

～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4種類♪

DO ヴァルデオラ アウダシア 2015（白）※ご好評につき再入荷！

2015年は、品質的には当たり年！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プ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。今回3回目のリリースで、過去2回より更にまとまりがある！

DO リアス・バイシャス アルマ 2015（白）

2014年同様樹齢40年のアルバリーニョがブレンドされている！フランク自身も樹齢の古いアルバリーニョが入ることでワインのポテンシャルが上がったことを確信しているようで、今後も引き続きブレンドしていく予定だ。2015年は天候に恵まれた当たり年で、ブドウの熟しも早かった。ちなみに、この地方では昔から「くちなしが実付く前にブドウが熟すと最高のワインができる」と言われているそうで、今回はずばりそのタイミングで収穫しているため、偉大な年に期待が持てる！ワインはフルーティーでしっかりとしたストラクチャーがあり、何よりもトロピカルなフルーツの香りが満載！アルバリーニョの底力が分かる逸品だ！

DO モンサン ヴィーニャ・ククット 2014（赤）

2013年は、グルナッシュが10%ブレンドされていたが、2014年はグルナッシュが花ぶるいに遭い、収量がほとんど取れなかったため再びカリニャン100%で仕込んでいます。また今回は樽の入れ替えにより新樽を15%使用している。フランク曰く、瓶詰めしたての頃はタンニンの収斂味が強く、香りに新樽のフレーバーが感じられたが、3年の瓶熟を経て、タンニンも香りもうまくワインに溶け込み程よくマイルドになっているとのこと。確かにワインはまるやかでコクがあり、香りもミュールやプルーンなど黒い果実の熟した甘い香りが支配する！あともう少し寝かせるとさらに円熟味が増し美味しくなること間違いなし！

DOQ プリオラート エダ 2014（赤）

当たり年にしかつからないフランクのトップキュヴェ EDA！2014年は収穫前に雨が降りブドウにたっぷり果汁を含んだおかげで、ワインは前年よりも酒質が柔らかくエレガントに仕上がっている。収量も前年と比べて4割増し。フランク曰く、2014年は彼が目指す理想のワイン像にほぼ近づいた最高のミレジムとのこと！カリニャンからくる血肉っぽい野趣味溢れる力強さと、しっとりとした上品な果実味、フィネスの両方が絶妙なバランスを保っていて、重たさを一切感じない！彼曰く、今飲んででも十分に美味しいが、理想はアルコールの角が取れこなれるまで5年は寝かせてほしいとのこと。

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プ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が多かったものの実が小さかったため、果汁は例年よりも少な結果となった。

2015年のガリシア地方は、ブドウが早熟でしっかりと完熟した当たり年！春のスタートはいつもよりも暑く湿度が少なかった。その影響でブドウの発芽は例年よりも2週間ほど早かった。スペインの中でも特に湿度の高いガリシア地方は毎年開花の前後にミルデューなど病気が心配されるが、この年はほとんど病気がなく開花も順調に終わった。夏も猛暑や不安定な天気もなく、さらに8月終わりに適度な雨にも恵まれ、そのままブドウは一気に完熟に向かい、収穫したブドウは理想的な状態だった。

2014年のモンサンは、2013年と気候が良く似ていた。春は気温が比較的涼しく、前半に230mmのまとま

った降雨量があったことで開花前の病気が心配されたが、5月終わり頃から天気が回復し開花も無事何事もなく終わることができた。6月以降は逆に、雨の降らない乾燥した天気が8月終わりまで続いたが、春に降ったまとまった雨のおかげで、どうにかブドウは日照りに耐えることができた。そして9月初めと収穫前にタイミングよく雨が降り、再びブドウは水分により息を吹き返し、そのまま無事収穫を迎えることができた。

2014年のプリオラートは、春に雨が多く湿気の高い日が続いたため、全体的にオイディウムが猛威を振るったが、ポボレダ地区は風の通りが良いためほとんど病気の被害はなかった。夏に入ると一転乾燥した天気が長く続いたが、例年のような猛暑はなく、夜も涼しかったおかげでブドウはゆっくりと熟していった。9月から再び雨が降り、水を吸ったブドウは成熟を早めた。グルナッシュやメルローなど早熟品種は水分の吸い過ぎによるブドウの破裂腐敗リスクがあったが、反対にカリニャンなどの晩熟品種は果汁多く含んだバランスの良い状態で収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① モンサンの丘

これはモンサンを遠くから撮った写真。(写真①) 見てください！このグランドキャニオンを下から見上げたような広大な風景を！ヴィーニャ・ククトのエチケットに描かれているが、実物はものすごい迫力だ！このモンサンの丘はプリオラートをぐるっと360度囲んで連なっている。

次にこれは今年フランクが新しく手に入れたポボレダ地区のプリオラートの畑の写真。(写真②) (写真③) 今年の春に突如フランクに話がまわってきたシストの岩肌剥き出しの超優良畑だ！（このポボレダの畑は2017年まで借りていたウェリヤスやEDAの畑とは全く別物）。標高は500m近くあり、開墾から一度も除草剤が撒かれたこと

ない完全無農薬の畑！ちなみに、前回紹介した標高600mのトロハ地区の畑は、最後まで悩んだ末、結局入手を断念した。フランク曰く、プリオラートの畑は2008年のリーマンショックで一時的な下火となったが、現在は再び活気が戻りつつあり、それと連動して畑の入手も困難な状況にあるとのこと。特にプリオラートの中でも標高が高く涼しいポボレダは、昨今の気候変動による猛暑や日照り、そして世界的にエレガントなワインの需要が高まっていることも影響し、今一番人気が高く値段が高騰しているのだそうだ！フランクの畑もご多分に漏れず高価で、どうやらトロハの畑の倍以上はするようだ。フランクは昨年マスター・オブ・



写真② 新たに手に入れたポボレダの畑



写真③ 剥き出しのシスト土壌

ワインのネットワークを通じて知り合ったカナダ人のダヴィッド・フォレルと組んで畑を共同購入することを決めた！ちなみに、ダヴィッドは大手製薬会社のエンジニア。ワインの趣味が高じて昨年マスター・オブ・ワインの資格を取ったという異色の経歴の持ち主だ。フランクが言うには、ダヴィッドは元々フランクのお客さんでウェリヤスやEDAの大ファンだとのこと。ドメーヌの経営も栽培・醸造はフランクに100%任せたいと思っていて、本人はむしろアメリカなどにウェリヤスやEDAをコマーシャルすることに興味があるようだ。

現在フランクはウェリヤスやユミリタなどのドメーヌワインの管理、その他アルマやアウダシアなど彼が手掛ける 11 種類のネゴスワインのコンサルタントでスペイン各地を回り、さらにコマーシャルで世界中を飛び回る多忙な日々を送っているが、今後はワインのコマーシャルの部分スタッフやダヴィッドに任せて、彼自身はドメーヌの仕事により多くの時間を割く予定だ。

今回の訪問でフランクが初めてチャレンジしたサンスフルのプリオラート 2017 年試飲したが、その見事なナチュラル・ワインの仕上がりに、正直かなり驚いた！念願の自社畑を手に入れ、今後はより畑とワイン造りに専念することで、フランクのワインは更にナチュラルにシフトしていくに違いないだろう。フランクがプリオラートのナチュラル・ワインを牽引していく日はそう遠くないだろう！

(2018.6.21 のドメーヌ突撃訪問&9.5.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