



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ことを願うばかりです。スタッフの中には、人生の中で最高の年だったというものもありますが、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ることが出来ました。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实らせておきました。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っただろうと、ここ数年のことを思い返さずにはられません。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週目まで房を实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。ピオピオ・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。超熟の将来性が感じられ、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。ピオピオ・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asting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く、しっかりとした骨格がありました。

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のオーガニック畑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！