るまで辛抱強く待つことが出来た生産者は、とても良い結果が得られました。表現豊かでアロマティックな白葡萄、フルーティーでジューシー、エレガントなピノ・ノワール、果実味豊富で質が良く、ソフトな口当たりの黒葡萄が得られ、また、フェノール類の熟度はワインメーカーによって最適なレベルに定められました。

では、各産地の状況を見てみましょう。

リマリ: 例年どおりのヴィンテージでした。リマリはとても安定した産地で、それは主に雨が降らないことと、朝に深い霧が発生することによります。霧は果実をクールダウンさせ、気温の高さを和らげてくれます。果実は例年よりも良く熟し、収穫期間はチリにおいては過去最長となり、終了したのは5月末でした。2008年ヴィンテージで秀逸だった品種は、涼しい地域で出来たシラーとシャルドネと、暖かい場所で出来たヴィオニエでした。

カサブランカ: カサブランカでは発芽が遅れたことで、春先の霜を避けることが出来ました。発芽は10月に入ってからで、非常にゆっくりと進みました。春には成長のスピードは例年どおりになり、気温にも恵まれ、開花が始まりました。しかし、冬と春に気温が低かったことが影響し、収穫量は減少しました。ただ、葡萄の品質は非常に良く、凝縮感があり表現豊かなワインが生まれるでしょう。

マイポ: チリで最も伝統的な産地です。2007年に非常に良く似たヴィンテージで、栽培には2週間の遅れが発生しました。マイポでも収穫量は減少しましたが、カサブランカと同様、ワインの品質にとっては良いことでした。秋は陽射しに恵まれたことと乾燥したことによってフェノール類の成熟が進みましたが、このフェノール類こそがマイポを赤ワインで有名な産地たらしめています。マイポからは、ジューシーで良い酸味があり、滑らかな口当たりで、マイポの特徴的なストラクチャーを備えた素晴らしい赤ワインが生まれるでしょう。マイポで最高の品種は、疑うことなくカベルネ・ソーヴィニヨンで、その次にはシラーが続きます。

ラベル: 秋に雨が降らなかったことで最も恩恵を受けたのはこの産地でしょう。というのも、この産地を代表する品種はカルメネールで、収穫期の一番最後に収穫される葡萄だからです。2008年はグリーンフレイバーのない、非常に熟したカルメネールを収穫することが出来ました。この産地からはきれいな赤紫色をした、柔らかな口当たりで余韻の長い、フルーティーな赤ワインが生まれるでしょう。4月の暖かな気候は、ヴィオニエの熟成に大きく寄与しました。非常にアロマティックで、フェノール類も良く成熟し、健全な葡萄に育ちました。収穫のタイミングを我慢強く見極めたことで、ワインの質は非常に良くなりました。表現豊かな桃やアプリコ

ットなどの熟した果実味、バランスのとれた酸味、しっかりしたストラクチャーが備わりました。総合的に見て、2008年はとてもヘルシーなヴィンテージで、どの品種も大変素晴らしい出来になることが期待できます。ご想像の通り、ラペルを代表する品種はカルメネールとヴィオニエで、また、シラーとカベルネ・ソーヴィニオンもこれらの品種に匹敵します。

マウレ： 水不足により最も影響を受けた産地のひとつです。とくに、灌漑設備のない乾燥した沿岸部のエリアにおける影響は顕著でした。栽培には工夫が必要となり、葡萄の生産量を落とすことで、葡萄の樹を枯らすことなく、十分に熟した葡萄が収穫出来るように対応しました。

これにより、ほぼすべての品種の収穫がやや早まりましたが、カルメネールは成長にばらつきがあり、収穫のタイミングを待たなければなりません。ワインはとても凝縮感があり、いきいきとした果実味を豊富に備えた、非常に質の高いものになるでしょう。この産地で最も際立っている品種は、カリニャンとカベルネ・ソーヴィニオンです。

ピオピオ： 他の産地と異なり、収穫期に少量ですが雨が降りました。夏の気温は適度で暑すぎるとはならず、葡萄は順調に成長しました。2007年と非常に良く似たヴィンテージでしたが、シャルドネは生産量を減らしたことで、凝縮感とミネラル感が増しました。ピノ・ノワールとリースリングとともに、素晴らしいスパークリングワインになることでしょう。この産地で際立った品種はリースリングです。はっきりとした花の香りがあり、フレッシュで柑橘類を思わせる果実味と、素晴らしい酸味を備えたジューシーなワインになるでしょう。