



|           |   |
|-----------|---|
| 生産者       | Franck MASSARD  |
| 国>地域>村    | スペイン>カタルーニャ>プリオラート>ポボレダ   |
| DOQ、DO    | プリオラート、カタルーニャ、モンサン、リアス・バイシャス、リベイラ・サクラ等  |
| 歴史        | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメーヌをスタート。一方で「Epicure」というネゴシアン会社を立ち上げ、スペイン全土のワイン啓蒙に励む。 |
| 気候        | タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとも暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。   |
| 畑総面積      | 9.3 ha(プリオラートのみ)  |
| 農法        | ビオロジック(認証なし)  |
| 収穫方法      | 100%手摘み、畑とカーブで選果  |
| ドメーヌのスタッフ | 3人、季節労働者1人  |
| 趣味        | 瞑想、読書   |
| 生産者のモットー  | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！   |

| 35.-11. D.O Catalunya 2018<br>Mas Sardana Blanco<br>カタルーニャ<br>マス・サルダナー(白) |   | ★new vintage★<br>35.-11. D.O Catalunya 2018<br>Mas Sardana Tinto<br>カタルーニャ<br>マス・サルダナー(赤) |  |
|---|---|---|--|
| 品種  | グルナツシュブラン   | 品種  | グルナツシュ85%、<br>テンプラリーニョ15%  |
| 樹齢  | 36年平均   | 樹齢  | 34年平均  |
| 土壌  | 石灰質・粘土質   | 土壌  | 石灰質・粘土質  |
| マセラシオン  | 温度10℃前後で8時間<br>スキンコンタクト   | マセラシオン  | ステンレスタンクで14日間  |
| 醱酵  | 醱酵温度18℃<br>ステンレスタンクで12日間  | 醱酵  | 温度22℃前後で7日間  |
| 熟成  | ステンレスタンクで3ヶ月  | 熟成  | ステンレスタンクで6ヶ月   |
| マリアーージュ<br>(生産者)  | マテ貝の白ワイン蒸し、<br>鯛のポワレビスソース   | マリアーージュ<br>(生産者)  | エスカルゴのトマト煮、<br>豚ロースのコートレット   |
| マリアーージュ<br>(日本向け)   | クスクスのサラダ  | マリアーージュ<br>(日本向け)   | トマトファルシ  |
| ワインの<br>飲み頃   | 2019年～2024年<br>供出温度:9℃  | ワインの<br>飲み頃   | 2019年～2024年<br>供出温度:16℃  |
| テイステイング<br>コメント   | リンゴ、白桃、シトラス、アカシア、<br>ジャスミン、ハーブの香り。ワインは<br>フルーティーかつスマートで清涼感<br>があり、優しく透明感のあるふくよか<br>なエキスと塩気のあるミネラルの旨<br>味とのバランスが良い！  | テイステイング<br>コメント   | ダークチェリー、グロゼイユ、ブルー<br>ベリーのジャム、ハイビスカスティー<br>の香り。ワインは滑らかかつふくよか<br>で生き生きとしたジューシーな果実味<br>があり、スパイシーなミネラルと優し<br>いタンニンが骨格を整える！   |
| 希望小売価格  | 1,750円(税込1,925円)  | 希望小売価格  | 1,750円(税込1,925円)   |
| ちなみに！   | 収穫日は9月8日。収量は50 hL/ha。<br>2018年はフランク曰く、今まで仕込<br>んだマス・サルダナーの中で一番の<br>出来とのこと！エチケットのデザイン<br>はカタルーニャ地方の伝統ダンス<br>「Sardana」を踊っている風景で、ワ<br>イン名Mas Sardanaはサルダナ踊り<br>とフランクの名字Massardを掛けて<br>いる！（Masには「ドメーヌ」の意味が<br>ある） | ちなみに！   | 収穫日は9月4日～8日。収量は50<br>hL/ha。エチケットのデザインはカタ<br>ルーニャ地方の伝統ダンス<br>「Sardana」を踊っている風景で、ワ<br>イン名Mas Sardanaはサルダナ踊りと<br>フランクの名字Massardを掛けてい<br>る！（Masには「ドメーヌ」の意味が<br>ある） |



|          |  |
|----------|--|
| 生産者      | Franck MASSARD   |
| 国>地域>村   | スペイン>カタルーニャ>プリオラート>ポボレダ  |
| DOQ, DO  | プリオラート、カタルーニャ、モンサン、リアス・バイシャス、リベイラ・サクラ等   |
| 歴史       | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。一方で「Epicure」というネゴシアン会社を立ち上げ、スペイン全土のワイン啓蒙に励む。2018年、マスター・オブ・ワインのカナダ人ダヴィッド・フォレルとプリオラートの畑を新たに共同購入し現在に至る。 |
| 気候       | タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。   |
| 畑総面積     | 6 ha(プリオラートのみ)   |
| 農法       | ビオロジック(認証なし)   |
| 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーブで選果   |
| ドメヌのスタッフ | 5人、季節労働者2人   |
| 趣味       | 瞑想、読書  |
| 生産者のモットー | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！  |

