

～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 2014(泡白)

2014 年は、エヴァ曰く、ワインの骨格を作るチャレッロとマカベオが乾燥により粒が小さく凝縮していたのに対し、酸の柱となるパレリャーダは降雨の中での収穫により、水分を含んだ状態で収穫されたため、最終的に酸味がまろやかで旨味の凝縮した泡に仕上がったとのこと！瓶熟期間は 35 ヶ月と前年より更に長い！

また 前年同様にチャレッロ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！（今後はこのスタイルがベースになりそうだ）。2014 年はシャンパーニュを連想させる張りともろみ、気品と複雑さを持ち合わせ、味わいに一段と奥行きが増している♪

ミレジム情報 「エヴァ・ヴェンチュラ」のコメント

2014 年はブドウが早熟の年で前年よりも 20 日ほど収穫が早かった！春のスタートは初夏のような暑さと乾燥が続いた。発芽からの成長スピードも速く、開花は例年よりも 3 週間ほど早かった。だが、その後も雨が全く降らず、ブドウの房は小さいままだった。夏の間もほとんど雨が降らなかったが、猛暑がなく比較的気温が穏やかだったので、ブドウの成熟に影響はなかった。9 月に入ると一転、ほぼ毎週雨の降る湿度の高い日が続いた。チャレッロとマカベオは雨の降る前に収穫し終えたが、乾燥の影響でブドウのジュースが少なく、例年と比べて収量は 15% 減だった。一方、パレリャーダは雨の中での収穫になり、水分を吸って破裂したブドウを選果台を使って粒単位で選果を行った。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① パレリャーダ・ヴィエーユ・ヴィーニユ

これはパレリャーダのヴィエーユ・ヴィーニユの写真。(写真①) ゴブレの仕立てで、170 cm 近くあるエヴァの背丈を超えているのがスゴイ！樹齢は 100 年近いのだそうだが、樹勢は衰えずしっかりしている！ちなみに、後ろに見えるのは樹齢 30 年のパレリャーダ。パレリャーダの特徴は樹勢がとにかく強く、仕立ての間隔を狭めて樹々同士をお互いに競争させないと、このヴィエーユ・ヴィーニユのようにどんどん幹が太く大きく育ち、ブドウの房を大量につけてしまうのだそう。でも、逆に間隔を狭めすぎると、今度はブドウの風通しが悪くなり、腐敗の原因になってしまうので、後ろのパレリャーダの仕立てのように適度な間隔が必要なのだそう。

エヴァ曰く、パレリャーダの役割はバルマに酸を与えること。

味わいの深みはマカベオとチャレッロが担い、最後にパレリャーダの酸がワインのバランスを整えるのだそう。

「この品種の難しさは、ブドウの房が大量に付きやすいということ。ブドウが多いと酸が未熟で水っぽく、アッサンブラージュすることでかえって味わいを壊してしまうリスクがある。逆に、ブドウの収量を落としたからと言って品質が向上するという訳ではない。適度な酸を確保するために、適度な収量が必要！」と彼女は言う。今回リリースする 2014 年バルマは、パレリャーダにとって厳しい年だった。そのため、いつもよりも酸が穏やかに仕上がっているが、ただ、チャレッロとマカベオのポテンシャルはいつも以上に高く、最終的に味わいのキレは酸の代わりにミネラルが補ったようだ！

(2017.7.26. & 2018.6.22 ドメーヌ突撃訪問より)

※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