

Lazio-Gradori VDT

Le Coste レ コステ

ジャンマルコ アントヌーツイ、彼ほど合理的、かつ感性的な造り手に出会ったことはあつたらうか。ヴァレンティーニやシュレール、、、愛する造り手のワインを飲むうちに、自らワインを造りの道を選んだジャンマルコ。フランスをはじめとした多くのワイナリーでの経験、そして祖父より受け継いだグラードリでのブドウ栽培、それぞれ全くの無関係のようですべては彼の計画した通り。そう感じさせてくれる説得力を持っている。

そして、それだけでは終わらない彼のエネルギーは、畑での挑戦はもちろん醸造においてもただならぬものがある。そんな彼はいつも想像の斜め上を進み続ける彼のワイン。そこには造り手だけでなく、飲み手へのたくさんのメッセージが散りばめられている。

グラードリの土地はラツィオ北部、ヴィテルボ近郊カルデラ型の湖ラーゴ ディ ボルセーナのほとりにある。このあたりの土壤は火山礫、凝灰岩、細かい顆粒状の石が積み重なり形成されている。砂質、火山性の堆積物、特に鉄分が多く、石灰質と共にブドウに特徴的なミネラルを与えている。標高も高く、350～450mという斜面、祖父の畑や周囲の小さな放棄地を寄せ集めた3ha(樹齢が非常に高い)と、2004年に彼が手に入れた3haの土地「Le Coste」。2006年より収穫・醸造を開始。

彼の目の前で起きた数々の現象、、、大きく分けると彼には2つの畑がある。1つは樹齢50年を超える高樹齢の畑(彼曰く、樹の素晴らしさ、反面誘因等手入れの不備からくる不安定さ・もろさを内在)。そして、彼が土地の耕耘から植樹まで行った畑「Le Coste」当初に植樹したグレゲット、アレアーティコ、トレビアノー等はピエ ディ フランコ:台木なし。レ コステの土壤特徴である小石、砂利の多い砂質はフィロキセラによる強い耐性があると考えたため(何事においても実践主義である彼の性格もあります)。そしてセレクション マッサールによる多様性(自分の尊敬する素晴らしい造り手達から苗木を分けてもらったという話は聞いたことがある人も多いでしょう)。

2010年というレ コステにとって危機的な気候状況に対峙した2つの畑。わずかな樹齢であるにも関わらず、想像もつかないほどの見事な収穫を見せたLe Coste に対して、常識でいえばこうした変化に強いはずの古樹の甚大なる被害。どんな知識や技術、経験でも実証できない出来事が、彼の目の前で起きる、、、これは彼の栽培に対する観念に多大な影響を与え、価値観が再構築されるきっかけともなったという。

畑では農業はもちろん、堆肥なども一切使わない農法を徹底。畑ではブドウ樹だけを栽培するのではなく、自家消費用に野菜やオリーブ(一部は販売用にも生産)果実を混在させた状態で栽培。単一的な環境ではないより多様性のある畑、自然環境に近づける努力を惜しまない。これは、ジャンマルコのポリシーであって、絶対に妥協しない部分。効率性も悪ければリスクも非常に高い、しかしこのポリシーを貫くための過酷な畑仕事は一切惜しまない。彼の言葉を借りるならば、「自分の造りたいものを造るためには、欠かせない事。」となる。

点在する畑の標高は高いところで450m、ボルセーナ湖を見渡す斜面にあり、一番広いレ コステが350mほど。現在生産本数は約8000本前後、トレビアノー トスカノーや、プロカニコ、マルヴァージア トスカーナ、アレアーティコ、グレゲット、チリエジョーロなどを栽培。樹の仕立は古いものはグイヨー式(1ha/4000本)、新しい畑は、各樹が独立したアルベレッコ式(1ha/10000本)。

彼曰く、「ワインを造るのに自然の恩恵は欠かせない、気候や環境ってのは全くコントロールできない。だからいわゆる“良い年”に“最高のブドウ”が収穫できる。ただ、これは“最高のワイン”ではない。そのまま普通に仕上げたら、自分の中では“良いワイン”、としか言えない。これまで以上の醸造、リスクを冒すことが当然必要。それに、その方が面白いだろ？」