| 35.-13. DO Valdeorras 2016<br>Audacia<br>ヴァルデオラ<br>アウダシア(白) |  | 35.-14. DO Rias Baixas 2015<br>Alma<br>リアス・バイシャス アルマ(白) |  | 35.-08. DO Montsant 2015<br>Vinya Cucut<br>モンサン<br>ヴィーニャ・クカット(赤) |  |
|---|--|---|--|--|--|
| 品種  | ゴデーリヨ100%  | 品種  | アルバリーニョ100%  | 品種   | カリニャン100%  |
| 樹齢  | 12年~30年  | 樹齢  | 15年~41年  | 樹齢   | 52年平均  |
| 土壌  | 砂混じりの粘板岩・粘土質   | 土壌  | クォーツ・シスト   | 土壌   | 粘土質・石灰質  |
| マセラシオン  | 圧搾機内で3~8時間のスキンコンタクト  | マセラシオン  | なし   | マセラシオン   | ステンレスタンクで21日間<br>(最初の24時間は6°Cの温度でコールドマセラシオン)   |
| 醗酵  | 18°Cのステンレスタンクで14日間   | 醗酵  | 18°Cのステンレスタンクで10日間   | 醗酵   | 26°Cのステンレスタンクで18日間   |
| 熟成  | ステンレスタンクで10ヶ月  | 熟成  | ステンレスタンクで9ヶ月   | 熟成   | 300 Lの古樽で12ヶ月  |
| マリアーージュ<br>(生産者)  | しし唐のアヒージョ、<br>シェーヴルチーズ   | マリアーージュ<br>(生産者)  | イカのブランチャ、<br>蟹肉のトマトファルシ  | マリアーージュ<br>(生産者)   | 鴨の生ハム、<br>野鳩のロティリアネーズソース   |
| マリアーージュ<br>(日本向け)   | 鱈のエスカベッシュ  | マリアーージュ<br>(日本向け)                                       | 海老のグリル<br>バジルソース   | マリアーージュ<br>(日本向け)  | 牛ハツのガーリックソテー   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2019年~2024年<br>供出温度:8°C  | ワインの<br>飲み頃   | 2019年~2023年<br>供出温度:8°C  | ワインの<br>飲み頃  | 2019年~2029年<br>供出温度:18°C   |
| テイasting<br>コメント  | リンゴ、黄桃、洋ナシ、シトラス、スズラン、西洋菩提樹、潮の香り。ワインはフレッシュ&フルーティでグラッシーな風味があり、ピュアな白い果実のエキスの後に洗練された酸、塩気のある滋味深いミネラルがじわっとせり上がる！   | テイasting<br>コメント  | パイナップル、マンゴー、黄桃、スズラン、ココナッツ、若いアーモンドの香り。ワインはまったりとフルーティかつ鼻に抜けるパッションフルーツのフレーバーが華やかで、凝縮したスパイシーなミネラルが綺麗に溶け込む！   | テイasting<br>コメント   | カシス、ドライプルーン、アーモンド、デイツ、フュメ、ビーフジャーキー、生肉、鉄分の香り。ワインは芳醇かつ滑らかでポリウムがあり、しなやかな果実味に鉱物的なミネラルとキメの細かいタンニンが融合し上品な骨格を形成する！  |
| 希望小売価格  | 3,500円(税込3,850円)   | 希望小売価格  | 3,700円(税込4,070円)   | 希望小売価格   | 3,300円(税込3,630円)   |
| ちなみに！   | 収穫日は9月20日。収量は25 hL/ha。標高540~630 mの高地で栽培されるGodello品種から酸が上品でフィネスのあるワインが生まれる！Audaciaは「大胆」という意味があり、ヴィヴィッドで大胆に動きのあるワインという意味で名付けられた！エチケットのデザインはヴァルデオラの渓谷風景と朝霧が掛かりやすい気象状況を水墨画のタッチで絶妙に描いている！SO <sub>2</sub> はマロ終了後、瓶詰前に少量添加。フィルター有り。 | ちなみに！   | 収穫日は9月15日、16日。収量は55 hL/ha。ワイン名のAlmaはスペイン語で「魂」という意味がある！エチケットのデザインはリアス・バイシャス地方で一般的な棚仕立てのブドウ畑の風景と朝霧が掛かりやすい気象状況を水墨画のタッチで絶妙に描いている！SO <sub>2</sub> はプレス後、マロ終了後、瓶詰前に少量添加。フィルター有り。 | ちなみに！  | 収穫日は9月20日。収量は35 hL/ha。ワイン名のVinyaはカタロニア語で「ブドウ畑」、Cucutは「カッコー」という意味があり、ブドウ畑のまわりに手つかずの雑木林があり、そこにカッコーが生息していることから命名した！SO <sub>2</sub> は収穫後とマロ終了後、瓶詰前に少量添加。フィルター有り。 |

| 35.-9. DO Ribeira Sacra 2014<br>Licis<br>リベイラ・サクラ リシス(赤) |   | 35.-7. DOQ Priorat 2015<br>Humilitat<br>プリオラート ユミリタ(赤) |  | 35.-1. DOQ Priorat 2014<br>Huellas<br>プリオラート ウェリヤス(赤) |  |
|--|---|--|--|---|--|
| 品種   | メンシア100%  | 品種   | グルナツシュ60%、<br>カリニャン40%   | 品種  | カリニャン60%、<br>グルナツシュ40%   |
| 樹齢   | 28年平均   | 樹齢   | 24年~44年  | 樹齢  | 26年~100年   |
| 土壌   | シスト   | 土壌   | シスト・粘土質  | 土壌  | シスト  |
| マセラシオン   | ステンレスタンクで10日間   | マセラシオン   | ステンレスタンクで17日間(初めに6°C<br>で3日間コールドマセラシオン)  | マセラシオン  | ステンレスタンクで14日間  |
| 醱酵   | 温度24°C~29°Cの<br>ステンレスタンクで10日間   | 醱酵   | 温度24°C~26°Cの<br>ステンレスタンクで16日間  | 醱酵  | 温度26°C前後で12日間  |
| 熟成   | 80%ステンレスタンク、<br>10%新樽、10%古樽500Lで12ヶ月  | 熟成   | 500 Lの古樽で12ヶ月  | 熟成  | 500 L古樽(20%新樽)で12ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)  | テッドヴォー、<br>仔羊のナヴァラン   | マリアージュ<br>(生産者)  | 田舎風パテ、<br>イノシシのシヴェ   | マリアージュ<br>(生産者)                                       | イベリコ豚の生ハム、<br>クスクス   |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | 鴨のグリル<br>バルサミソース  | マリアージュ<br>(日本向け)                                       | 仔羊の香草パン粉焼き   | マリアージュ<br>(日本向け)                                      | 牛のサーロインステーキ  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2017年~2027年<br>供出温度:16°C  | ワインの<br>飲み頃  | 2019年~2034年<br>供出温度:18°C   | ワインの<br>飲み頃   | 2019年~2037年<br>供出温度:18°C   |
| テイasting<br>コメント   | ダークチェリー、スミレ、ラベンダー、なめし草、白コショウ、タバコの葉の香り。口当たり滑らかかつ艶やかで凝縮した果実味が染み入るようで、後から鉱物的なミネラルと若く繊細なタンニンがワインを優しく締める!  | テイasting<br>コメント                                       | カシス、ドライブルー、黒オリーブ、サフラン、甘草、クルミ、黒トリュフ、醤油、腐葉土の香り。ワインはスパイシーかつリッチで力強く凝縮した果実味があり、塩辛く鉱物的なミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味がボディを引き締める!  | テイasting<br>コメント                                      | ダークチェリー、ミュール、シャクヤク、スミレ、クローブ、シナモン、ミスクの香り。ワインはリッチで力強く、しっかりとした酸とストラクチャーがあり、凝縮した滑らかな果実味を硬質なミネラルとキメの細かいタンニンが締める!  |
| 希望小売価格   | 3,850円(税込4,235円)  | 希望小売価格   | 3,700円(税込4,070円)   | 希望小売価格  | 5,500円(税込6,050円)   |
| ちなみに!  | 収穫日は9月25日、26日。収量は29 hL/ha。ワイン名は畑の区画の名前。このワインのコンセプトは、プリオラートにはない、まるでピノや北ローヌのシラーを彷彿させるようなエレガントなワインを土着の品種で作りに上げることにある! SO <sub>2</sub> はマロ終了後と瓶詰前に少量添加。ノンフィルター! | ちなみに!  | 収穫はグルナツシュが9月14日、カリニャンが9月22日。収量は30hL/ha。畑は標高のあるポボレダ、エル・モラル地区にあり、プリオラートの中でも比較的涼しいワインがで上がる! ワイン名はカタロニア語で「謙遜」の意味があり、エチケットには畑の周りにあるアーモンドの木が描かれている! SO <sub>2</sub> はマロ終了後と瓶詰め前に少量添加。軽くフィルター有。 | ちなみに!   | 収穫日はグルナツシュが9月23日、カリニャンが9月27日。2013年は、グルナツシュが花ぶるいにあつたため収量は16 hL/haと30%減。畑は標高のあるポボレダ、エル・モラル地区にあり、プリオラートの中でも比較的涼しいワインがで上がる! SO <sub>2</sub> はマロラクティック発酵終了後と瓶詰め前に少量添加。軽くフィルター有。 |

