



珠玉ワインの宝庫 北口ノ ヌ

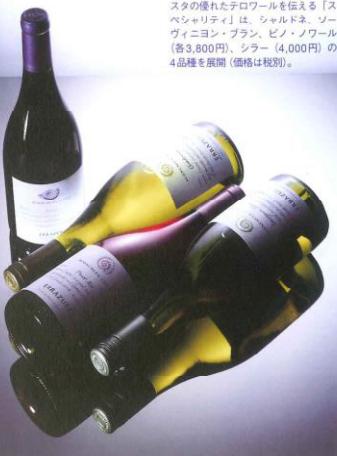
見逃す
まい、
偉大なる
産地



冷たいフンボルト海流が流れる太平洋。アコンカグア・コースタはここからわずか12キロの距離。



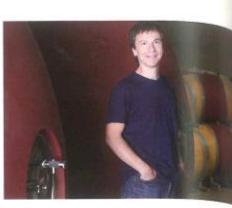
冷涼な気候をもつ、アコンカグア・コースタはここからわずか12キロの距離。
アコンカグア・コースタには、ドイツのモーゼルやシャビインのブリオラートのようなストレート(結晶岩)、土壌が見られる。ワインにミネラル感をもたらす。



アコンカグア・コースタはここからわずか12キロの距離。
アコンカグア・コースタには、ドイツのモーゼルやシャビインのブリオラートのようなストレート(結晶岩)、土壌が見られる。ワインにミネラル感をもたらす。

フランスコ・バエティッグ Frédéric Beutig

1980年、サンティアゴ生まれ。チリ大学で農業工学を学んだ後、チリでは幼少期フランスのブルドー大学に留学し、醸造学の修士号を取得。フランスやカリフォルニアのワイナリーで活躍後、2003年、エラスリスのヘッドワインメーカーに就任した。



アコンカグア・コースタとは、チリの首都サンティアゴ北東、アコンカグア・ヴァレーの渓谷谷間に切り開かれた新たな産地。海岸からわずか12キロしか離れていないこのエリアは、冷たいフンボルト海流の影響が強く、冷涼な気候を好み、ノワールやシャルドネにとって最適な栽培環境を提供する。

この理想的を見ついたのは、2004年のベルリンに皮切りに、世界各地で認められた「ブルドー」。ティスティイグにおいて、ラフィット・ヨア・バス・ワンなどの世界トップクラスのワインを凌ぐ魅力を世界に知らしめたエラスリス。新たにワイン市場を開拓するのに、活動的に「ついで」当時のエドワード・チャーチワースはこう語る。

「2000年代頃、私は日本でブルドーのワインをたくさん飲む機会に恵まれました。そのときに思ったのです。これを越えてワインをより進化させ、新たな市場に取り組みなければならない」と……。彼は03年にプロジェクトを立ち上げた。

ブルゴーニュ的な フィニスとエレガанс

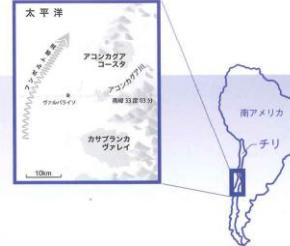
醸造を担当するのは、ワインの工場ガスとは何かを熟知するヘッドワインメイカーのフランシス・ヴァニエ・ブティ女史が協力している。

テロワールの特徴を最も強調引出

すべく、彼によつて入念に仕上げられたワインは、従来のチリワインと明らかに異なる。とりわけノンストレートの区画のみから造られるラッソ・ブリオラートは、ヒンノワールもシャルドネも、タイト感、ミネラル感、ビューアな酸味と軽やかな深みが特徴。伸びやかなフレーバーといつづけられる。

冷涼な気候をもつ、アコンカグア・コースタの優れたテロワールを伝える「スペシャルティ」は、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ノワール(各3,800円)、シラー(4,000円)の4品種を展開(価格は税別)。

