

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°53 フランク・マサール  
生産地方：プリオラート（スペイン）

新着ワイン5種類♪

### DO モンサン ヴィーニャ・クカット 2012(赤)

2011年までフィンカ・エル・ロメロだったが、2012年以降スペイン国内規定の変更により、「ヴィーニャ・クカット」に変えて新たにリリース！新規定では、「フィンカ（農園）」という名称を使用する場合、現存する農園で造られているか、もしくは単一畑の葡萄を使用している必要があり、樹齢平均50年以上の葡萄を複数の畑から収穫しているため、今回変更となった。

ワイン名のヴィーニャはカタロニア語でブドウ畑、クカットはモンサンの丘陵に多く生息する鳥の「カッコウ」の意味と、フランス語で親しい人との間のあいさつ代わりに使う Coucou（ククー やあ！）を掛けている！モンサンはプリオラートを囲むようにちょうどグランドキャニオンのような丘陵が連なる地域で、気候も比較的涼しく、ワインはミネラリーで輪郭のはっきりとしたものに仕上がる！フランク曰く、2012年は比較的涼しく雨が適度に降ってくれたおかげで、ミネラルと果実味のメリハリが利いたエレガントなワインが出来上がったとのこと！

### DOQ プリオラート ユミリタ 2012(赤)

2012年のユミリタは、ワインの質量ともに当たり年！フランク曰く、例年よりも降雨量があり、夏が比較的涼しかったおかげで、力強さの中にフィネスを兼ね備えた上品に洗練されたワインが出来上がったとのこと！アルコール度数が14.5%もあるのに pH が 3.34 と低く、酸とワインのボリュームとのバランスがしっかりと取れている！そして、今年も彼のトップキュヴェ「ウェリヤス」が30%ブレンドされている！ちなみに、

### DOQ プリオラート ウェリヤス 2013(赤)

2013年のウェリヤスはグルナッシュが花ぶるいに遭い収量こそ少なかったが、品質的には近年まれにない当たり年だった！フランク曰く、2012年同様、例年よりも降雨量があり夏が涼しかったおかげで、ブドウがゆっくりと熟し全く酸が落ちなかったそうだ！ワインの味わいは、とてもエレガントかつフィネスがあり、全体のバランスが良いのでアルコールのボリュームを感じさせない！まるで凝縮した果実がきれいに口の中に溶けていくような上品さがある！

### DOQ プリオラート エダ 2012(赤)

2012年のプリオラートはワインの質量ともに当たり年だったので、100%カリニャンで仕込むトップキュヴェのエダを仕込んだ！フランクは以前から標高のあるポボレダ地区のカリニャンのポテンシャルに注目していて、今回初めて単独品種で仕込んでみた！ワイン名 EDA も、ポボレダを讃えるオマーージュとして POPOLEDA の最後の3文字 EDA を抜粋して名付けた！アルコール度数はウェリヤス2013より高いが、pHの値は3.21とウェリヤスよりもさらに低いことから、いかにシャープなワインであるかがわかる！

### DO テラ・アルタ エル・マゴ 2014 (赤)

2014年は、収穫の直前まで大豊作が期待されていたが、マス・サルダーナ赤同様に豪雨によりブドウの腐敗が始まり、最終的に選果も含めて収量は40hl/haと例年並みに終わった。フランク曰く、今回のエル・マゴはミネラリーかつスパイシーで力強く、分厚い粘土層で覆われた・石灰質土壌のテロワールがしっかりと表現されているとのこと。内臓料理と合わせたいワインだ！

## ミレジム情報 当主フランク・マサールのコメント

2012年は、2009年に次ぐ当たり年！プリオラートとモンサンでは珍しく3月、4月に計150~200mmとまとまった雨が降ったおかげで、5月の開花は水不足の心配がなくとても順調だった。その後も、日照量を確保しつつ比較的涼しい天候に恵まれた。7月8月は日照で35℃を越す猛暑が何度かあったが、プリオラートもモンサンも標高の高い位置にあるので、総じて30℃を超える日が少なく、さらに夏の間でも常に朝夕の寒暖の差があり、ブドウは糖と酸味のメリハリの利いた素晴らしいものを取り入れることができた！