VCN° 35

「Version.August-2019」



## フランク・マサール(Franck MASSARD)



|           |   |
|-----------|---|
| 生産者       | Franck MASSARD  |
| 国>地域>村    | スペイン>カタルーニャ>プリオラート>ポボレダ   |
| DOQ、DO    | プリオラート、カタルーニャ、モンサン、リアス・バイシャス、リベイラ・サクラ等  |
| 歴史        | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメーヌをスタート。一方で「Epicure」というネゴシアン会社を立ち上げ、スペイン全土のワイン啓蒙に励む。 |
| 気候        | タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。  |
| 畑総面積      | 9.3 ha(プリオラートのみ)  |
| 農法        | ビオロジック(認証なし)  |
| 収穫方法      | 100%手摘み、畑とカーブで選果  |
| ドメーヌのスタッフ | 3人、季節労働者1人  |
| 趣味        | 瞑想、読書   |
| 生産者のモットー  | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！   |

| ★new vintage★<br>35.-11. D.O Catalunya 2018<br>Mas Sardana Blanco<br>カタルーニャ<br>マス・サルダナー(白) |  | 35.-10. D.O Catalunya 2017<br>Mas Sardana Tinto<br>カタルーニャ<br>マス・サルダナー(赤) |  |
|--|--|--|--|
| 品種   | グルナツシュブラン  | 品種   | グルナツシュ85%、<br>テンブラリーニョ15%  |
| 樹齢   | 36年平均  | 樹齢   | 33年平均  |
| 土壌   | 石灰質・粘土質  | 土壌   | 石灰質・粘土質  |
| マセラシオン   | 温度10°C前後で8時間<br>スキンコンタクト   | マセラシオン   | ステンレスタンクで12日間  |
| 醗酵   | 醗酵温度18°C<br>ステンレスタンクで12日間  | 醗酵   | 温度22°C前後で15日間  |
| 熟成   | ステンレスタンクで3ヶ月   | 熟成   | ステンレスタンクで3ヶ月   |
| マリアーージュ<br>(生産者)   | マテ貝の白ワイン蒸し、<br>鯛のポワレビスソース  | マリアーージュ<br>(生産者)   | イベリコ生ハム、<br>トムデビレネーチーズ   |
| マリアーージュ<br>(日本向け)  | クスクスのサラダ   | マリアーージュ<br>(日本向け)  | ポークピカタ   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2019年～2024年<br>供出温度:9°C  | ワインの<br>飲み頃  | 2019年～2024年<br>供出温度:16°C   |
| テイステイング<br>コメント  | リンゴ、白桃、シトラス、アカシア、<br>ジャスミン、ハーブの香り。ワインは<br>フルーティーかつスマートで清涼感<br>があり、優しく透明感のあるふくよか<br>なエキスと塩気のあるミネラルの旨<br>味とのバランスが良い！   | テイステイング<br>コメント  | ダークチェリー、ミュール、ブルーベ<br>リーのジャム、ザクロ、シャクヤク、鉄<br>分の香り。ワインは滑らかかつジュー<br>シーで赤い果実の旨味が染み入るよ<br>うに柔らかく、繊細でスパーシーなミ<br>ネラル、キメの細かいタンニンとのバ<br>ランスが良い！                          |
| 希望小売価格   | 1,750円(税込1,925円)   | 希望小売価格   | 1,750円(税込1,925円)   |
| ちなみに！  | 収穫日は9月8日。収量は50 hL/ha。<br>2018年はフランク曰く、今まで仕込<br>んだマス・サルダナーの中で一番の<br>出来とのこと！エチケットのデザイン<br>はカタルーニャ地方の伝統ダンス<br>「Sardana」を踊っている風景で、ワ<br>イン名Mas Sardanaはサルダナ踊り<br>とフランクの名Massardを掛けて<br>いる！（Masには「ドメーヌ」の意味が<br>ある） | ちなみに！  | 収穫日は9月1日～10日。収量は48<br>hL/ha。エチケットのデザインはカタ<br>ルーニャ地方の伝統ダンス<br>「Sardana」を踊っている風景で、ワ<br>イン名Mas Sardanaはサルダナ踊りと<br>フランクの名Massardを掛けている！<br>（Masには「ドメーヌ」の意味があ<br>る） |