そう言い切って微笑むジャンマルコ、生産量は変わらずとも、種類は年々素敵に増えていく。それは彼の数えきれない想像や挑戦が具現化されている証しともいえる。



彼はワインごとに、“彼なりの立ち位置(キャラクター)”を持たせた醸造を行っている。収穫後すぐに圧搾し、木樽にて醗酵、とにかく飲み心地の良さを追求した **Bianco**、祖父のあだ名から名付けた、マセレーションすることで生まれる特徴、近年はポトリティスをもまとわせた **Paino**、赤においても飲み心地を優先、2 週間のマセレーションによる醗酵、圧倒的なめらかさを持った **Rosso**、対極的に 4 週間にもなる長いマセレーション、十分な骨格、ミネラル、土地の表現に値する体躯をもつ **Rosso Più**。アレアーティコのもつ可能性、すべてを注いだ **Alea Jact est**(サイは投げられた、の意、2010 を境に、新しいフランコ ピエーデのアレアーティコのみを使うことになる。それは畑としての成長から新たな段階に進んだことを意味している。結果、ガンプリヌスというワインが生まれることにもつながっている)。

また、2008 年よりこれらのワインとは全く違う価値観から生まれたワイン。そこにはただ単に“飲み心地だけ”追求したものであり、水のように飲めるワイン。そこに彼なりの遊び心を取り入れたワイン **Litrozzo**。

Gambrinus は 2010 より、高樹齢のアレアーティコのみで醸造したワイン。常識で考えれば、樹齢の高さは果実の複雑さに直結しているし、気候的な事態にも左右されにくい(いわゆる安定した)ブドウができる。しかし、長い間放置されていたり、正しい剪定が行われていなかった点を見ると、一種の不安定さ(危うさ)をも内包している、と語るジャンマルコ。2010 年、収穫の際、若いフランコ ピエーデの収穫と、ヴェッキアヴィーニャの収穫、熟成の過程で、微妙ではあるものの、圧倒的な差、いわゆる骨格の細さを感じたこと。そして彼自身、ここが一つの転換点だと判断したため、**Alea Jact Est** に加えることをやめ、別のワインとしてポリング。意味としては言葉自体の意味というより、**Alea Jact Est** 未満といった、彼の中での判断基準という部分が強い。

そして 2007 ヴィンテージよりポトル詰めが始まったフランコ ピエーデの畑のみ、樹の成長により生まれることになった Cru としての「**Le Coste**」、樹の自発的な選別に耐えた果実のみを収穫。マセレーションを行わず、より過酷な環境を追求した **Bianco Le Coste**、一か月以上の長いマセレーションと長期間の醗酵・熟成を行う **Rosso Le Coste**。彼の中での一つの到達点ともいえる完成度を持つ。そしてようやくリリースされた **Unatantum** はアレアーティコを Stramura(樹上にて限界まで熟成、その後さらに 3 カ月もの期間アパッシメントを行う)によって生まれるパッシート。高い糖度のため醗酵は恐ろしいほど長く不安定な状態をも乗り越え、当然ながら一切の添加を行わずにポトル詰め。造り上げるまでの労力と覚悟を考えると、全く割に合わないと思うジャンマルコ。その凝縮されたアレアーティコの香りと味わいには感動を越えて、驚嘆に値するといっても過言ではない。**Vino di Raccolta** はまさにその名の通り、レ コステの土地の一部、放棄地の 1 区画に残っていた様々な品種の樹(グレゲットやチリエジョーロ、トレッピアーノ、、、etc)を一切の手を加えずに栽培(選定や除葉はもちろん、土地の耕耘、銅、硫黄、雑草が茂ったとしても刈ることさえしない、、、)し、選別せずに醸造したというもの。もともとはロツォのあと、自家消費用として造り始めたワインであるものの、皮肉屋なジャンマルコらしさでもいうべきか、今までとは全く違った角度でのブドウへのアプローチであり、ワイン造りへのアンチテーゼ的な意味合いを強く感じるワインであるものの、素晴らしい飲み心地は忘れない。

