

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°34 マス・ベルトラン

生産地方：スペイン（ペネデス）

新着ワイン 1 種類♪

DO ペネデス・ブリュット・ナチュラル・レゼルヴァ バルマ 2012(白泡)

2012年は、収穫前に雨が降ったおかげで、ブドウの酸が落ちず、例年よりもシャープでキレのあるワインに仕上がった！この年から、ブドウの酸化防止のため、プヌマティックプレス機の中を窒素で満たす装置をプレス機に装着！搾ったジュースも、空気に触れずダイレクトにポンプで送れるようジュース受け容器が完全密封だったり、徹底してクリアなジュースでの発酵にこだわった！さらに、繊細な泡を得るために、瓶熟期間は32ヶ月とグラン・レゼルヴァ並みに寝かせている！細かく勢いのある泡立ちとピュアでタイトなミネラルの一体感は、まさにシャンパーニュのブラン・ド・ブラン！

ミレジム情報 当主「サンティ・ヴェンチュラ」のコメント

2012年は、春はスタートから初夏のような暑さが続き、ブドウの成長ペースも早かった。6月中旬から始まった開花も問題なくうまく行ったが、雨がほとんど降らなかったため、一部結実不良のブドウも見られた。7月-8月も日照りが続き、ペースの早かったブドウの成長にも徐々にブレーキがかかり始めた。ブドウの自体は病気が一切なく状態は非常に良かったが、ほとんど雨が降らず乾燥していたため房が小さく、この時点ですでに前年よりも15%収量減だった。

8月の終わりからは一転、雨の多い不安定な天候が続いた。この雨のおかげで、水不足だったブドウ畑の渴きが一気に潤された一方で、水分を吸い始めたブドウが破裂するリスクが広がり始めた。早めに熟したマカベオやチャレッロなどは、収穫前の適度な雨がプラスに働き、結果的に酸と糖のバランスがとれた素晴らしいブドウを取り入れることに成功したが、晩熟のパレリャーダは腐敗を取り除くために厳格な選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

以前はDOカヴァで申請していたバルマ。マス・ベルトランでは、2010年から原産地呼称をDOペネデスに変更している。理由は、何ともおかしな話なのだが、スペインの原産地呼称制度上、DOカヴァを名乗るためには、ひとつのカーヴ内でカヴァ以外のワインをつくってはいけないのだそうだ！カヴァはカヴァのみ！つまり、同じカーヴ内で仮にスティルワインなど他のワインをつくった場合は、もうDOカヴァを名乗ることができず、DOペネデスで統一しなければならないのだ！何とも馬鹿げた話で本当に開いた口が塞がらないが、でも、バルマをつくる当のサンティにとっては、これが馬鹿話では済まされない厄介な問題なのだそうだ。

彼曰く、実際、お客さんの中には「カヴァが欲しい」と、DOペネデスがDOカヴァの格下だと思って買わない人もいるらしく、そういうお客さんへの説明に苦労しているようだ…。「このように先入観のあるお客さんが残念ながらまだたくさんいる。そんなお客さんが、カヴァではなく『バルマが欲しい！』と普通に言ってもらえるように、我々は日々品質向上に努めなければならない！」と抱負を語ってくれた。

(2015.8.16.ドメーヌ突撃訪問&2016.2.11.ドメーヌ突撃電話より)

母の大好きなカヴァを実現した「脱テクニカル・カヴァ」！

マス・ベルトラン

(生産者：サンティ・ヴェンチュラ)

生産地

地中海沿いに面したスペイン第二の都市バルセロナの近郊、南西へ約30 km下ったところに、ヴィラフランカ・デル・ペネデスの街があり、その街を中心にスパークリングのカヴァで有名なペネデス地区が広がる。マス・ベルトランの畑は、ヴァラフランカの北に広がる小高い山の麓から中腹にかけて標高350 m（ちょうどバホ・ペネデスとメディオ・ペネデスの境目）の場所にあり、総面積は約4 ha、南向きで、ブドウ品種はチャレッロ、パレリャーダを栽培している。

気候は地中海性気候で夏は乾燥しており平均気温は30℃。そして冬は平均気温 8℃で、秋の終わりから冬の初め、そして冬の終わりから春先にかけて雨が降る。年間を通して吹き荒れる強い北風がブドウの病気や湿気を防ぐ。また、ヴィラフランカはスペインワインの名門トーレスの本拠地があり、ワイン以外の特産物としてはアルベキーナという極小粒のオリーブがある。

