

Le Coste レ コステ イタリア ラツィオ州ヴィテルボ県グラードリ

2005年、ラツィオ州北部ボルセーナ湖畔グラードリに植樹した畑の名がLe Coste (湖岸の意)。ジャンマルコ アントヌーツィがフランスでの経験と考えるすべてをつぎ込んだ畑。

ボルセーナ湖畔北西部、カルデラ湖のため標高が高く、湖面で標高305m。畑の標高は450m以上の場所が大半。畑はおおよそ東南東～南東に向き、土壌を重要視している。ボルセーナ湖畔の火山性土壌の特徴は、過去におきた2種類の噴火(1度目はマグマ性の噴火。2度目は水蒸気型に噴石が混ざる噴火)。異なる2種類の火山性土壌、地質が混ざり合うポジションを厳選している。



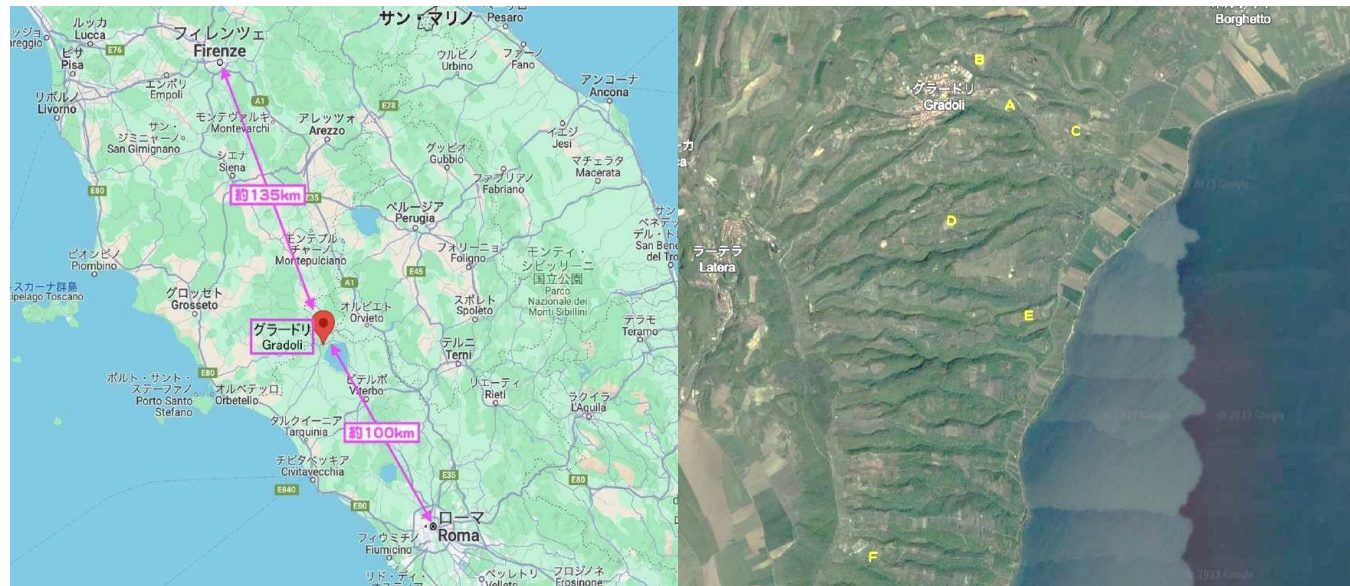
Basaltバザルト(玄武岩)、赤みを帯びたものは鉄を多く含んでいる



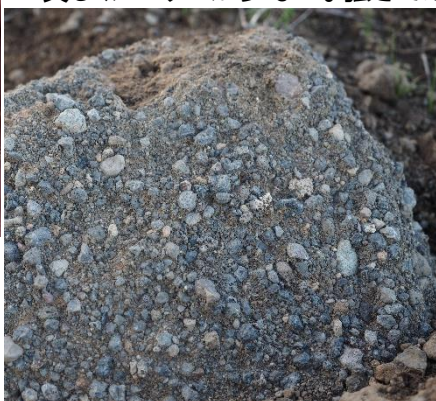
Lavaラバ(溶岩石)多孔性で内部に空気や水分を保つ働きがある

そして現在、大きく分けて6か所に分かれている畑はそれぞれ、上記のような土壌特性が複雑に入り乱れた土壌ばかり。そしてそれぞれの土壌に適したブドウを植えるというレ コステの哲学。