2013年のウェリヤスは、収量こそ少なかったが、2012年以上に酸が乗りエレガントに仕上がった当たり年！年の前半は気温の上がる雨の多い日が続いた。開花時期の5月も気温が低かったため、開花に敏感なグルナッシュが一部花流れに遭い、収量が30%減。7月中旬から猛暑により気温が一時40℃近くまで上がる日もあったが、春の間降り続いた雨が地中にリザーブされていたことと、プリオラートでも最も標高のあるポボレダ地区は比較的涼しく、最終的にきれいな酸を確保することができた。

2014年は40度を超える猛暑もなく、比較的穏やかな天候だった。

5月の開花は全てうまく行き、当初は豊作が期待された。だが、7月に入ると、山から乾いた風を振り下ろす北風が停滞し、天候は海からくる南風に支配された。そのため、前半は湿気の高い曇りがちな天気が続いた。その影響で、風の通りの悪い一部の畑はオイディウムの猛威にさらされた。

8月からは一転、北風が息を吹き返し、さらに天気も快晴が続いたおかげで、病気の蔓延はうまく逃れることができた。エル・マゴのグルナッシュは前年比の2倍くらい房が付いていたが、収穫前に2度50mmを超える雷雨が降った影響で、水を多く吸ったブドウの腐敗が始まり、結局、収穫時は厳格な選果を余儀なくされた。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回フランクは、ウェリヤスのさらに上に行くカリニャン100%のトップキュヴェEDAをリリースさせた！彼自身は、前からカリニャンの可能性に注目していて、プリオラートの土壤に一番合っている品種はカリニャンだと確信している！カリニャンは品種的に非常に気難しく、完熟しすぎると南特有の酸のないベトっとした重たいワインになり、逆に未熟だといわゆるアニマル臭と呼ばれるカリニャン独特の香りが出てしまう。その扱いにくさもあり、一時新大陸ワインブームにあやかりカベルネやメルローなどのボルドー品種やシラーなどにカリニャンが取って代われ、存在自体が危うくなっていた。フランクはポボレダ地区のカリニャンの可能性に以前から目を付け、ヴィエーユ・ヴィーニュのブドウ樹が伐根される前に少しずつ押さえていった。彼が言うには、品種の気難しさは、収穫のタイミングでどうこうできるものではなく、その土地自体がそもそもカリニャンに合っているかどうかがとても重要で、テロワールに合いポテンシャルを十分に引き出せたカリニャンはボルドーやブルゴーニュの高級なワインに十分匹敵する力があると考えている。夏が暑いスペインにおいて、標高が500mを超えるポボレダ地区は、まさにカリニャンに適していて、さらにプリオラート特有のLlicorella（リコレラ）と呼ばれる鉄分の含んだ光沢のあるスレート状のシスト土壤が、清涼感のある酸と骨格のあるミネラルを生み、力強くも洗練されたワインを生み出すのだそうだ！ちなみに、プリオラートと土壤は異なるが、フランクのDOモンサンのヴィーニャ・ククトは、よりカジュアルだがエダと同じようなコンセプトで造られている！

(2016.7.20のドメーヌ突撃生電話&8.2のメールより)

謙虚でかつ情熱的！ワインを知り尽くした男が目指す最高のキュヴェ！

## フランク・マサール

(ウェリヤス)