歴史

現オーナーであるサンティ・ヴェンチュラ（37歳）は、ヴィラフランカで3代にわたって続くブドウ栽培農家の家系で育った。彼は1994年にタラゴーナにある醸造大学を卒業後、1994年にカリフォルニア、1995～97年にリオハ、1997～98年にチリと各地で醸造の経験を積む。再びスペインに戻った1998年には、カヴァの造り手カスティロ・ペレラダの醸造責任者として2年働き、2000年にトーレス社の醸造チームに加わり2007年の初めまで醸造とスペイン国内向けのワインコマースを担当する。トーレス社で働く一方で、今までトーレス社に毎年ブドウを売っていた父の畑を譲り受け、自らプライベートカヴァの生産に取り組む。2004年に彼の妹と共同で正式にワイナリーを立ち上げ、2011年から新しく醸造所を設立し本格的にスタートする。

生産者

現在、サンティは2 haのパレリャーダ品種（樹齢28年）と2.15 haのチャレッロ品種（樹齢65年）の畑を父母妹の家族4人で管理している。（繁忙期は季節労働者が数人手伝う。）畑は3代にわたり一貫してビオの農法にこだわり、醸造も限りなくナチュラルな醸造を試みる。主カワインであるキュヴェ・バルマ（BALMA）は、以前はワイン農協のワインをタンクごとに厳選購入しブレンドしていたが、2011年以降、専属の契約農家からブドウを買い、自らの醸造所にて徹底した衛生管理下の中でワインを仕込んでいる。買いブドウはチャレッロ、マカベオ、パレリャーダの3種類（2 ha分の自社畑パレリャーダも最終的にBALMA用ワインにアッサンブラージュする）。一方、自社畑である2.15 haのチャレッロからは、ワンランク上のキュヴェ「アルジラ（ARGILA）」と若木のチャレッロでつくるペティアンナチュラル「アンセストラル」が生産される。

マス・ベルトランの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

自社畑のチャレッロは全てアルジラ（ARGILA）用の畑。

土壌：アルジロ、サブルー

総面積：約4 ha

品種：チャレッロ、パレリヤーダ、マカベオ（マカベオは実際持っていない⇒ワイン農協からワイン購入のみ）

樹齢：チャレッロ65年、パレリヤーダ28年（他BALMA用のネゴシアンブドウは樹齢平均10～50年）

剪定方法：ゴブレ仕立て

生産量：チャレッロ2500 kg/ha、パレリヤーダ 2000 kg/ha（他BALMA用のネゴシアンブドウは9000～10000 kg/ha）

収穫方法：収穫者6～8人で手摘み。畑で房レベルの選果（BALMA用のブドウも手摘み）

ビオの認証：2008年にCCPAE認証予定（Consell Catala de la Produccio Agraria Ecologica）

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：シャンパーニュ方式、ペティアンナチュレル方式。

- BALMA（バルマ）は、ドメーヌのパレリヤーダを手摘みで収穫後、ブドウを除梗破碎し真空式のプヌマティックプレスにて圧搾。その後、ステンレスのタンクに移し一次醗酵。発酵の終わったワインを半年ほど熟成させ、その後リキュール・ド・ティラージュ（蔗糖と酵母）を添加しビン内二次醗酵開始。二次醗酵期間は約1ヶ月で、そのままビン内で16～18ヶ月の熟成を経る。デゴルジュマン（澱抜き）をして目減りした分はリキュール・デクスぺディション（門出のリキュール）を加えず、同じカヴァで量を満たす。デゴルジュマンのタイミングは必ずカヴァ出荷3週間前
- ARGILA（アルジラ）は、ドメーヌぶどう100%。チャレッロを手摘みで収穫、選果後、ブドウを除梗破碎し真空式のプヌマティックプレスにて圧搾。ステンレスのタンクに移し一次醗酵。（天然酵母）醗酵期間は約1ヶ月。発酵の終わったワインを半年ほど熟成させ、その後リキュール・ド・ティラージュ（蔗糖と酵母）を添加しビン内二次醗酵開始。二次醗酵期間は約1ヶ月で、そのままビン内で最低でも32ヶ月の熟成を経る。以下、BALMAと同じ。
- Ancestral（アンセストラル）は、ドメーヌぶどう100%。チャレッロを手摘みで収穫、選果後、ブドウを除梗破碎し圧搾。ステンレスのタンクに移し一次醗酵。発酵中に何度かスーティラージュを施し、糖度計が1020前後に達した時点で瓶詰め。そのまま半年ほど瓶内二次醗酵を経てデゴルジュマン。目減りした分はリキュール・デクスぺディション（門出のリキュール）を加えず、同じペティアンで量を満たす。