## フランク・マサール(Franck MASSARD)

|   |          |  |
|---|----------|--|
|   | 生産者      | Franck MASSARD   |
|   | 国>地域>村   | スペイン>カタルーニャ>プリオラート>ポボレダ  |
|   | DOQ, DO  | プリオラート、カタルーニャ、モンサン、リアス・バイシャス、リベイラ・サクラ等   |
|   | 歴史       | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・パセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。一方で「Epicure」というネゴシアン会社を立ち上げ、スペイン全土のワイン啓蒙に励む。 |
|   | 気候       | タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。   |
|   | 畑総面積     | 9.3 ha(プリオラートのみ)   |
|   | 農法       | ビオロジック(認証なし)   |
|   | 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーブで選果   |
|   | ドメヌのスタッフ | 3人、季節労働者1人   |
|   | 趣味       | 瞑想、読書  |
|   | 生産者のモットー | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！  |

| 35.-13. DO Valdeorras 2015<br>Audacia<br>ヴァルデオラ<br>アウダシア(白) |  | 35.-14. DO Rias Baixas 2015<br>Alma<br>リアス・バイシャス アルマ(白) |  | 35.-08. DO Montsant 2014<br>Vinya Cucut<br>モンサン<br>ヴィーニャ・クカット(赤) |  |
|---|--|---|--|--|--|
| 品種  | ゴデーリヨ100%  | 品種  | アルバリーニョ100%  | 品種   | カリニャン100%  |
| 樹齢  | 11年~29年  | 樹齢  | 15年~41年  | 樹齢   | 51年平均  |
| 土壌  | 砂混じりの粘板岩・粘土質   | 土壌  | クォーツ・シスト   | 土壌   | 粘土質・石灰質  |
| マセラシオン  | 圧搾機内で3~8時間のスキンコンタクト  | マセラシオン  | なし   | マセラシオン   | ステンレスタンクで18日間(最初の24時間は6°Cの温度でコールドマセラシオン)   |
| 醗酵  | 18°Cのステンレスタンクで8日間  | 醗酵  | 18°Cのステンレスタンクで10日間   | 醗酵   | 26°Cのステンレスタンクで16日間   |
| 熟成  | ステンレスタンクで10ヶ月  | 熟成  | ステンレスタンクで9ヶ月   | 熟成   | 300 Lの新樽15%、古樽85%で6ヶ月  |
| マリアーージュ(生産者)  | しし唐の素揚げ、タラのブランダード  | マリアーージュ(生産者)  | イカのブランチャ、蟹肉のトマトファルシ  | マリアーージュ(生産者)   | フォアグラのソテー、骨付き仔羊のロティ  |
| マリアーージュ(日本向け)   | タコとジャガイモのマリネ   | マリアーージュ(日本向け)   | 海老のグリルバジルソース   | マリアーージュ(日本向け)  | 仔羊のロースト  |
| ワインの飲み頃   | 2017年~2025年<br>供出温度:8°C  | ワインの飲み頃   | 2018年~2023年<br>供出温度:8°C  | ワインの飲み頃  | 2018年~2028年<br>供出温度:18°C   |
| テイastingコメント  | 黄桃、洋ナシ、西洋菩提樹、フユメ、昆布、潮の香り。ワインはピュアかつ静謐でボリュームがあり、たっぷり詰まった旨味エキスに上品な酸と洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！   | テイastingコメント  | パイナップル、マンゴー、黄桃、スズラン、ココナッツ、若いアーモンドの香り。ワインはまったりとフルーティかつ鼻に抜けるパッションフルーツのフレーバーが華やかで、凝縮したスパイシーなミネラルが綺麗に溶け込む！   | テイastingコメント   | ミュール、ドライブルー、モミの木、メントール、キャラメル、黒トリュフの香り。ワインは滑らかかつこなれた果実の柔らかいコクがあり、後からスパイシーなミネラルとキメ細やかなタンニンの収斂味が優しく口の中に広がる！   |
| 希望小売価格  | 3,300円(税込3,630円)   | 希望小売価格  | 3,700円(税込4,070円)   | 希望小売価格   | 3,200円(税込3,520円)   |
| ちなみに！   | 収穫日は9月5日。収量は25 hL/ha。標高540~630 mの高地で栽培される Godello品種から酸が上品でフィネスのあるワインが生まれる！Audaciaは「大胆」という意味があり、若馬のデザインのように大胆に動きのあるワインに仕上がっている！軽くフィルター有り。SO <sub>2</sub> はマロ終了後、瓶詰前に少量添加。フィルター有り。 | ちなみに！   | 収穫日は9月15日、16日。収量は55 hL/ha。ワイン名のAlmaはスペイン語で「魂」という意味がある！リアス・バイシャス地方とキリスト教の最終巡礼地サンティアゴ・デ・コンポステーラは同じガリシア州にあり、エチケットのホタテ貝のデザインは巡礼地のシンボルを示す！SO <sub>2</sub> はプレス後、マロ終了後、瓶詰前に少量添加。フィルター有り。 | ちなみに！  | 収穫日は9月28日、29日。収量は35 hL/ha。ワイン名のVinyaはカタロニア語で「ブドウ畑」、Cucutは「カッコー」という意味があり、ブドウ畑のまわりに手つかずの雑木林があり、そこにカッコーが生息していることから命名した！軽くフィルター有り。SO <sub>2</sub> は収穫後とマロ終了後、瓶詰前に少量添加。フィルター有り。 |

