

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高い。

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 年を超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

| ワイン名 | ヴィンテージ | 種類 | 容量 | メモ |
|---|--------|----|--------|--|
| Bianchetto ピアンケット | 20 | 白 | 750ml | プロカーニコ主体、マルヴァジーア カンディア、モスカート、他。樹齢 10~15 年。収穫後、果皮と共に 2 週間、野生酵母での醗酵。圧搾後大樽に移し 5 カ月の熟成。ボトル詰め後 6 カ月の熟成。猛暑で乾燥したヴィンテージという 2020。ただ、水不足や脱水にはならず、フレッシュさを失わずに済んだため、強いアロマと骨格、奥行きを感じる素晴らしいヴィンテージ。 |
| | | | 1500ml | |
| Rosso di Gaetano ロッソ ディ ガエターノ | 19 | 赤 | 750ml | サンジョヴェーゼ、シラー、メルロー。樹齢 20~30 年。収穫後、果皮と共に 3 週間、野生酵母と共に醗酵。圧搾後大樽にて 6 カ月、ボトル詰め後 6 カ月以上の熟成。飾りつけないストレートな表現のため、その年のヴィンテージを映す鏡のような存在であるガエターノ。2019 は非常にバランスが良く、繊細さ、心地よさが最大に感じる年。素晴らしい飲み口に驚かされる味わいです。 |
| | | | 1500ml | |
| Sangiovese "Carbo" サンジョヴェーゼ "カルボ" | 18 | 赤 | 750ml | サンジョヴェーゼ 100%、樹齢 5~10 年。房単位で選別し、除梗せず傷をつけない状態で木樽を満たし、約 3 週間のカーボニックマセレーション。圧搾後、500L のトノーに移し醗酵が終わるのを待つ。その後約 24 カ月の熟成。ボトル詰め後 6 カ月以上の熟成。非常に恵まれたヴィンテージ、健全なブドウが収穫できる時のみ造られる特別なワイン。フランスで学んできた技法であるが、一般的なタンニンを抑えるため、色素を抽出するため、ではなく、香りの美しさ、果実のみずみずしさ、そして飲み心地を得るため。2018 年は Cru の畑のサンジョヴェーゼを元に、1 本の樹から 1kg 以下という最高ランクのサンジョヴェーゼから造られています。 |
| | | | | |

Rosso R

ロッソ エッレ

16 赤 **750ml**

グレグット 100%、樹齢 50 年以上の区画より選別。強靱な果実とタンニン、酸を兼ね備えたヴィンテージ。除梗せず果皮とともに 4 週間以上かけた醗酵。压榨し 500L の木樽にて 24 か月、ボトル詰めし 24 か月の熟成。カーボニックなどの技法は使わずに、クラシックにびじゃーじゅを繰り返す、抽出した要素を、長期間の熟成によって表現した、素晴らしいリゼルヴァ。ざらつきを感じる果実やタンニンは熟成で一体感を増し。繊細さやエレガントさとは違う、力強さや奥行きをもつ。

Rosso Cru "Le Coste"

ロッソ クリュ "レ コステ"

15 赤 **750ml**

グレグット(グレグットロッソ)、樹齢 10~15 年、Le Coste の畑より収穫されたブドウのみ。収穫後、50%は除梗せず、破碎も行わずに樽の中へ、果皮と共に 6 週間のマセレーション。压榨後、木樽(500L)にて 24 か月、瓶内にて 24 か月の熟成。さらに 24 か月の熟成を経てリリース。猛暑のため、果実の凝縮、果皮が完璧に熟すまで収穫を遅らせ、その果皮から最大限に抽出を行ったヴィンテージ。剛健な果実とタンニンは、十分な熟成によって美しく変化し、他のヴィンテージでは感じえない複雑かつ、妖艶な香り。そして詰まった旨味と全体を覆う柔らかな酸。ヴィンテージごとに目まぐるしく表情を変えるレ コステの畑。2015 年はその力強さとポテンシャルを持った味わいの強いヴィンテージです！

Le Vigne piu' Vecchie

レ ヴィーニェ ピウ ヴェッキエ

11 白 **750ml**

プロカーニコ 100%、樹齢 60 年を超える畑の中の一部の区画より、選抜したブドウ樹だけで収穫。ブドウは除梗せず、自重にてゆっくりと流れ出るフリーランジュースのみ、2011 に限ってはフランス産の 1000L の新樽、果汁のみで醗酵。極力オリ引きは行わずに、大樽で 24 か月の熟成。ボトル詰め後 106 か月(8 年)の熟成を経て、2021 年にリリース。今までのヴィーニェ ヴェッキエも素晴らしい味わいでしたが、この 2011 は、今までとはサイズも迫力も圧倒する味わい。分厚く、粘性があると勘違いしてしまうほどの酒質の厚み、酸は非常に時間をかけて磨き上げられ、全体を美しくまとめるバランス感。奥行きと複雑味の幅は感じきれないほど広く長く、、、複雑でいて繊細、本心で素晴らしいワインだと感じられました。こんなすごいワインがイタリアで、ましてはラツィオという土地で生まれることに飲むたびに驚愕させられました、、、。

**Unatum Riserva
"Botte Scolma"**

ロウナタントム リゼルヴァ

"ボッテ スコルマ"

12 赤甘 **375ml**

アレアーティコ 100%、樹齢 45 年～。樹上で限界まで熟成、さらに収穫後 1 か月の影干しを行う。除梗し果皮と共に 3 か月、压榨後古バリック(小樽)に入れ、地上の倉庫(夏・冬の気温差のある場所)で 6 年間、醗酵と熟成を繰り返す。途中目減りしても補酒(ウイヤーージュ)をせず、酸化熟成を行った特別なウナタントム。アレアーティコのもつ個性的な果実味・アロマティックさは、影干しと長期間の酸化熟成によって超凝縮&複雑化し、えも言われぬ味わい、とめどない余韻の波！素晴らしいデザートワインとなりました。ハーフサイズでありながら驚きの価格ではありますが、その価値は十分に持っていると思える味わいです。