

2019 ヴィンテージ

2019年10月30日の記述による：

2019年は過剰な暑さによるネガティブな影響が懸念されたが、ブルゴーニュのクリマが有する素晴らしい力はその影響を打ち消し、この極限的な気象条件に適応した。そして我々に気品があり、驚くべきフレッシュさを持つワインをもたらしてくれた。

毎年のヴィンテージはヴィニュロンにとって熟成樽に入れるまで予測不能なものだ。まるで将来どのようなようになるのか知る由もない赤ん坊の誕生を待つようなものである。特にこの新しいヴィンテージに関しては比較できそうな過去の年が無いのだ。

2019年、ブドウは太陽、暑さ、乾燥の影響を受けて育ち、熟した。冬は雨が非常に少なかった。それに続く春は北風が吹き続ける好天がずっと続いた。剪定や摘芽、新梢の固定などの畑の作業は順調に進んだが、摘芽の最中にブドウ樹が急激に成長し始めたので、そのあわただしいペースに対応せざるを得なかった。

病害虫への対策はかつてないほど最小限で済んだ。“1回の適切な耕作は2回の水やりに値する”という格言に則り、畑の耕作を乾燥対策としてわずかに行うだけであった。

5月に入るとすぐに暑くなり、ブドウ畑と同様に人間も既に水不足になった。しかしブドウ樹は水不足に苦しむ様子を見せず、例外的な力強さで成長していった。開花は早く、6月の初めに始まったが、なかなか進行せず、15日と長くかかった。その結果、多くの花ぶるいが起こり、小さな粒のブドウとなるミルランダージュが多く発生した。これは常にストレスの多い環境とブドウ樹が戦っていることを明確に示している。それでも葉は青々としていた。

この開花からすると収穫は9月20日頃と予想された。しかしこれは、本来なら暑い時期にバランスをとるはずの湿気をもたらす西風が来ず、乾燥した空気をもたらしている北風と好天が続くと考えた場合の時期である。こうして暑い日々が始まり、日中は異例ともいえる暑さとなった。6月末、6月24日～30日の間、そしてブドウの色づきが始まった7月末の1週間の2回の酷暑の時期を除き、幸運なことに夜は涼しかった。

ブドウ樹が持つ忍耐力に驚かされたのはこの時期であった。我々人間は昼も夜も家や畑で暑さに苦しんでいたのだが、ブドウの葉はこのような極限の状況の中でも我々が予想しなかったほどに青さを保ち、樹は実をしっかりと高い熟度まで導いた。

暑さが畑に与えた影響には2つの要素が重なっていた。春の間、6月末に最初の酷暑が来るまで、前述したよう

にブドウ樹はとてつもない速さと力強さで成長していった。そして6月末から、特に7月末の2回目の酷暑の間はしばしば成長が止まりそうになった。厳しすぎる暑さでブドウ樹は自分の殻に閉じこもり、実を太陽のなすがままに放置した。そしてひとたび気候条件が再び普通に返ると、仮死状態から復活した。その結果、一部の実は陽に焼け（収穫期に選果で取り除かれた）、開花から色付きの過程で何度か成長が止まるがあった。

ブドウ樹の並外れた回復力には改めて驚かされた。根拠のない仮説にもとづき暑さは悪いことしかもたらさないと悲観的な見方しかできない人達にそれは事実ではないと知らしめた。この2019年ヴィンテージでブドウ樹は聡明で生命の高い本能があるという印象を強くした。つまり、過去にもそうしてきたように、ブドウ樹特有の聡明さで極限状態に瀕すると適応しようとする。我々生産者が行うことは良い苗や適応した栽培方法を選ぶことでブドウ樹を助けるということである。

手元にある資料によると、2019年の積算温度、つまり畑が受ける暑さの累積温度は近年の暑さの指標となる2003年より高かった。2003年にはブドウ樹は本当に苦しみ、運よくそうはならなかったものの、ほとんど過熟に近い状態となった（その耐性で我々を驚かせたロマネ・コンティのような極めて例外的なものは別として）。つまり光合成による成熟よりも、暑さや乾燥でブドウの実が凝縮したことによる過熟に近かった。