トスカーナにほど近く、標高も高い、火山性土壌が複雑に入り混じった土地。2000年代には全くと言っていいほど、評価されていなかったヴィテルボの可能性を見出し、ゼロからのスタートを切ったレ コステ。



マグマ噴火では溶岩流が中心に流れ溶岩石や玄武岩が生成される。対してマグマ水蒸気噴火では、水蒸気、火山ガスを中心に、軽量の火山性成分、火山灰、軽石、が混ざる。堆積、圧縮される事で凝灰岩、火山礫岩、そして重要視しているPiankaと呼ばれる火山碎屑岩が生成される。火山由来であり、さらに多様性を持つボルセーナの土壌は、唯一無二の存在だと語るジャンマルコ。標高が高く基本的に冷涼なグラードリ、さらに昼夜の気温差があり、土壌は火山由来のミネラル豊富であり、表土は貧しくカロリーが少ない。強さではない繊細さ、複雑さを持ったブドウが収穫できる土地。



Piloピーロ(火山礫土壌)ピアンカのように圧縮されたものではなく、細粒状の土壌。火山灰由来、ジャンマルコ曰く「酸を与える土壌」



Piankaピアンカ(火山碎屑岩(凝灰岩)水蒸気爆発に混ざり込んだ火山性物質にガス、軽石や重量の軽いものが多いピーロと同様にLe Costeの特異性を表現する最も重要な土壌



Pozzoranaポツォラーナ(火山灰由来)、Pomiceポミチェ(軽石)細粒状で、土壌の多くを占めている。保水性、多孔性をもつ。

Le Costeの仕立て

春、剪定が終わったばかりの樹は雑草で隠れてしまうくらいの低さ、樹ひとつごとに支柱が立てられている。下をよく見るとブドウ樹が確認できる。地表から10cm程度という低さ、より根に近いところに結実する＝根からの要素を効率よく果実に伝えるため。

また樹の部分が短い事は、成長するためのエネルギーも少なく済む＝樹の寿命が長くなる、言う考えから。ジャンマルコ曰く、「100年、200年と寿命を重ねるブドウ畑がレ コステのテーマ」。

1. 樹同士の感覚が狭く、競い合って根を深く伸ばす。
2. 仕立てが低く果梗が短い、スペースが無いため結実する房が小さく、少ない
3. 樹が大きく育たない(地上部分)ため、樹の負担が少ない。寿命が長くなりやすい。



2016年3月新芽が出る前のLe Costeの畑。地表に出ている部分はほとんどない



収穫について

支柱に沿ってタテに伸びた樹、葉は切らずに隣の樹と絡めてアーチ状に。春の写真と同じ低い位置に結実しているのが分かる。

レ コステの考え方は、樹1つずつの収穫量。

スペースが無いため、房は小さく1つ100~200g程度

3~4つの房がジャンマルコの考える理想(最高)の収穫。

グリーンハーヴェストは基本行わない。かと言ってすべての樹が写真のように結実する訳ではない。もちろん例外はある。その中で選別して収穫を行う事で、そのぶどうがどのワインになる(前提)かを考えて収穫している。

例えば、

1本の樹から3~4つの房、200gの収穫量=Cru Le Coste

1本の樹から4~5つの房、400gの収穫=Bianco R,Rosso R

醸造について

皆さんもご存じの通り、ブドウ以外何も添加しない(SO2などを含め)醸造方法を貫いている。

レ コステの畑や、ラ キエーザの畑のように、基本的には畑ごとに収穫し、それぞれ醸造を行う。醗酵に使用するのは、基本縦型の大樽だが、ワインの容量はマセレーションの用途によって変化する。その大前提は、収穫したブドウの完成度やポテンシャル。ヴィンテージの良し悪しによって大きく変わる。さらに近年は、キュヴェそれぞれに「時間」をかけてからリリースしている。ポテンシャルのあるワインは、それだけの時間を費やす、という考え。