### 生産地

スペインはバルセロナ市の隣り、地中海沿いの街タラゴナ市をさらに 30 km 西の山間へ向かった先に、スペインの高級ワイン産地のひとつプリオラートが広がる。そのプリオラートの中心地グラタヨップス村の麓に、フランク・マサールの所有する畑と小さなカーヴがある。彼の所有する土地の総面積は 3.3 ha。そのうちブドウの樹が植えられているのは僅かに 0.8 ha。周囲がガリーグで覆われた南向きの畑斜面はテラス状仕立てられており、ブドウの樹の垣根の間にはオリーブの樹が点在する。プリオラートの特徴は licorella (リコレーリヤ) と呼ばれる赤茶色をした粘板岩がむき出しの土壌で、ミネラルを豊富に含む上、さらに地中深くは保湿性に富んでいるため、乾燥に強く根がしっかりと張ることのできるブドウやオリーブの樹には最適の環境である。大陸性気候の影響で夏は暑く乾燥し、冬は霜が降りることはないが寒く、日中と夜の寒暖の差が激しい。年平均降水量は 300 mL とほとんど雨が降らない。

### 歴史

ウェリヤスのオーナーであるフランク・マサールは、1991 年にフランスのソーミュールにあるソムリエスクールを卒業し、その後、1992 年～93 年までドイツでソムリエとして働く。その間、同時にマスターオブワインの登竜門 WSET (Wine&Spirit Education Trust) の試験を受け Higher Certificate の資格を取る。1993 年の秋にイギリスに渡り、ミューミルトンにある Chewton glen hotel で、イギリストップのソムリエ、ジェラルド・バセット氏と一緒に働く。1996 年に働き先をヨークシャーに移し、この年にイギリスのソムリエ選手権に参加し優勝を勝ち得る。1997 年にロンドンのレストラン oillery から引き合いがあり、そこでシェフソムリエとして働く。(oillery は 2000 年にミシュランの星を獲得) 1998 年には WSET 認定のディプロムを取得し、単にソムリエだけでなく確実にコンサルタントとしての力もつけていく。2000 年 4 月にスペインの某ワインメーカーからお呼びがかかり、現在は某社のワインコーディネータを兼任しつつ、2004 年に手に入れたブドウ畑でワインづくりをスタートする。

### 生産者

現在、フランクは 0.8 ha の畑を 1 人で管理している。(繁忙期は季節労働者が 1 人手伝う。) 彼の所有するブドウ品種は、カリニャン、グルナッシュ、カベルネソービニヨンの 3 品種で、樹齢は 12 年～50 年。現在ビオロジックの認証はないが、彼自身栽培から醸造まで限りなく自然にこだわる。マルチな才能を持つ彼は、一方でトーレスのワインコーディネーターとして世界中を飛び回る顔を持ち、また一方で、スペインワインのネゴシアン、ワインメーカー、そしてその忙しい合間を経てマスターオブワインの勉強と 4 つのタスクを同時にパーフェクトにこなしている。今、最もマスターオブワインに近いビニョロンのひとりとして注目注だ！

## ウェリヤスの+a情報

### <もっと知りたい畑のこと>

土壌：シスト（粘板岩、玄武岩）

総面積：3.3 ha（実際の畑面積は0.8 ha）

品種：カリニャン 70%、グルナッシュ 20%、カベルネソービニオン 15%

樹齢：12～50 年

剪定方法：ゴブレ、コルドン

生産量：20 hL/ha

収穫方法：手摘み（収穫者 10 人+a）、畑とカーヴで選果

ビオの認証：なし

### <もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：トラディショナル

- 赤は、手摘みで収穫したブドウをカーヴで再度選果し、そのまま除梗破碎機にかける。カリニャンとグルナッシュは除梗後イノックスタックへ。そして、カベルネソービニオンは除梗後 400 L の新樽の上蓋を開けてその中に入れる。ブドウの温度を 6℃まで下げて 2 日間漬け込んでから温度を徐々に上げ醗酵開始。（スターター酵母添加）醗酵中の平均温度は 25～28℃。醗酵具合によってルモンタージュを 1 日 2 回、ピジャージュを 1 日 1 回施す。マセラシオンの期間は 20 日。醗酵後フリーランワインだけを抜いて熟成させる。（プレスワインはアルコール蒸留所に売る）熟成は 20%が 400 L の新樽、80%が 225 L の 2 年樽を使用。熟成期間は 12 ヶ月。瓶詰め 3 ヶ月前にイノックスタックでアッサンブラージュし、少しワイン寝かせてそして瓶詰め。