今年は2003年よりも極端な気候条件によく耐え、ブドウ樹は最後まで青く、人間よりも楽々と酷暑の時期を乗り越えた。最後までブドウの実を熟させ、糖度と酸とフェノール熟度の完璧なバランスの取れた状態で成熟した。

非常に難しい気候条件を堂々と乗り越えたブドウ樹が持つ余裕はバイオダイナミで栽培していること、深く根付いた高い平均樹齢の樹であること、それ故に低収量であること、つまり、より適応しやすい実の少ないブドウ樹であったことにも支えられた。

しかしながら9月半ばの収穫の前日にこの2019年がどのようなヴィンテージになるか想像がつかなかった。ブドウ樹が見せてくれた素晴らしい底力はその実、そしてワインに現れるのだろうか。

収穫

8月、稲妻のように糖度の熟度は上がっていった。8月26日には見込糖度は既に11度に達し、8日後の9月2日には12.5度、そして若木では13度まで達していた。その次の週は熟度の進行は停滞し、9月10日から再び進行してシャルドネは13.5-14度、もしくはそれ以上に達した。実の高い糖度を保ちながら、ブドウの果皮や梗、種のフェノール熟度がよりバランスの取れるようになるまで待ちたかった。しかし糖度がさらに上がったので、若木は9月14日に収穫することに決めた。まずラターシュの畑、そして既に14度に達していたロマネサン・ヴィヴァンを収穫した。暑さと陽によってブドウの一部が乾燥し、果汁は少なかったが、素晴らしい品質だった。

9月15日にモンラッシェを収穫した。ヴォーヌ・ロマネ地域とは異なり、シャサーニュ・モンラッシェ地域では6月に降った少量ながらも貴重な雨のおかげもあり水は足りていた。わずかな雨のおかげで土壌の水分は備蓄できていたので、開花とブドウの実の成熟は早く進んでいた。ここも同様に素晴らしい収穫となったが、ミルランダージュ化した小さな実だったので、収量が多かった2018年と比べると量は少なかった。

15日の午後からリシュブールの収穫を始め、日ごとに強くなっていく暑さの下、全てのグランクリュの収穫を続けた。ブドウ樹は成長サイクルの終わりを迎え、衰弱していた。幸運にも夜は涼しく、ブドウの実に樹の衰弱の影響は見られず良く熟しており、ブドウ樹を離れて新しい人生を迎える準備ができていた。

- 9月15、16日：リシュブール 21hl/ha 強
- 16日午後、17日朝、18日：ラ ターシュ 23hl/ha 強
- 17日朝：ロマネ・コンティ 22.5hl/ha 雲がかった、穏やかな気候のもと
- 19日：コルトン 15hl/ha
- 19日午後~20日：グラン エシエゾー 28hl/ha
- 20日午後~21日：ロマネ サン・ヴィヴァン 27hl/ha 弱
- 22日~23日：エシエゾー 23hl/ha
- 22日、25日：コルトン・シャルルマーニュ 26hl/ha
- 24日：ラ ポーレ（収穫終わりを祝う宴会）

※全ての収量は概算

熟練した栽培長のニコラ ジャコブに率いられた収穫人たちは、均一的に良く熟し、腐敗や他の病気の形跡がない素晴らしいブドウをリズムよく収穫していった。陽に焼けたブドウは取り除かれた。醸造所でブドウを待ち受けていた選果台では醸造タンクに入れる梗の量を減らすために、オートクチュールの仕事しながら房の上の梗を丁寧に切り落とした。その年のブドウを誠実に表現する伝統的な“全房発酵”と長い醸造を行うことができた。その仕事は醸造長のアレクサンドル ベルニエと有能な彼の小さなチームの手に委ねられた。

