

～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2種類♪

DO ペネデス・クラシック・ペネデス・レゼルヴァ バルマ・ブリュット・ナチュラル 2013 (白泡)

2013年は当たり年！エヴァ曰く、夏が涼しかったおかげでブドウは十分な酸を残しながらゆっくりと完熟していったとのこと。パレリャーダで酸を補う必要がなかったため、2013年はチャレッコとマカベオの比率を高め、味わいにコクと深みを与えている！瓶熟期間は32ヶ月とグラン・レゼルヴァ並みの熟成を経ている！塩辛いくらい味のある上品な旨味がふわっと口に広がり、その後から上がるミネラルと細長くキレのある酸がきれいに締める！泡の繊細さも考慮すると、今までのバルマの中で一番上品な仕上がりかもしれない！

DO ペネデス・レゼルヴァ 3年 アルジラ・ブリュット・ナチュラル 2011 (白泡)

2011年のアルジラは、新しいカーヴで仕込んだファースト・ヴィンテージ！エヴァ曰く、2011年のチャレッコは酸に恵まれず、100%チャレッコでスパークリングをつくるにはバランス的に難しかったとのこと。(通常のカヴァであればパレリャーダで酸を補うのだが)。だが、単一の土着品種でミレジムを表現したいサンティはアルジラの仕込みを決行！味わいのバランスを損なわないためにブドウの選果にこだわり、またSO₂の添加を抑えるためにドライアイスなどを駆使して酸化を徹底的に防ぎ、さらに最新のカーヴの施設も手伝ってピュアなブドウのまま瓶に閉じ込めること見事に成功した！エヴァ曰く、2011年はチャレッコの品種の特徴がワインの味わいによく出ているとのこと！「チャレッコの個性は滋味深い苦み。このアフターのほろ苦さが食欲を促進する役目を果たしている」と言う彼らは、独特な苦みをきれいに調和させるために4年10ヶ月の瓶熟を施行！泡が飛んでも白ワインとして十分に美味しいスパークリングが出来上がった！

ミレジム情報 「エヴァ・ヴェンチュラ」のコメント

2011年は、設備の整った新しいカーヴで仕込む最初のミレジム！ミレジムの特徴としては、ブドウが早熟で例年よりも10日から2週間ほど収穫が早かった。春のスタートは雨が比較的多く涼しい気候が7月まで続き、その間多少のミルデューの被害があり、例年よりも収量が10%落ちた。8月に入り一転、連日の猛暑が続き、これまでゆっくりであったブドウの成長スピードが一気に上がってしまった。ブドウの質的には、例年よりも酸が少ないが、チャレッコのブドウの特徴が良く表れている。

2013年は、カヴァにとっての当たり年！ミレジムの特徴としては、ブドウが晩熟で例年よりも1週間から10日ほど収穫が遅かった。春のスタートは適度な雨と天候に恵まれたおかげで、発芽以降の成長も速く順調だったが、一転5月6月と雨の多く気温の上がらない不安定な天候が続き、成長にブレーキがかかった。開花はまちまちで開始から終了までに2週間ほどかかり、結実不良や各々のブドウの成長スピードに差が生じてしまった。だが、7月に入りようやく夏らしい天気が回復。8月は雨も猛暑もなく比較的涼しい夏が続き、特に、昼と夜の寒暖の差が大きかったおかげで、十分な酸を残しながらブドウがゆっくりと完熟していった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① チャレッロの畑

これはアルジラに使用されているチャレッロの写真(写真①)。樹齢60年を超えてもなお樹勢に衰えを感じさせない。土壌は、一見白く見えるので石灰質のように思われるが、実際は粘土質で石灰質はほとんどないとのこと。サンティ曰く、「チャレッロは、ペネデスの粘土質土壌、また熱い気候に大変適しているボディ豊かな品種」であり、「また、ヴィエーユ・ヴィーニュになるに従い低収量になり、その真価が発揮される」とのこと。

