

Ciolti

チョツリ 

ラツィオのピノ・ネロ「チェザネーゼ」で肩を並べる者が一切ないトップ生産者。こだわりを貫き、チェザネーゼ・ダッフィーレ100%のワインのみを生産。品種の魅力であるフローラルで豊潤なアロマを最大限に引き出し、ピュアで丸みを帯びた凝縮感を持つ。



チョツリは、ローマの東60km、チェレステ山麓に位置するオレヴァーノ・ロマーノで5代続く生産者である。近年まで周辺のブドウ栽培農家と同じく、ブドウやバルクワインを地元の業者に売っていたが、祖父や父から伝統のワイン造りを学んだ現当主のダミアノ・チョツリは、代々受け継いだ畑で育つラツィオの古い土着ブドウ、チェザネーゼの力を余すことなく発揮したワインを自らの手で世に出したいと考えていた。そこで、2001年に24歳の若さで家業を継ぐと同時に、独立した醸造所として元詰めを開始。瓶詰めを行うのは協同組合ぐら이었다当時、周囲の反応は冷ややかだったが、ロンコ・デル・ニエミツでコンサルタントを務めた友人のガイド・プザットの協力の下、ワイン造りに心血を注いだ。



チェザネーゼという品種には、栽培範囲が広く収量が多いチェザネーゼ・コムネと、限られた地区で栽培されるチェザネーゼ・ダッフィーレがある。コムネよりコンパクトな房と小さな果粒を持つダッフィーレは、糖度が高くフェノール分が豊富なため、熟成に向く。海拔400-450mの日当たりの良い南斜面に広がるチョツリの畑では、このチェザネーゼ・ダッフィーレのみが栽培されており、高地のため寒暖のメリハリがある気候に、ストラクチャーと独特の風味を与える赤い粘土の火山性土壌と、テロワールも恵まれている。

しかし、チェザネーゼの市場価格は低く、一昔前までは生産量を増やすために、一部の古い畑を除き、多産になる台木を用いたベルゴラと呼ばれる棚仕立てでの栽培が行われていた。これでは最も表現したいチェザネーゼのフローラルで芳醇なアロマを十分に引き出すことができないと感じたダミアノは、元詰めを始めるにあたり、まず栽培方法を見直した。可能な限り有機農法を取り入れ、仕立てをベルゴラからコルドンへ変更。また、一部の区画では収量が自然と低くなる台木でグイヨ仕立てに改植した結果、健全でバランスのとれた、目指すワインに理想的なブドウが得られるようになった。

長い間、質より量が求められたこの地域において、クオリティを第一とするチェザネーゼの生産者の先駆けとなったダミアノの勇氣と情熱は、チェザネーゼのアロマティックなキャラクターが素直に表現されたシレーネというキュヴェを生み出した。



「良いワインというのは、伝統、ブドウ、テロワール、この3つの要素が組み合わさって生まれる」というダミアノの言葉通り、この地でチェザネーゼを育ててきたチョツリ家の誇りと、チェザネーゼとオレヴァーノ・ロマーノの相互作用がもたらした個性に溢れている。『ガンベロ・ロツ』では「チェザネーゼのナンバーワン生産者」と称えられているダミアノだが、更なる高みを目指し、親交深いバルバレスコの名手ソツティマーノを頻繁に訪れるなど、研鑽を重ねている。

Italy



シレーネ
2019 Silene



限定 希望小売価格 ¥2,900

- 産地: D.O.C. Cesanese di Olevano Romano
- 品種: チェザネーゼ・ダッフィーレ100%
- 熟成: コンクリートタンク12ヶ月
- 評価: Vinous91
- アルコール度数: 13.5%

野生の赤いベリーやチェリー、オレンジピールのフローラルな香りに、地中海のハーブの香味やオリエンタルなスパイスが仄かに感じられる。甘くエレガントな口当たりに続くのは、ジューシーで瑞々しい赤い果実。各要素の緻密なハーモニーが素晴らしく、チェザネーゼの芳醇な魅力が優しくピュアに表現されている。