2019年はコルトン・シャルルマーニュ畑の初めての収穫だった。丘の一番高い区画は早かったので2日間空けて、赤の収穫が終わった後、25日に収穫を終えた。ここでもよく熟し、健全な黄金色に輝くブドウを収穫できた。压榨の後、果汁の大部分は高品質な新樽に入れられ、一部はこの為に作ったオークの大樽(4樽)に入れられた。今は発酵が進行中だ。ワインが出来上がるのを楽しみに待っている。

ワインについて

この文章を書いているのは10月30日で赤ワインの樽詰めが終わったところだ。ワインは深い赤色で予想外にフレッシュ感のある香りに仰天させられる。ブドウ樹は前述の問いに答える：ブドウ樹は暑さや強烈な乾燥という試練に耐え、美しい酸としなやかなタンニンを備えた完璧な調和の取れたブドウを最後にもたらししてくれた。決定的な判断を下すのにはまだ早い、フレッシュさを持ち、この年の特徴でもある典型的なブルゴーニュらしさを感じさせるワインになるだろう。

白ワインの発酵は終わっておらず、まだ言及するには早すぎる。

確かなことは、並外れて暑い2つのヴィンテージが続いたが、それぞれ非常に異なるワインができたということだ。その差は暑さから来ているのではなく、水のサイクルと開花状況から来ている。2018年は開花が非常に早く始まり、問題なく3日で完了した。8月と9月の暑さと乾燥が来る前、春から7月まで定期的に雨が降り、ブドウ樹が強い水分ストレスを感じることはなく、土壌に十分な水の備蓄があった。一方の2019年は春に乾燥し、水の備蓄不足となって開花が困難であった。しかし8月の前半にわずかながらも恵みの雨が降り、ブドウにフレッシュさを与え、収穫までそのフレッシュさを保つことができた。

近年のヴィンテージにおいて2019年と比較できる年が見つからない。そこで、探してみると、1870年に出版され、多くのヴィニユロンの「カルト」となり毎年収穫の前に読み直す我々の祖先、ジャック・マリ デュヴォー・ブロシェによる小論文“収穫記”に見つけることができた。19世紀の偉大なヴィンテージである1865年が類似

した状況である。強い暑さがあり、9月20日頃の収穫で極度に凝縮した糖度を持っているのだ。

また同じ小論文で前年の1864年の事も「同様に暑く、偉大なワイン」と記載されており、2018年に似ているのも興味深い。

さらに突き詰めて14世紀から今日まで収穫の日を見てみると、数年の暑い周期があることに気づく。今回が初めてではない。将来何が待っているのだろうか。最も悲観的な考えをする人達は正しいのだろうか。この暑い周期に徐々に適応するようになるのではないだろうか。ブドウ樹がこのような状況に徐々に順応すると同時に、例えば晩熟なピノノワールやシャルドネ種を選び、ブドウ樹の仕立てを工夫するなどヴィニュロンによる対処は既に進行中もしくはテスト中で、その効果が確認されれば、益々実施されるだろう。

収穫後のブドウ樹

10月30日。明日から本格的な秋である。昨日は雨が少し降った。今日は太陽が戻ってきた。房から解放されたブドウ樹は葉が落ちてからは明瞭さのような、軽快な様相を呈している。太陽の下、ブドウ樹は過去のヴィンテージの記憶を凌駕する圧倒的な美しさを持っている。今年の葉は珍しくベト病にかからず、ゆっくり、じっくりと色を変え、毎朝、まるで夜の間画家がやって来て、赤やオレンジ、黄色の崇高な色調を蘇らせ、ブドウ畑を日々変化するモザイク画にしているかのようだ。時として思うのだ、賞賛される偉大なワインを生むブドウという子供を産んだ後にブドウ樹は、はかなくも輝かしいその美しさによって、我々ヴィニュロンにあることを思い起こさせようとしているのではないかと。それは、ブドウ樹が美しいからこそワインが美しくなる、ブドウ樹がなければ素晴らしいワインは生まれえない、だから安らかに眠りにつき、そして次の春に幸福に目覚められるように大事にしなければならないという事である。その年の空とヴィニュロンにもたらす新たな冒険に備えるために。。。