2012 ヴィンテージより、大きく変貌を遂げた **Bianco**。これまでは区画の違いを感じることなく、1 種のワインとしてポトル詰めしていたものの、見事な収穫を迎えた 2012 年、醸造過程にて起きた樽ごとの違いをはっきりと感じたジャンマルコ。醗酵がやや早い段階でストップした結果、若干の甘味と酸、なんとも心地よい口当たりの良さを持つ **L'abboccatello**。果皮の印象が少なく、より本来のピアンコらしい飲み心地を持つ **Bianchetto**。そしてこれまでのピアンコとは圧倒的に違う迫力と安定感、明らかな成長を感じる **Bianco**。3 種類のピアンコをリリース。そしてさらには昨年リリースしたピアンコ 11 の中で、最も可能性のある(言い換えればまだポトル詰めしたくない)1 つをポトル詰めすることなく計 24 か月樽内にて熟成し、一年遅れでポトル詰めしたという **Bianco R**。そしてこれまでは **Paino** に混ざっていた樹齢 60 年を越える高樹齢のプロカニコのみを、ごく短いマセレーションを行い木樽にて醗酵・熟成したという **Le Vigne piu Vecchie**。Le Coste とは比べがたい、全く別の雰囲気、それでいてやはり年月の醸し出す迫力、醸造という部分ではややおとなしい分、現段階での完成度に驚かされる。**Primeur** はアレアーティコを収穫後カーボニックマセレーション(炭酸ガスは添加せず、自発的なもの)によって醸造、果実の取れたままの香りを鮮やかに持ったワイン。ラベルの絵は二人の愛娘(marta,camilla)の誕生と成長を描き続けている。赤においても飲み心地を優先、2 週間のマセレーションによる醗酵、



圧倒的なめらかさを持った Rosso、ピアンコ同様、1年長い樽熟成をさせた Rosso R。

2013 ヴィンテージより、見事ともいえる収穫を迎えた2012とは対照的に冷涼な雰囲気を持った2013年の白は Bianchetto, Bianco の二つ。果皮の剛健さよりも果実的な香りや酸の印象が強い「バランスと繊細さを持ったヴィンテージ」、ピアンケットはより飲み心地の良さとスムーズさ、ピアンコについても2012年より繊細さを感じるワインとなっている。そして結果的に Rosato は今回より果皮との接触を行わずに果樹のみでの醗酵に挑戦。これまでをはるかに超える手ごたえを感じたというジャンマルコ。そして時折リリースされる Rosso di Gaetano、以前からジャンマルコが栽培を手伝いブドウを分けてもらっていた近所のガエターノ爺。彼の畑で素晴らしい収穫を迎えられたこと&ガエターノの生計を助けることにもつながることから、醸造&ボトル詰めされる。それぞれのワインの種類に、生産量がまったく追いついてない。そんなことは百も承知、一切動じることなく突き進む自由奔放、傍若無人、それこそが彼、ジャンマルコ アントヌーツイである。



Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラードリ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Ripazzo Bianco リパッツォ ピアンコ	18/19	白	750ml	¥2,900	リロツツオピアンコ 18(プロカーニコ、マルヴァジーア中心)になる予定のタンクで醗酵が止まってしまったものを、そのまま保存。翌年の収穫後、リロツツオピアンコ 19 のヴィナッチャを加え、短期間のマセレーション。ヴィナッチャに残っていた活発な酵母により再醗酵が終わるのを待つ。ベースのやや高めな揮発酸を 19 の果実が補った旨みと飲み心地。
Ripazzo Rosato リパッツォ ロザート	18/19	ロゼ	750ml	¥2,900	リロツツオピアンコ 18(プロカーニコ、マルヴァジーア中心)になる予定のタンクで醗酵が止まってしまったものを、そのまま保存。翌年の収穫後、リロツツオロザート 19 のヴィナッチャを加え、短期間のマセレーション。ヴィナッチャに残っていた活発な酵母により再醗酵が終わるのを待つ。アレアーティコ由来の甘やかな香りと旨み、スムーズさ。
Ripazzo Rosso リパッツォ ロッソ	18/19	赤	750ml	¥2,900	リロツツオピアンコ 18(プロカーニコ、マルヴァジーア中心)になる予定のタンクで醗酵が止まってしまったものを、そのまま保存。翌年の収穫後、リロツツオロツツ 19 のヴィナッチャを加え、1か月のマセレーション。ヴィナッチャに残っていた活発な酵母により再醗酵。白ワインに黒ブドウのヴィナッチャという、想像しにくい組み合わせですが、タンニンは驚くほどスムーズ、白の軽やかさと赤の旨みが両立。
Le Primeur ル プリムール	19	赤	750ml	¥4,000	アレアーティコ 100%。収穫したブドウは除梗せず、外気に触れないカーボニックマセレーションにて 2 週間、压榨後モストだけの状態で約 1 か月、醗酵が終わるのを待つ。近年まれにみる良年でアレアーティコはほぼ完璧な状態で醗酵を終える。果実、アロマティックでいて複雑、輪郭のはっきりした味わい。

