

エルヴィオ・コニョ Elvio Cogno

ノヴェッロ村のブリッコ・ラヴェラの丘の上に建つ家族経営のカンティーナ。3世代目まではラ・モッラ村でマルカリーニ家と共同経営していたが、当代（4代目）のエルヴィオが1991年に独立し、現在地にカンティーナを移した。今日の評判はエノロゴを務めるエルヴィオの女婿ヴァルター・フィッソーレによるところが大きい。

畑に合成肥料や殺虫剤、防黴剤などは使っていない。必要に応じて堆肥を漉きこみ、収量を低めに設定している。栽培品種はネッピオーロの他にバルベラ、ドルチェットとナシェッタというこの地固有の白品種があり、これがエルヴィオ・コニョの特徴の一つでもある。ナシェッタの起源はサルディニアと言われており、17世紀にバローロに持ち込まれた品種。ながらく等閑視されてきたがこの白葡萄に興味をもったヴァルターが1994年からワインにしている。生産量は1万本。長らくランゲ・ピアンコとして販売してきたが、2010年ヴィンテージからDOCランゲ・ピアンコ・ナシェッタに昇格することが決まった。

セラーには独特の四角形をした細長いINOXが並びこれを使って発酵している。マセレーションは非常に長い。アルコール発酵が終わってから15～20日のエクステンデッド・マセレーション。全部で35～40日ものマセレーションになる。発酵中に集中的にリモンタッジョ（もろみ循環）を行う。アナシェッタは30%が樽発酵、70%はINOX発酵、これらをボトリング前にブレンドする。

熟成セラーには30hlのスラヴォニアンオーク樽があり、これはネッピオーロの熟成用。バルベラだけはバリックで熟成する。トッピングは小まめに行い、MLFはINOXで済ませてから小樽に入れる。2005年ヴィンテージからリセルヴァ表示も採用した。別棟に新しい地下セラーを作った。ここにバローロの2004年、2006年ヴィンテ



26 Sep. 2010 WANDS

▲エルヴィオ・コニョの葡萄畑

▼エルヴィオ・コニョのエノゴロ、ヴァルター・フィッソーレ



ジを保管する予定。

ランゲ・ピアンコ・アナシェッタ Anas-Cetta 2009

ナシェッタ100%。この年は素晴らしい出来栄。ナシェッタの畑はノヴェッロに4～5 haあり、このうちエルヴィオ・コニョが1 ha所有している。かつてはデザートワイン用の葡萄だった。コニョがこの品種の最初の生産者。6か月間シュールリの状態でバトナージュを繰り返す。白い花、ライチ、セイジ、パイナップル、ミネラルなどの香り。サルデーニャのヴェルメンティーノを連想させる興味深い品種。

バルベラ・ダルバ2007ブリッコ・デイ・メルリ

このバルベラはビエ・フランコ（接木をしていない）の150年樹。バリックで熟成したあと大樽熟成。チェリー、プラムの香り、チャーミングなバルベラ。タンニンが甘く優しいワイン。きれいな酸味。

ランゲ・ロッソ・モンテリッリ2007

ネッピオーロとバルベラを半分ずつでコファメント（混醸）。1年間バリック熟成。プラム、チェリー、ミネラルの香り。フルーツが凝縮してタンニンはやさしい。酸味もきれい。とてもフレッシュなワイン。

バルバレスコ2006

ネイヴェのモンテ・ソツモの借地0.6ha。1年ボツテ熟成、1年

ボトル熟成。4000本の生産。これがファースト・ヴィンテージ。チェリー、プラムの香り、甘いアタック、フルーツたっぷりでエレガント。まだ硬いワイン。

パローロ・カッシーナ・ヌオーヴァ2006

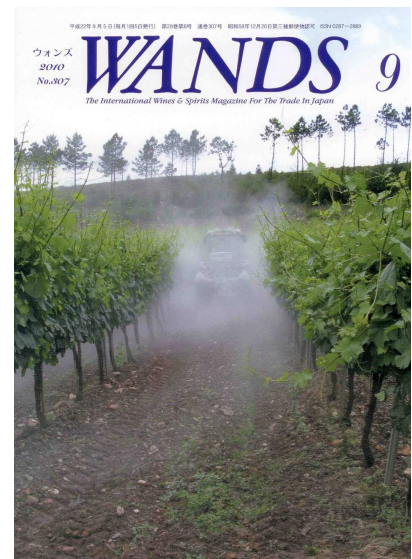
樹齢6～12年。生産量1万本。フルーツ、熟した果実、フレッシュなアロマで香りの量が多い。まだ硬い。このワインの潜在力について、「ジャマイカンが100mを走るとき、今日10秒で走ろうが20秒で走ろうがそのポテンシャルに変わりはない」と謎めいた話をヴァルターがした。

パローロ・ラヴェラ2006

葡萄畑は4.88ha。ミケット、ランピアが混ざっている。生産量15,000本。10～12日間のアルコール発酵。25日のエクステンデッド・マセレーション。プラムとチェリーの香り、グラスを回すともっと複雑な香り。まだ若く収斂する、非常に洗練された滑らかなタンニン。

パローロ・ブリッコ・ペルニーチェ2005

ランピア・クローンだけ。ブリッコ・ペルニーチェは2ha。もつとチェリーの香りが鮮明。ベリー系の香りも。甘く熟したタンニン。しっかりしたストラクチャー。まだまだ硬いがタンニンは極めて良質。硬いが粗いタンニンではない。後口はスムーズ。



◀ エルヴィオ・コニヨ独特の四角形をしたステンレスタンク(上)とフレンチオークの熟成樽(下)