| 35.-9. DO Ribeira Sacra 2014<br>Licis<br>リベイラ・サクラ リシス(赤)        |  | 35.-7. DOQ Priorat 2014<br>Humilitat<br>プリオラート ユミリタ(赤)                    |   | 35.-1. DOQ Priorat 2014<br>Huellas<br>プリオラート ウェリヤス(赤)                    |  |
|---|--|---|---|--|--|
| 品種  | メンシア100%   | 品種  | グルナツシュ60%、<br>カリニャン40%  | 品種   | カリニャン60%、<br>グルナツシュ40%   |
| 樹齢  | 28年平均  | 樹齢  | 23年～43年   | 樹齢   | 26年～100年   |
| 土壌  | シスト  | 土壌  | シスト・粘土質   | 土壌   | シスト  |
| マセラシオン  | ステンレスタンクで10日間  | マセラシオン  | ステンレスタンクで20日間(初めに6°C<br>で3日間コールドマセラシオン)   | マセラシオン   | ステンレスタンクで14日間  |
| 醱酵  | 温度24°C～29°Cの<br>ステンレスタンクで10日間  | 醱酵  | 温度24°C～26°Cの<br>ステンレスタンクで18日間   | 醱酵   | 温度26°C前後で12日間  |
| 熟成  | 80%ステンレスタンク、<br>10%新樽、10%古樽500Lで12ヶ月   | 熟成  | 500 Lの古樽で12ヶ月   | 熟成   | 500 L古樽(20%新樽)で12ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)   | テッドヴォー、<br>仔羊のナヴァラン  | マリアージュ<br>(生産者)   | 仔羊のパプリカ煮込み、<br>牛肉のパヴェステーキ   | マリアージュ<br>(生産者)  | イベリコ豚の生ハム、<br>クスクス   |
| マリアージュ<br>(日本向け)  | 鴨のグリル<br>バルサミソース   | マリアージュ<br>(日本向け)  | 豚肉とパプリカのスパイス焼き  | マリアージュ<br>(日本向け)   | 牛のサーロインステーキ  |
| ワインの<br>飲み頃   | 2017年～2027年<br>供出温度:16°C   | ワインの<br>飲み頃   | 2017年～2027年<br>供出温度:18°C  | ワインの<br>飲み頃  | 2017年～2037年<br>供出温度:18°C   |
| テイasting<br>コメント  | ダークチェリー、スミレ、ラベンダー、なめし草、白コショウ、タバコの葉の香り。口当たり滑らかかつ艶やかで凝縮した果実味が染み入るようで、後から鉱物的なミネラルと若く繊細なタンニンがワインを優しく締める！   | テイasting<br>コメント  | ブルーベリージャム、ミュール、スミレ、バニラ、甘草、ミスクの香り。ワインは芳醇かつスパイシーで力強く、ピュアでボリューム豊かな果実味に硬質なミネラルとキメの細かいタンニンが溶け込み骨格を形成する！  | テイasting<br>コメント   | ダークチェリー、ミュール、シャクヤク、スミレ、クローブ、シナモン、ミスクの香り。ワインはリッチで力強く、しっかりとした酸とストラクチャーがあり、凝縮した滑らかな果実味を硬質なミネラルとキメの細かいタンニンが締める！  |
| 希望小売価格  | 3,850円(税込4,235円)   | 希望小売価格  | 3,700円(税込4,070円)  | 希望小売価格   | 5,500円(税込6,050円)   |
| ちなみに！   | 収穫日は9月25日、26日。収量は29 hL/ha。ワイン名は畑の区画の名前。このワインのコンセプトは、プリオラートにはない、まるでピノや北ロースのシラーを彷彿させるようなエレガントなワインを土着の品種で作りに上げることにある！SO <sub>2</sub> はマロ終了後と瓶詰前に少量添加。ノンフィルター！     | ちなみに！   | 収穫はグルナツシュが9月24日、カリニャンが9月29日。収量は18hL/ha。畑は標高のあるポボレダ、エル・モラル地区にあり、プリオラートの中でも比較的涼しいワインができて上がる！ワイン名はカタロニア語で「謙遜」の意味があり、エチケットには畑の周りであるアーモンドの木が描かれている！SO <sub>2</sub> はマロ終了後と瓶詰めに少量添加。軽くフィルター有。 | ちなみに！  | 収穫日はグルナツシュが9月23日、カリニャンが9月27日。2013年は、グルナツシュが花ぶるいにあったため収量は16 hL/haと30%減。畑は標高のあるポボレダ、エル・モラル地区にあり、プリオラートの中でも比較的涼しいワインができて上がる！SO <sub>2</sub> はマロラケティック発酵終了後と瓶詰めに少量添加。軽くフィルター有。 |
| 35.-12. D.O Terra Alta 2016<br>El Mago<br>DO テラ・アルタ<br>エル・マゴ(赤) |  | 35.-11. D.O Catalunya 2017<br>Mas Sardana Blanco<br>カタルーニャ<br>マス・サルダナー(白) |   | 35.-10. D.O Catalunya 2017<br>Mas Sardana Tinto<br>カタルーニャ<br>マス・サルダナー(赤) |  |
| 品種  | グルナツシュ90%、シラー5%、<br>カリニャン5%  | 品種  | グルナツシュブラン   | 品種   | グルナツシュ85%、<br>テンブラリーニョ15%  |
| 樹齢  | 15年  | 樹齢  | 35年平均   | 樹齢   | 33年平均  |
| 土壌  | 石灰岩・シスト  | 土壌  | 石灰質・粘土質   | 土壌   | 石灰質・粘土質  |
| マセラシオン  | ステンレスタンクで6日間   | マセラシオン  | 温度10°C前後で8時間<br>スキンコンタクト  | マセラシオン   | ステンレスタンクで12日間  |
| 醱酵  | 温度24°Cで7日間   | 醱酵  | 醱酵温度15°C<br>ステンレスタンクで20日間   | 醱酵   | 温度22°C前後で15日間  |
| 熟成  | ステンレスタンクで9ヶ月   | 熟成  | ステンレスタンクで6ヶ月  | 熟成   | ステンレスタンクで3ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)   | 生ハム・ソーセージ、<br>スペイン風肉団子   | マリアージュ<br>(生産者)   | ムール貝のブランチャ、<br>鱈のブランダードグラタン仕立て  | マリアージュ<br>(生産者)  | イベリコ生ハム、<br>トムデピネーチーズ  |
| マリアージュ<br>(日本向け)  | チョリソーとレンズ豆の煮込み   | マリアージュ<br>(日本向け)  | シントウのアーヒージョ   | マリアージュ<br>(日本向け)   | ポークジンジャー   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2018年～2023年<br>供出温度:16°C   | ワインの<br>飲み頃   | 2018年～2023年<br>供出温度:9°C   | ワインの<br>飲み頃  | 2019年～2024年<br>供出温度:16°C   |
| テイasting<br>コメント  | カシス、ブルーベリーのジャム、ポタン、甘草、クローブ、生肉の香り。ワインはピュアかつジュシーで甘みのあるボリューム豊かな果実味があり、スパイシーなミネラルとキメの細かいタンニンが味わいを優しく引き締める！   | テイasting<br>コメント  | 洋ナシのコンポート、バナナ、パイパイ、ドライアプリコット、ズズランの香り。ワインはフレッシュ&フルーティーで透明感のある白い果実のたっぷりとしたエキスがあり、アフターにスパイシーなミネラルがじわっと口に広がる！   | テイasting<br>コメント   | ダークチェリー、ミュール、ブルーベリーのジャム、ザクロ、シャクヤク、鉄分の香り。ワインは滑らかかつジュシーで赤い果実の旨味が染み入るようになめらかで、繊細でスパイシーなミネラル、キメの細かいタンニンとのバランスが良い！  |
| 希望小売価格  | 2,500円(税込2,750円)   | 希望小売価格  | 1,750円(税込1,925円)  | 希望小売価格   | 1,750円(税込1,925円)   |
| ちなみに！   | 収穫日は9月14日。収量は40 hL/ha。2016年は若樹のグルナツシュとカリニャンが入っている！ワイン名のEl Magoは英語で言うThe Wizard「魔法使い」の意味と、もう一つフランクの2人の子供(MayaとHugo)の頭文字の部分合わせた造語になっている！ちなみに柄のデザインは息子のユーゴが書いている！ | ちなみに！   | 収穫日は9月3日。収量は45 hL/ha。エチケットのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名Massardを掛けている！(Masには「ドメーヌ」の意味がある)   | ちなみに！  | 収穫日は9月1日～10日。収量は48 hL/ha。エチケットのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名Massardを掛けている！(Masには「ドメーヌ」の意味がある)フィルター有り。SO <sub>2</sub> は収穫時、瓶詰前に少量添加。  |





