

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、トレビアーノ等はピエ 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。

畑では農薬はもちろん、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、トレビアーノ トスカーナや、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**、一カ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、より本来のビアンコらしい飲み心地を持つ **Bianchetto**。そしてこれまでのビ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 種類のビアンコをリリース。そしてさらには昨年リリースしたビアンコ 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 |
|--------------------------------------|-----------|----|---------------|---------------|--|
| Litrozzo Bianco リトッツォ ピアンコ | 20 | 白 | 1000ml | ¥3,200 | プロカーニコ 50%、マルヴァジーアディカンディア、マルヴァジーアトスカーナ、その他ヴェルデッロ、ロッシエツ、ロマネスコといったモンテフィアスコーネの地ブドウが中心。20年は数日間、果皮と共に醗酵を行ってから压榨。例年通りの果実と飲み心地の良さに少し香ばしさを感じる、ブドウ品種や土地の個性ではない「飲むことの楽しさ」を表現した1リットル。 |
| Litrozzo Rosato リトッツォ ロザート | 20 | ロゼ | 1000ml | ¥3,200 | アレアーティコ主体、サンジョヴェーゼ、メルロー、プロカーニコ。20年はアレアーティコのみ短時間果皮と接触、サンジョヴェーゼ、メルロー、プロカーニコはプレスしたモストのみ加えて醗酵。アレアーティコの甘やかな香りと柔らかい果実味飲み心地の良さは昨年と変わらず、味わいのバランス感が素晴らしいロザート。 |
| Litrozzo Rosso リトッツォ ロッソ | 20 | 赤 | 1000ml | ¥3,200 | サンジョヴェーゼ主体、メルロー。果実の熟成が高く昨年よりさらにマセレーションの期間を短くしたヴィンテージ。前回よりも控え目なタンニン、そしていつも以上に果実にあふれた丸みのあるロツツ。飲み心地のスムーズさは近年で1番だと思えます。ワイン単体でも心地よい、そしてやはり食欲を引き立てる味わい深いロツツ。 |
| Rosso ロツツ | | | 750ml | ¥3,500 | グレゲツ主体、チリエジョーロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢30年後。 |
| | 19 | 赤 | 1500ml | ¥8,500 | 高樹齢の畑より収穫、果皮と共に3週間、压榨後栗の木の樽にて12か月熟成。2019年は収穫に恵まれた素晴らしいヴィンテージ。例年に比べ、ネガティブさをほとんど感じない美しいロツツ。メリハリのあるタンニンと、果実味と酸のバランスが素晴らしい。輪郭のはっきりした印象。 |

Le Primeur

ル プリムール

20

赤

750ml ¥4,500

1500ml
I ¥10,500

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。2020は非常に香りの高い、アロマティックさを感じるヴィンテージ。しかし良年に見る体格の大きさやヴォリュームはなく、軽快でいて香りがある、アンバランスさを持ち合わせたヴィンテージ。

Rosso de Coccio

ロツォ デ コッチョ

19

赤

750ml ¥5,500

サンジョヴェーゼ主体、メルロー、バルベーラ、ロツォに加えられるブドウ畑。樹齢30年〜。収穫後、除梗してテラコッタ製の開放タンクで3週間、果皮と共に醗酵を促す。压榨後もテラコッタのタンクの中で12か月の熟成。木と違い、ワインに直接香りをつけることなく、ニュートラルでいながら、土器内部の細かい気泡による微酸素接触、呼吸を得られることで、より柔らかみ、果実の濃密さを感じられると話すジャンマルコ。これまでに感じたことのない特徴的、官能的なロツォ。