

Nec-Otium ネコティウム

Cru: Chale クリュ・チャーレ



フリウリを熟知したクリスチャン・パタが自ら「フリウリらしさ」の表現を求めて手掛けたプロジェクト。彼のこれまでの経験が凝縮された味わいには、進化しつづけるフリウリの可能性が表れている。

イタリアの数多くのワイナリーのエージェントだった父親からワインに対する情熱を受け継いだクリスチャン・パタは、学生時代からワイン業にも携わり、尊敬する父の死後は、イタリアはもちろん、フランス、ドイツ、スペイン、カリフォルニアのワインのバイヤーとして経験を積んでいた。世界中のワインに触れる傍ら、故郷フリウリのトップ生産者と親交を深める中で、ワイン造りへの興味が増えいったのは当然の成り行きだろう。



彼の多大な好奇心に対し、ミアーニのエンツォ・ポントーニやロンコ・デル・ニエミツ、ボルゴ・デル・ティリオなどが、惜しげもなく畑やセラーを提供した。この並々ならぬ信頼関係の下、フリウリを代表する様々なワイナリーで様々な実験的醸造を行うことで、フリウリの畑やワイン造りについて実地で学ぶことができたのは、クリスチャンにとって何よりも貴重な経験だった。

このような試行錯誤を重ねていた1990年代当時、フリウリでは手入れされず放置されていた畑が多かった。しかし、この地のポテンシャルを確信していたクリスチャンは、それを実証するために、ミアーニなど信頼する生産者のワインを用いた『ネコティウム』のキュヴェを世に送り出し、フリウリの可能性を示した。2001年に正式にネコティウム社を設立して以降、フリウリの地で信頼の置く生産者たちのセラーを借りて自らワインを手掛ける一方、エージェント業も行っており、旧知の仲であるミアーニをはじめ、フリウリを中心にイタリア各地の小規模ながら優れた生産者を世界に発信している。

またネコティウムと並行し、クリスチャンは3人のプロフェッショナルとともにフリウリのテロワールの可能性を実証するため、1997年にクリュ・チャーレのプロジェクトを立ち上げた。志を同じくしたのは、ガヤのコンサルタントを務めるなどフリウリ内外で活躍するエノロゴであるピエル・パオロ・シルク、グラヴネルやロンコ・デル・ニエミツの栽培責任者であるマルコ・シモニ、ワイン商のグラウコ・ラヴェッロだ。

畑はコッリ・オリエンターリ・デル・フリウリ地区に位置しており、グランクリュとも言えるロザッツォ、同じく偉大で大らかなブットリオからのブドウが用いられる。収量は厳しく制限され、発酵にはフレンチオークの2年樽と3年樽を使用。二酸化硫黄の使用を極力抑えるため、ワインと澱を長期間接触させる等の工夫を凝らしている。

経験を重ねるごとに、「フリウリの多様なテロワールの個性を表現するためには、どのテロワールにどのブドウ品種が最適か、つまりどのブドウをどこで育てるかが重要だと学んだ」というクリスチャン。何ら制約に縛られない彼らのワインは、独自の『フリウリらしさ』の表現を求めて進化を続けている。たった5樽のシャルドネからスタートしたこのプロジェクトだが、現在も総生産本数が1万本に満たないためほとんど市場に出回ることはなく、またメディアへの露出も行っていないため、現地以外ではほとんど見かけることのない稀少なワインである。2007年まで醸造はシルクのセラーにて行われていたが、2009年から畑の場所によってはロンコ・デル・ニエミツのセラーも使われている。



ピノ・グリージョ (ネコティウム)

2023 Pinot Grigio (Nec-Otium)



定番 希望小売価格 ¥2,200

- 産地: D.O.C. Friuli
- 品種: ピノ・グリージョ100%
- 熟成: ステンレスタンクで澱と共に7ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

良く熟した桃やハーブの大きな香り。フリウリの内陸部の冷涼なコッリ・オリエンターリと南部の温暖なインゾンツォのブドウをブレンドすることで、丸く厚みのある果実にフレッシュな酸・ミネラルという絶妙なバランスが生まれた。このクラスにはない充実感と驚異のコストパフォーマンスを誇るピノ・グリージョ。



シャルドネ イ・ヴィーニ・ディ・ヤコポ (ネコティウム)

2023 Chardonnay I Vini di Jacopo (Nec-Otium)



定番 希望小売価格 ¥2,900

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック10ヶ月 (新樽25%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

フリウリのグランクリュ、ブットリオにある畑のブドウをロンコ・デル・ニエミツで醸造し、バリックで熟成させた贅沢なシャルドネ。桃やアプリコットのクリーンな香りに仄かなナッツやバニラのヒント。オークのニュアンスに続く果実は透明感があり非常に美しい。ブドウの良さを感じさせる旨みに満ちている。



シャルドネ (クリュ・チャーレ)

2021 Chardonnay (Cru: Chale)



限定 希望小売価格 ¥4,900

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック9-10ヶ月 (新樽50%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

ヴィンテージ毎に適した畑から比率を決め作られる。白桃のコンポート、リンゴの蜜、洋ナシ、ナッツのリッチでボリューム感のあるなめらかな舌触り。早すぎず、遅すぎず、適正な時期に収穫されたブドウに根差した酸とミネラルにきっちり支えられた味わいは、全体を通してきれいでクリーンな印象。