|          |   |
|----------|---|
| 生産者      | Franck MASSARD  |
| 国>地域>村   | スペイン>カタルーニャ>プリオラート>ポボレダ   |
| DOQ, DO  | プリオラート、カタルーニャ、モンサン、リアス・バイシャス、リベイラ・サクラ等  |
| 歴史       | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソームユールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトーレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。一方で「Epicure」というネゴシアン会社を立ち上げ、スペイン全土のワイン啓蒙に励む。 |
| 気候       | タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとて暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。   |
| 畑総面積     | 9.3 ha(プリオラートのみ)  |
| 農法       | ビオロジック(認証なし)  |
| 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーブで選果  |
| ドメヌのスタッフ | 3人、季節労働者1人  |
| 趣味       | 瞑想、読書   |
| 生産者のモットー | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！   |

| 35.-. DO Valdeorras 2015<br>Audacia<br>ヴァルデオラ<br>アウダシア(白) |   | 35.-. DO Rias Baixas 2015<br>Alma<br>リアス・バイシャス アルマ(白) |   | 35.-. DO Montsant 2014<br>Vinya Cucut<br>モンサン<br>ヴィーニャ・クカット(赤) |   |
|---|---|---|---|--|---|
| 品種  | ゴデーリョ100%   | 品種  | アルバリーニョ100%   | 品種   | カリニャン100%   |
| 樹齢  | 11年~29年   | 樹齢  | 15年~41年   | 樹齢   | 51年平均   |
| 土壌  | 砂混じりの粘板岩・粘土質  | 土壌  | クォーツ・シスト  | 土壌   | 粘土質・石灰質   |
| マセラシオン  | 圧搾機内で3~8時間のスキコンタクト  | マセラシオン  | なし  | マセラシオン   | ステンレスタンクで18日間<br>(最初の24時間は6℃の温度でコールドマセラシオン)   |
| 醱酵  | 18℃のステンレスタンクで8日間  | 醱酵  | 18℃のステンレスタンクで10日間   | 醱酵   | 26℃のステンレスタンクで16日間   |
| 熟成  | ステンレスタンクで10ヶ月   | 熟成  | ステンレスタンクで9ヶ月  | 熟成   | 300 Lの新樽15%、古樽85%で6ヶ月   |
| マリージュ<br>(生産者)  | しし唐の素揚げ、<br>タラのプランダード   | マリージュ<br>(生産者)  | イカのプランチャ、<br>蟹肉のトマトファルシ   | マリージュ<br>(生産者)   | フォアグラのソテー、<br>骨付き仔羊のロティ   |
| マリージュ<br>(日本向け)   | タコとジャガイモのマリネ  | マリージュ<br>(日本向け)                                       | 海老のグリル<br>バジルソース  | マリージュ<br>(日本向け)  | ローストビーフ   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2017年~2025年<br>供出温度:8℃  | ワインの<br>飲み頃   | 2018年~2023年<br>供出温度:8℃  | ワインの<br>飲み頃  | 2018年~2028年<br>供出温度:18℃   |
| テイスティング<br>コメント   | 黄桃、洋ナシ、西洋菩提樹、フユメ、昆布、潮の香り。ワインはピュアかつ静謐でボリュームがあり、たっぷり詰まった旨味エキスに上品な酸と洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！  | テイスティング<br>コメント                                       | パイナップル、マンゴー、黄桃、スズラン、ココナッツ、若いアーモンドの香り。ワインはまったくフルーティかつ鼻に抜けるパッションフルーツのフレーバーが華やかで、凝縮したスパイシーなミネラルが綺麗に溶け込む！   | テイスティング<br>コメント  | ミュール、ドライブルーン、モミの木、メントール、キャラメル、黒トリュフの香り。ワインは滑らかかつこなれた果実の柔らかなコクがあり、後からスパイシーなミネラルとキメ細やかなタンニンの収斂味が優しく口の中に広がる！   |
| 希望小売価格  | 3,300円(税込3,630円)  | 希望小売価格  | 3,700円(税込4,070円)  | 希望小売価格   | 3,200円(税込3,520円)  |
| ちなみに！   | 収穫日は9月5日。収量は25 hL/ha。標高540~630 mの高地で栽培される Godello品種から酸が上品でフィネスのあるワインが生まれる！ Audaciaは「大胆」という意味があり、若馬のデザインのように大胆に動きのあるワインに仕上がっている！軽くフィルター有り。SO <sub>2</sub> はマロ終了後、瓶詰前に少量添加。フィルター有り。 | ちなみに！   | 収穫日は9月15日、16日。収量は55 hL/ha。ワイン名のAlmaはスペイン語で「魂」という意味がある！リアス・バイシャス地方とキリスト教の最終巡礼地サンティアゴ・デ・コンポステーラは同じガリシア州にあり、エチケットのホタテ貝のデザインは巡礼地のシンボルを示す！ SO <sub>2</sub> はプレス後、マロ終了後、瓶詰前に少量添加。フィルター有り。 | ちなみに！  | 収穫日は9月28日、29日。収量は35 hL/ha。ワイン名のVinyaはカタルーニア語で「ブドウ畑」、Cucutは「カッコー」という意味があり、ブドウ畑のまわりに手つかずの雑木林があり、そこにカッコーが生息していることから命名した！軽くフィルター有り。SO <sub>2</sub> は収穫後とマロ終了後、瓶詰前に少量添加。フィルター有り。 |