酵母：BALMAのネゴシアンワインは培養酵母、ドメーヌは自然酵母。

発酵期間：一次醗酵、約1ヶ月。二次醗酵、約1ヶ月。

ビン熟期間：アンセストラルは6ヶ月、BALMA16～20ヶ月、ARGILA32ヶ月以上

SO₂添加：プレス時、澱引き時に少量添加。（アンセストラルはデゴルジュマン後にも少量添加）。

熟成樽：なし

フィルター：なし

ちょっと一言、独り言

「自分の母親が何よりも一番大事なお客さん！」

サンティ・ヴェンチュラが自らドメーヌを立ち上げようと決意したきっかけは、彼の母親が美味しい！と飲んでくれるようなカヴァを自分の手でつくりたいという思いからだ。現在、彼がつくる低収量、長期熟成、SO₂微量、ノンフィルター、超辛口（ドザージュなし）というカヴァのスタイルは、彼の母親の好みから大きく影響を受けているようだ。

タラゴナーの醸造大学を出て、カリフォルニアのセインツベリー、チリ、リオハ、カスティロ・ペレラーダそしてトレスと、いつもワイナリーでは醸造の最前線に携わっていたサンティ。これらの過去の経験からどのようなことを学んだか？という質問に対し彼は「カリフォルニア、チリ、カスティロ、トレス等では、ドメーヌのマネージメント、経営術、最新の醸造のテクニック。それに対しリオハでは、経験則に基づく醸造法、生活のリズム、昔ながらのやり方を学んだ。」とのこと。そして、今一番彼が影響を受けているのはリオハで学んだ経験則に基づくワインづくりだそうだ。「母親の舌だけは絶対にごまかすことができない。テクニックでつくられたカヴァは一発で見破られてしまう。彼女は極少量でも甘さを感じるドザージュ（門出のリキュール）されたカヴァが嫌い！また、SO₂を多く含んだカヴァも大嫌い！」彼は、ワインの醗酵熟成の期間もアッサンブラージュも最終的に製品となったカヴァも、必ず母親に味をみてもらい彼女の意見を最優先に聞く。母親に絶大な信頼を置いているのだ。「若い頃は、醸造は経験則よりもテクニックや数値が重要だと本気で信じていた。でも今は…」とはにかむサンティ。彼の母親がかつて美味しいと認めたカヴァのほとんどが小規模生産者のカヴァだったこと、反対に、世界的に有名な大手のカヴァはほとんど口にしなかったこと、そんな彼女の正直な味覚を目の当たりにして、彼のワイン哲学も少しずつ変化していったようだ。

サンティのつくるBALMAは、一部ドメーヌのパレリャーダ品種と、ワイン農協から仕入れる、全て彼により厳選された一次醗酵ワインからつくられる。（ちなみにBALMAとは「洞窟、洞穴」という意味。ペネデス丘陵地の切り立つ断崖に天然のBALMA＝洞穴がいくつもある。彼自身、幼い頃にその洞穴で遊んだ経験があり、昔に戻る＝初心に帰るという意味を掛けているそうだ。）

彼がワインを買い付けるワイン農協は、主にフレシネやコドーニュという大手企業にもワインを卸しているが、会社規模が中堅ゆえワイン不況による毎年のワイン価格のダンピングに悩まされている。彼らはこの不安定な状況を打開すべく、生き残り策として現在はブドウ品質の差別化を図り、サンティのような小規模ワイナリーの要望に応えられる質へのこだわり、オーダーメイドワインを目指している。サンティ曰く、ワイン農協のつくるキュヴェのなかで最終的に一番品質の高いワインは必ず彼に回ってくるそうだ。私自身も実際に現場を見て驚いたのだが、彼の選別するワインと大手の買うワインとは完全に分かれていて、アルコール度数も0.5～1%の差がある。それだけブドウの完熟度が違うのだ。「一次醗酵のキュヴェを選ぶ際に気をつけなければならないのは、ワインの味の中に青臭さがあるかどうか。これを注意深く吟味しなければならない。」彼が言うには、デゴルジュマンの最後にリキュールを添加しない、完全辛口のブリュットは味にごまかしが効かないそうだ。大手のように最後にリキュールでカヴァの味を調整するところは、たとえブドウが早熟でワインに青臭さが残ろうが全く問題はない。なぜなら、リキュールが全ての味を調整してくれるからだ。彼のようにリキュール添加を拒むつくり手は、ブドウの品質に全てを託すしかない。それだけ慎重な吟味を必要とする。また、彼とワイン農協は、実験的な試みで2007年はスキンコンタクトで長時間漬けたワインを仕込んでいる。彼曰く、ブドウの状態が完璧であれば、アロマやエキス抽出の相乗効果が期待できるそうだ。私も実際に試飲させてもらったが、確かに香りの部分で圧倒的な違いがある。とても華やか！

これからは、より一歩進んで、よいブドウを提供するブドウ栽培者を選別して、最終的には畑の指導管理も行なおうと意気込んでいるサンティ。これからも目が離せない注目の生産者だ！