酵母：培養酵母（スターターとして）

発酵期間：イノックスもしくは 400 L の新樽で約 8 日間。

熟成方法：400 L の新樽もしくは 225 L の 2 年樽

SO<sub>2</sub> 添加：マロラクティック醗酵終了時、ビン詰め時に少々。

熟成樽：1 年間

フィルター：なし

## ちよつと一言、独り言

フランク・マサールに初めて会ったのは、一昨年秋、ある人からの紹介だった。会う前からフランクがイギリスのソムリエ選手権で優勝していることや、マスターオブワインの資格まであと一步の段階にいるすごい人物だという情報は前情報で得ていたので、一体どんな人なのだろうと内心緊張気味だったが、実際に会ってみると、とても感じのよい好青年だった。しかも、彼はスペインに住んでいるので、てっきりスペイン人かと思いきや、なんとロワール出身のフランス人。(どうりでフランス語がペラペラな訳だ!) スペインに移り住んで8年、現在はスペインで知り合ったフランス人の奥さんと子供2人の所帯持ちだ。彼は現在、某ワインメーカーのコーディネーターと立ち上げたばかりのスペインワインのネゴシアン、そしてドメヌ・ウェリヤスの3つの仕事を兼務し多忙を極める毎日を送っている。

フランクのドメヌ Huellas「ウェリヤス」は、スペイン語で「指紋」という意味がある。ワインのエチケットに付いている赤い指紋はまさにフランク本人の指紋を写したものだ

彼自身、経歴を見て分かる通り、ワイン業界では決して食いつぶされることないほどの輝かしい実績がある。これにマスターオブワインの資格が加われば、まさに非の打ち所のないくらい十分な履歴が揃うだろう。加えて彼は、英語、スペイン語、フランス語、ドイツ語、イタリア語を自由自在に扱える。いわば世界中どこでも通用する優秀な人材だ。そんな彼がなぜ忙しい中わざわざ自分でワインをつくるのか? ワイン生産者でなくても十分ワイン業界で活躍できるのに。。その疑問に対し彼は「私にとっての究極は、納得のいく美味しいワインを自分の手で作りあげること。もちろん、マスターオブワインの取得や他の仕事も大事だが、でもそれだけでは決して自分の欲求を満たすことができない。本当にワインのことを知りたいのであれば、実際にワインをつくってみるのが一番の近道」と答える。彼はすなわち、ワインを学んでいくうちに、究極の勉強の行き着き先がワインづくりにたどり着いたという訳だ。彼が言うに、机の上で学ぶワインの知識は、実際にワインをつくる上でのほんのちょっとした助けにしかないという。「本当に美味しいワインはテクニックでつくるものではない。大切に育てられた健全なブドウがまずあって、そのブドウのポテンシャルを如何に引き出してあげるか注意深く見守ること」。彼は品質の良い健全なブドウがあれば、人間がわざわざ手を加える必要はないという。また、彼には明確に目指すべきワインのスタイルがある。シャトー・ヌフ・ド・パプのアンリ・ボノーやエルミタージュのジャンルイ・シャープのように、ワインの力強さの中にエレガントさも備わっているようなワインがそうだ。ちなみに、フランク自身はマッチョすぎるくらい樽のかかったプリオラートのスタイルはあまり好きではない。彼がプリオラートで表現したいスタイルは、「プリオラートのシスト土壌から来るミネラル感とエレガントな果実味」だそうだ。現在は、15年間トーレスのテクニカルディレクターを務めたラウール・ボベットと意見交換しながら更なるワインの進化を目指す。彼の究極のワインづくりはまだ始まったばかりだ!