| 35.-7. DOQ Priorat 2014<br>Humilitat<br>プリオラート ユミリタ(赤)   |  | 35.-1. DOQ Priorat 2014<br>Huellas<br>プリオラート ウェリヤス(赤)                                      |  | 35.-15. DOQ Priorat 2014<br>EDA<br>プリオラート<br>キュヴェ・エダ(赤)                  |  |
|--|--|--|--|--|--|
| 品種   | グルナッシュ60%、<br>カリニャン40%   | 品種   | カリニャン60%、<br>グルナッシュ40%   | 品種   | カリニャン100%  |
| 樹齢   | 23年~43年  | 樹齢   | 26年~100年   | 樹齢   | 52年~101年   |
| 土壌   | シスト・粘土質  | 土壌   | シスト  | 土壌   | シスト  |
| マセラシオン   | ステンレスタンクで20日間(初めに6°C<br>で3日間コールドマセラシオン)  | マセラシオン   | ステンレスタンクで14日間  | マセラシオン   | ステンレスタンクで21日間  |
| 醱酵   | 温度24°C~26°Cの<br>ステンレスタンクで18日間  | 醱酵   | 温度26°C前後で12日間  | 醱酵   | 26°C前後で11日間  |
| 熟成   | 500 Lの古樽で12ヶ月  | 熟成   | 500 L古樽(20%新樽)で12ヶ月  | 熟成   | 500 L新樽で18ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | 仔羊のパプリカ煮込み、<br>牛肉のパヴェステキ   | マリアージュ<br>(生産者)  | イペロ豚の生ハム、<br>クスクス  | マリアージュ<br>(生産者)  | 鹿肉のパイ包みトリュフソース、<br>牛フィレのロッシェニ風   |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | 豚肉のスパイス焼き  | マリアージュ<br>(日本向け)   | 牛のサーロインステーキ  | マリアージュ<br>(日本向け)   | 仔羊のロースト<br>タブナードソース  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2017年~2027年<br>供出温度:18°C   | ワインの<br>飲み頃  | 2017年~2037年<br>供出温度:18°C   | ワインの<br>飲み頃  | 2018年~2038年<br>供出温度:18°C   |
| テイスティング<br>コメント  | ブルーベリージャム、ミュール、スミレ、<br>バニラ、甘草、ミスクの香り。ワインは<br>芳醇かつスパイシーで力強く、ピュアで<br>ボリューム豊かな果実味に硬質なミネラ<br>ルとキメの細かいタンニンが溶け込<br>み骨格を形成する！   | テイスティング<br>コメント  | ダークチェリー、ミュール、シャクヤク、<br>スミレ、クローブ、シナモン、ミスクの<br>香り。ワインはリッチで力強く、しっか<br>りとした酸とストラクチャーがあり、凝縮<br>した滑らかな果実味を硬質なミネラルと<br>キメの細かいタンニンが締める！  | テイスティング<br>コメント  | カシス、ミュールのジャム、甘草、クロー<br>ブ、ナツメグ、カカオ、バニラ、なめし<br>革の香り。ワインはフィネスがありかつ凝<br>縮した果実味がしっとりしなやかで、<br>洗練されたミネラルとキメの細かいタン<br>ニンがきれいに溶け込む！  |
| 希望小売価格   | 3,700円(税込4,070円)   | 希望小売価格   | 5,500円(税込6,050円)   | 希望小売価格   | 9,200円(税込10,120円)  |
| ちなみに！  | 収穫はグルナッシュが9月24日、カリ<br>ニャンが9月29日。収量は18hL/ha。畑<br>は標高のあるポボレダ、エル・モラル地<br>区にあり、プリオラートの中でも比較的<br>涼しいワインがで上がる！ワイン名<br>はカタロニア語で「謙遜」の意味があ<br>り、エチケットには畑の周りがあるアー<br>モンドの木が描かれている！SO <sub>2</sub> はマ<br>ロ終了後と瓶詰め前に少量添加。軽く<br>フィルター有。 | ちなみに！  | 収穫日はグルナッシュが9月23日、カリ<br>ニャンが9月27日。2013年は、グルナッ<br>シュが花ぶるいにあつたため収量は16<br>hL/haと30%減。畑は標高のあるポボ<br>レダ、エル・モラル地区にあり、プリオ<br>ラートの中でも比較的涼しいワインがで<br>上がる！SO <sub>2</sub> はマロラクティック発酵<br>終了後と瓶詰め前に少量添加。軽くフィ<br>ルター有。 | ちなみに！  | 収穫日は9月19日。収量は25 hL/ha。<br>エダはポボレダ地域のカリニャンのポテ<br>ンシャルを護るためにつくったスペ<br>シャルキュヴェで、当たり年にしか仕込<br>まない！名前もポボレダの最後の3つ<br>のレターを取って名付けた！SO <sub>2</sub> はマ<br>ロラクティック発酵終了後と瓶詰め前に少<br>量添加。フィルター有り。                    |
| 35.-12. DO Terra Alta 2015<br>El Mago<br>テラ・アルタ エル・マゴ(赤) |  | ★new vintage★<br>35.-11. D.O Catalunya 2017<br>Mas Sardana Blanco<br>カタルーニャ<br>マス・サルダナー(白) |  | 35.-10. D.O Catalunya 2015<br>Mas Sardana Tinto<br>カタルーニャ<br>マス・サルダナー(赤) |  |
| 品種   | グルナッシュ95%、シラー5%  | 品種   | グルナッシュブラン  | 品種   | グルナッシュ70%、<br>テンブラリーニョ25%、カリニャン5%  |
| 樹齢   | 23年平均  | 樹齢   | 35年平均  | 樹齢   | 31年平均  |
| 土壌   | 石灰岩・粘土質  | 土壌   | 石灰質・粘土質  | 土壌   | 石灰質・粘土質  |
| マセラシオン   | ステンレスタンクで6日間   | マセラシオン   | 温度10°C前後で8時間<br>スキンコンタクト   | マセラシオン   | ステンレスタンクで10日間  |
| 醱酵   | 温度24°Cで7日間   | 醱酵   | 醱酵温度15°C<br>ステンレスタンクで20日間  | 醱酵   | 温度26°C前後で10日間  |
| 熟成   | ステンレスタンクで9ヶ月   | 熟成   | ステンレスタンクで6ヶ月   | 熟成   | ステンレスタンクで11ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)  | 生ハム、チョリソー、<br>牛のハラミステーキ  | マリアージュ<br>(生産者)  | ムール貝のブランチャ、<br>鱈のブランダードグラタン仕立て   | マリアージュ<br>(生産者)  | チョリソー、<br>牛肉のプロシエット  |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | ミートボールのトマト煮込み  | マリアージュ<br>(日本向け)   | シントウのアヒージョ   | マリアージュ<br>(日本向け)   | 牛肉のごぼう巻き   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2016年~2022年<br>供出温度:16°C   | ワインの<br>飲み頃  | 2018年~2023年<br>供出温度:9°C  | ワインの<br>飲み頃  | 2017年~2022年<br>供出温度:15°C   |
| テイスティング<br>コメント  | カシス、ドライブルー、スミレ、ブラック<br>チョコレート、甘草、生肉、潮の香り。ワ<br>インはピュアかつジュシーで、野趣溢<br>れる滑らかな果実の凝縮味があり、緻<br>密なミネラルとキメ細かいタンニンの収<br>斂味が引き締める！  | テイスティング<br>コメント  | 洋ナシのコンポート、バナナ、パパイヤ、<br>ドライアプリコット、ズランの香り。<br>ワインはフレッシュ&フルーティーで透<br>明感のある白い果実のたっぷりとした<br>エキスがあり、アフターにスパイシーな<br>ミネラルがじわっと口に広がる！   | テイスティング<br>コメント  | ミュールのジャム、ドライブルー、デイ<br>ツ、ヨモギ、タバコの葉、生肉の香り。ワ<br>インはスマートかつスパイシーで、ピュ<br>アな果実味を繊細な酸とキメの細かい<br>タンニンの収斂味が優しく引き締める！   |
| 希望小売価格   | 2,500円(税込2,750円)   | 希望小売価格   | 1,750円(税込1,925円)   | 希望小売価格   | 1,750円(税込1,925円)   |
| ちなみに！  | 収穫日は9月16日。収量は40 hL/ha。<br>ワイン名のEl Magoは英語で言うThe<br>Wizard「魔法使い」の意味と、もう一つ<br>フランクの2人の子供(MayaとHugo)<br>の頭文字の部分合わせた造語にな<br>っている！ちなみにメインラベルのデ<br>ザインは息子のユーゴが書いている！   | ちなみに！  | 収穫日は9月3日。収量は45 hL/ha。エ<br>チケットのデザインはカタルーニャ地方<br>の伝統ダンス「Sardana」を踊っている<br>風景で、ワイン名Mas Sardanaはサル<br>ダナ踊りとフランクの名字Massardを掛<br>けている！（Masには「ドメヌ」の意味<br>がある）  | ちなみに！  | 収穫日は9月12日、9月17日。収量は<br>45 hL/ha。エチケットのデザインはカ<br>タルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」<br>を踊っている風景で、ワイン名Mas<br>Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名<br>字Massardを掛けている！（Masには<br>「ドメヌ」の意味がある）フィルター有<br>り。SO <sub>2</sub> は収穫時、瓶詰め前に少量添加。 |



