

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°35 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6種類♪+飲み頃2種♪

DO ヴァルデオラ アウダシア 2015（白）

2015年は、アルコール度数は14.5%あるが、pHが3.1と低くワインに全く重圧感を感じない！フランク曰く、夏の日照りにより途中ブドウの成熟にブレーキがかかったおかげで、ブドウに十分な酸を残すことができ、結果的にこの酸が味わいに絶妙なバランスをもたらしているとのこと！ワインを落ち着かせるために、瓶詰後10ヶ月倉庫に寝かせてから出荷。今飲んででも十分美味しいが、フランクの経験上2年～4年後に飲むのがベストとのこと！

DO リアス・バイシャス アルマ 2014（白）

2014年は、樹齢40年のアルバリーニョがブレンドされている！この年は、ミルデューの影響で例年よりも20%ほど収量が少なかった。アルコール度数は12%と低いが、シストからくるミネラル、噛めば噛むほど深みの増す旨味がぎゅっと詰まっていて、余韻に残るほのかな苦みが食欲をそそる！

DO モンサン ヴィーニャ・ククト 2013（赤）

2013年は、カリニャン100%ではなく、果実味にアクセントを与えるため樹齢50年を超えるグルナッシュが10%ブレンドされている！アフターにくるスパイシーさはカリニャンらしいが、それでもグルナッシュがブレンドされているおかげなのか、例年より上品かつエレガントに仕上がっている！ちなみに、2013年はデキャンター・ワールド・ワイン・アワードで銅賞、ムンダスヴィニで金賞受賞。

DOQ プリオラート ユミリタ 2014（赤）

2014年はオイディウムの被害に遭った年。収穫時は湿気も高くブドウの熟しも早かったので、急いで収穫し腐敗は全て厳選な選果を行った。フランク曰く、選果がうまく行ったおかげで雑味のないとてもきれいなワインができたとのこと！アルコール度数は前年よりも高くボリュームがあるが、硬質なミネラルとスパイシーさが味わいのアクセントとなっていて飲み口に飽きが来ない！香辛料を使った料理との相性が良さそうだ！

DO リベイラ・サクラ リシス 2014（赤）

2014年はミルデューにより収量は30%落ちたが、最終的には腐敗の少ないきれいなブドウを収穫することができた！ワインはラベンダーやスミレなどの花の芳香があり、口当たりもビロードのようにとっても滑らか！フランク曰く、今までのリシスの中で一番メンシアらしいワインに仕上げることができたとのこと！ちなみに、バック・ラベルにあるRIBEIRA SACRA SUMMUMはDOリベイラ・サクラの中でもSUMMUM（スムーム）最上級のワインという意味で、85%以上がメンシアであることが主な条件。

DOQ プリオラート エダ 2013（赤）

2013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、ウェリヤスよりも更に上のワインとして、エダを仕込んでいる！本人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、エダはカリニャン単独品種で仕込んでいる！ワイン名EDAも、ポボレダを讃えるオマージュとしてPoboledaの最後の3文字EDAを抜粋して名付けた！味わいは芳醇かつ滑らかで、カリニャン単体とは思えないトップのグランヴァンに通じる圧倒的なフィネスと品格、そしてワインにまとったオーラを感じる！ちなみに、パーカーポイントは92点。

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！

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 40 hL/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

2015 年のヴァルデオラは太陽に恵まれた当たり年！だが、水不足により収量は少なかった。夏の猛暑の影響で、途中ブドウの成熟にブレーキがかかったが、そのおかげできれいな酸を残すことができた。収穫したブドウは、房は多かったが実が小さく、果汁は例年よりも少なく凝縮していた。

2014 年のガリシア地方は、夏の降水量の多かった年。春は穏やかな気候で、開花も順調に終わった。7 月になると一転不安定な天候が続き、湿度も高く途中ミルデューが畑に蔓延した。だが、9 月に入ると天候が一気に回復し、病気に侵されたブドウのほとんどは乾き落ちた。最終的にはきれいなブドウだけが残った。

2013 年のモンサンは、8 月まで水不足だったが、9 月に適度な雨が降ったおかげでバランスの良いブドウが収穫できたラッキーな年。春のスタートは気温の上昇しない雨の多い日が続いた。だが、6 月から雨がピタッと止み、その後9月初めまで雨が一滴も降らなかった。天気も7月まで猛暑に見舞われブドウもバテ気味だったが、幸い8月は例年に比べて涼しく、ブドウはどうか暑さに耐えることができた。9月頭にまとまった雨が2~3日続き、これが恵みの雨となった！

2013 年のプリオラートは、収量こそ少なかったが酸がしっかりと乗った当たり年！年の前半は気温の上昇しない雨の多い日が続いた。5月は気温が低かったため、花ぶるいの被害に遭った。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 年のテラ・アルタ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



写真① プリオラートのトロハ地区

これは去年からフランクが新たに管理するプリオラートの Torroja (トロハ) 地区の畑全体を遠くから撮った写真！(写真①) 写真の山の頂から左に稜線が下がった場所がちょうど禿山みたいになっているところが見える。この大きい一区画全てがフランクの新しいプリオラートの畑だ！広さは6haあり、標高が一番高いところで600m近くある！ちなみに、この写真を撮った場所のすぐ後ろには、あの高価なレルミタで有名なプリオラート4人組の一人、アルバロ・パラシオスのドメーヌがある。フランクの畑はパラシオスから谷を挟んで対面に位置する。これはフランクの畑の頂上から逆にパラシオスのあるグラタヨップ

ス地区を撮った写真。(写真②) どうですか！このスケール！これは写真だが、実際に現地でも360度山に囲まれたこの場所に立つと、まずあまりの景色の壮大さに圧倒されること間違いなし！フランク曰く、この畑はある投資家が2000年初頭のスペイン経済のバブル期に莫大な資産を投じて開拓したが、バブルがはじけた後は経営がうまく行かず撤退。その後5年以上は手入れされず放置されていたそうだ。この手前に見える植樹したばかりのようなか細いグルナッシュは、実際樹齢はすでに10年を超えている！ちなみに、道路わきに見える150m下のブドウ樹の樹齢は同じだが、下の方はこれの5倍で通常の大きさと言うから



写真② フランクの畑からグラタヨップス方面

驚きだ！フランクが去年の冬に畑を手に入れた時は、頂上のグルナッシュは雑草に隠れていて、どこにブドウ樹があるのか探すのに苦労するくらいの放置状態だったそうで、それを手で一つ一つ除草し、ここまで復活させたのだ！彼曰く、標高 600 m はブドウにとっても生存が厳しい環境で、ちょっとした雑草でさえすでに厳しい競争相手になってしまうとのこと。これからは、フランクがしっかり畑を管理していくので少しずつ幹が太くなっていくだろうとのこと。

新しい畑で更なる情熱を燃やすフランク。今後の彼のプロジェクトとして、今借りているカーヴから 2019 年までにはこの畑内に小さいカーヴを建設し、この場所でワインをつくる予定だ！また、スペイン国内で国策プロジェクトを手掛ける著名なナチュラリストと一緒に、この畑に囲まれたガリーグ地帯を野生の生態系に戻す、まさにバイオダイナミのように畑を自然の生態系のサイクルに取り込む壮大な環境づくりを行う予定だ！さらに今年試験的にこの畑のブドウで SO₂ 無添加のプリオラートも仕込む予定！

ますます進化していくフランク！彼の毎年の変化にワクワクする今日この頃だ！

(2017.7.25 のドメーヌ突撃訪問&9.10.のメールより)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ

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！

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? ワイン生産者では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!