実は、マス・ベルトランは、2010年ミレジムから原産地呼称認証をD.O.カヴァからD.O.ペネデスに変更している。2010年から絶滅危機にあるスモイという土着品種でワイン造りを始めたが、それはカヴァが認める品種ではなかったことが問題となり、D.O.ペネデスに変更を選択したのだった。

D.O.カヴァは、カタロニア州に95%集中しているが、「二次発酵を瓶内で行う製法のスパークリングワイン」のD.O.であり、特定の原産地の名称ではない。また、高品質なカヴァもあるものの、低価格帯のスパークリングワインのイメージもあり、価格や品質のばらつきが、消費者にとってわかりづらくもある。

サンティとエヴァは、D.O.ペネデスに変更後、製法ではなく、「特定の地域」での生産に魅力を感じ始める。また、ペネデスで、カヴァと一線を引いた高品質スパークリングの認証案についても詳しく知り、その考えに共感。そのルール作りは、実際に高品質なスパークリングを造る生産者を中心に進んでいったため、彼らもそのルール作りに参加し、2014年にDOペネデスの中で新たなスパークリング認証「Clàssic Penedès」が誕生することとなる。その後も、この認証に共感しD.O. CavaからD.O. Penedèsに移る生産者が続いている。

「Clàssic Penedès」と記載できるには、基本の条件が3つある。①100%オーガニックで、②100%ペネデス地域のブドウを使用し、③瓶熟成期間が最低15ヶ月以上と、DOカヴァに比べてかなり厳しい。

一つ目の、「オーガニック」と農法までを、条件にしているのは、世界で初めての例となる。二つ目のペネデス地域のブドウ100%を使用とする条件では、カヴァでは認められていない黒ブドウの土着品種スモイなども使用が認められており、サンティもこの働きかけにより土着品種の回帰を後押しすることとなった。

3つめの最低瓶熟期間は、より品質の高い泡を目指し、カヴァの9ヶ月以上より半年長い、最低15ヶ月以上となっている。また、DOカヴァでは、瓶熟30か月以上で一律「グラン・レゼルヴァ」と記載するに対し、熟成期間をReserva 3、4、5、6、7、8、9、10…と年数を具体的に明記し、より細やかにし、差別化をしている。

マス・ベルトランでは、リリース時の瓶熟年数が表ラベルに、実際のデゴルジュマンのタイミングが裏ラベルに記載されている。今回販売のアルジラ2011は、表の「3年」に対し、裏に2017年1月とあり、実際の瓶熟成が58ヶ月であり、今回のバルマ2013の瓶熟期間は、32か月である。また、アルジラ2011は、タイミングの関係で、Clàssic Penedèsと現在印字されていないが、今後は印字されることとなる。

個人的には、マス・ベルトランが2010年にD.O.カヴァからD.O.ペネデスに認証を変えた時に、「なぜカヴァよりも無名のペネデスを選んだのだろう？」と心配したが、結果的によい選択だったようだ。ちなみに、今回エヴァに「マス・ベルトランの目指す理想のスパークリングとは？」と質問したところ、彼女は次のように答えた。「我々にとって正直D.O.の有無はあまり問題ではない。我々の目指すところは、土着品種であるチャレッロやスモイの可能性をとことん追求すること。いずれも魅力をうまく引き出すのが少し難しい品種だが、うまくつくれた時の感動は計り知れない」と。そのチャレンジの一つが100%チャレッロで造るアルジラ。そのパッションが心に響く、超上質スパークリングをぜひご堪能ください！

(2016.11.19.ドメーヌ突撃訪問&2017.6.9.メールより)

スペイン・スパークリングの新時代到来！「Clàssic Penedès」の担い手！

マス・ベルトラン

(生産者：エヴァ&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ッキーナという極小粒のオリーブがある。

歴史

エヴァとサンティ・ヴェンチュラは、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。サンティは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・ペレラー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

彼らは現在8 haの畑を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4ha

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！