<p>Greghetto "LOT 20" グレゲット "ロットヴェンティ"</p>	16	赤	750ml	¥ 5,200	<p>グレゲット100%、樹齢40年の区画より選別したものを収穫。除梗し果皮と共に3週間、開放式の木樽にて醗酵。压榨後、栗の木の大樽で12か月、ボトル詰めし24か月の熟成。 「特別なロッソ」という意味合いを持っているだけに、その果実の力強さと奥行きはロッソの比ではありません。2009,2015に続き3度目のリリース。</p>
<p>Moscato "Due M" モスカート "ドウエ エンメ"</p>	17	白	750ml	¥ 6,200	<p>モスカート、樹齢10~15年。ピエ ディ フランコ(自根)の畑が中心。2通りのマセレーションを行ったモスカートをアッサンプラージュ、木樽(500L)にて18か月、ボトリング後12か月の熟成。猛暑の2017、やや揮発酸を高く感じるが、それを上回る強い果実とアロマ、時間と共に強まっていく複雑さを持ったモスカート。</p>
<p>Aleatico "Alea Jacta Est" アレアーティコ "アーレア ヤクタ エスト"</p>	16	赤	750ml	¥ 6,200	<p>アレアーティコ、樹齢10~15年(一部40年~)、Le Costeの畑のブドウが中心。収穫後、除梗せず2週間のカーボニックマセレーション、ピジャージュし開放式の木樽でさらに2週間。压榨後500Lの木樽で24か月、ボトル詰めし18か月と長い熟成ののちリリース、最高のアレアーティコ。</p>
<p>Bianco Cru "Le Coste" ビアンコ クリュ "レ コステ"</p>	17	白	750ml	¥ 6,500	<p>ブロカーニコ60%、マルヴァジア、ヴェルメンティエーノ他。樹齢10~15年、Le Costeの畑より収穫されたブドウのみ。除梗しブドウの重さのみで压榨し、フリーランジュースのみ。1000Lの木樽にて醗酵が始まる。その後木樽にて10か月、ボトリング後24か月の熟成。2017に貴腐は見られなかったものの瓶内での熟成を尊重し、繊細さ、香りを表現したビアンコ。その繊細さと余韻は暑い年と結びつかない、危うい美しさを持った白。</p>
<p>Rosso Cru "Le Coste" ロッソ クリュ "レ コステ"</p>	13	赤	750ml	¥ 6,500	<p>グレゲット(グレケットロッソ)、樹齢10~15年、Le Costeの畑より収穫されたブドウのみ。収穫後、除梗せず果皮と共に3週間の醗酵。压榨後、木樽(500L)にて24か月、瓶内にて12か月の熟成。冷涼なヴィンテージ、果実的な強さよりも、成熟しバランスの取れた果実の繊細さ、複雑さを感じるワイン。正統な美しさを持った素晴らしいロッソ。</p>
<p>Litrozzo Rosso リトロツォ ロッソ</p>	19	赤	1000ml	¥ 2,900	<p>サンジョヴェーゼ主体、メルロー。果実の熟成が高く例年よりもマセレーションの期間を短くしたヴィンテージ。豊かな果実と十分なタンニン、しかし酸のバランスが取れており、軽やかさは健在。ワイン単体ではなく、食べるものを欲する、意識する味わい深いロッソ。</p>
<p>Rosso di Gaetano ロッソ ディ ガエターノ</p>	18	赤	750ml	¥ 3,000	<p>サンジョヴェーゼ60%、メルロー、シラー40%。近所のガエターノの畑より収穫したブドウ。樹齢15~20年。果皮とともに2週間大樽にて醗酵、压榨後12か月の熟成。素晴らしい飲み口とバランス感、偉大なる隣人ガエターノの名を冠したワイン。</p>
<p>EXV オリーブオイル</p>	収穫年	容器	容量	上代税別	メモ
<p>Olio 19 エクストラヴァージンオリーブオイル</p>	2019	ビン	500ml	¥ 3,200	<p>モライオーロ種主体、フラントイオ種、エストラヴァージンオリーブオイル(酸度0.2%) ※1ケース(12本)、ワインと混載可能 ※</p>
<p>Olio エクストラヴァージンオリーブオイル</p>	2019	缶	1000ml	¥ 5,500	<p>カニーノ種主体、モライオーロ種、レッチーノ種、フラントイオ種、エストラヴァージンオリーブオイル(酸度0.2%) ※1ケース(10缶)、ワインと混載可能 ※</p>
<p>Olio エクストラヴァージンオリーブオイル</p>	2019	Bag in Box	3000ml	¥ 13,500	<p>カニーノ種主体、モライオーロ種、レッチーノ種、フラントイオ種、エストラヴァージンオリーブオイル(酸度0.2%)、バッグインボックス ※1ケース(4PC)にて出荷、ワインと混載可能 ※</p>