アコンカグア・コースタはここからわずか12キロ。冷涼な気候の丘陵地である。



アコンカグア・コースタはここからわずか12キロ。冷涼な気候の丘陵地である。

アコンカグア・コースタとは、チリの首都サンティアゴ北東、アコンカグア・ヴァレーの渓谷谷間に切り開かれた新たな産地。海岸からわずか12キロしか離れていないこのエリアは、冷たいフンボルト海流の影響が強く、冷涼な気候を好み、ノワールやシャルドネにとって最適な栽培環境を提供する。

この理想的を見ついたのは、2004年のベルリンに皮切りに、世界各地で認められた「ブルドー」。ティスティイグにおいて、ラフィット・ヨア・バス・ワンなどの世界トップクラスのワインを凌ぐ魅力を世界に知らしめたエラスリス。新たにワイン市場を開拓するのに、活動的に「ついで」当時のエドワード・チャーチワースはこう語る。

「2000年代頃、私は日本でブルドーのワインをたくさん飲む機会に恵まれました。そのときに思ったのです。これを越えてワインをより進化させ、新たな市場に取り組みなければならない」と……。彼は03年にプロジェクトを立ち上げた。

これに対し、アコンカグア・コースタはひんやり涼涼であるピノ・ノワールの生まれ故郷、ブルゴーニュの積算温度は13.19度日。ニュージーランドのマルボロは11.9度日と低いが、カリフォルニアのロシアン・リヴァー・ヴァレーは14.68度日につる。

これに対して、アコンカグア・コースタは内陸側でも13.1度日になり、もっとも海寄りでは13.1度日。11.91度日なんとブルゴーニュにも増して大きいのだ。

アコンカグア・コースタの特殊性は気候だけに限らない。いつもこの丘が連なる狭い谷地で、斜面は四方の丘に囲まれ、土壌にはシスト(結晶片岩)が含まれる。ヤマレート(粘板岩)が本當のシストやブレーの含まない土壌であり、これまで新世界のピノ・ノワールやシャルドネに欠けていた具合だ。土壤の酸度には、「ブルゴーニュの地質学者」フランソワ・ヴァニエ・ブティ女史が協力している。

アコンカグア・コースタはここからわずか12キロ。冷涼な気候だけに限らない。いつもこの丘が連なる狭い谷地で、斜面は四方の丘に囲まれ、土壌にはシスト(結晶片岩)が含まれる。ヤマレート(粘板岩)が本當のシストやブレーの含まない土壌であり、これまで新世界のピノ・ノワールやシャルドネに欠けていた具合だ。土壤の酸度には、「ブルゴーニュの地質学者」フランソワ・ヴァニエ・ブティ女史が協力している。

ピノとシャルドネの新たな理想郷 アコンカグア・コースタ

未開の産地を切り開く。これほど冒険的でエキサイティングなことはない。

しかしその反面リスクは大きく、よほど覚悟がなければ新たな土地への進出はむずかしい。

エラスリスは敢えてそのリスクに立ち向かい、ピノやシャルドネにとって最上のテロワールを見いだした。

Photo: Kenichi Yoshida (P90-P91 Bottles)



アコンカグア・コースタは海岸線からわずか12キロ。冷涼な気候の丘陵地である。

偉大なるテロワールのワイン『ラス・ピサラ』

アコンカグア・コスタの真価を知る



1_全体の20%を全房醸造。75%に低温浸漬をし自然発酵のうえ、フレンチオーク（新樽20%）で14ヶ月熟成。
2_60%をMLF。フレンチオーク（新樽20%）で14ヶ月の熟成。ブラックチェリートノーフルなタッチ。銘柄らしいニュアンスを感じられる。テクスチャーがじつにシルキー。ラス・ピサラとはシスト土壌のこと、全房で圧搾。自然発酵を行ない、全体の60%をMLF。フレンチオーク（新樽20%）で14ヶ月熟成。
ビューグルな酸味とミネラル感がリلينに緊張感をもたらし、複雑な余韻が長く続く。ラス・ピサラの葡萄面積は3ha、年間生産量はわずか3,600本。ピノノワール12,000円、シャルドネ10,000円（税別）。2016年4月発売開始。