## フランク・マサール(Franck MASSARD)

|  |                                 |  |
|--|---------------------------------|--|
| <br> | 生産者                             | Franck MASSARD   |
|  | 国>地域>村                          | スペイン>カタルーニャ>プリオラート>ポボレダ  |
|  | DOQ, DO                         | プリオラート、カタルーニャ、モンサン、リアス・バイシャス、リベイラ・サクラ等   |
|  | 歴史                              | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。一方で「Epicure」というネゴシアン会社を立ち上げ、スペイン全土のワイン啓蒙に励む。 |
|  | 気候                              | タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。   |
|  | 畑総面積                            | 9.3 ha(プリオラートのみ)   |
|  | 農法                              | ビオロジック(認証なし)   |
|  | 収穫方法                            | 100%手摘み、畑とカーブで選果   |
|  | ドメヌのスタッフ                        | 3人、季節労働者1人   |
|  | 趣味                              | 瞑想、読書  |
| 生産者のモットー   | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！ |  |

| 35.-13. DO Valdeorras 2015<br>Audacia<br>ヴァルデオラ アウダシア(白) |  | 35.-14. DO Rias Baixas 2014<br>Alma<br>リアス・バイシャス アルマ(白) |   | 35.-1. DOQ Priorat 2014<br>Huellas<br>プリオラート ウェリヤス(赤) |   |
|--|--|---|---|---|---|
| 品種   | ゴデーリョ100%  | 品種  | アルバリーニョ100%   | 品種  | カリニャン60%、<br>グルナツシュ40%  |
| 樹齢   | 11年~29年  | 樹齢  | 14年~40年   | 樹齢  | 26年~100年  |
| 土壌   | 砂混じりの粘板岩・粘土質   | 土壌  | クォーツ・シスト  | 土壌  | シスト   |
| マセラシオン   | 圧搾機内で3~8時間の<br>スキンコンタクト  | マセラシオン  | なし  | マセラシオン  | ステンレスタンクで14日間   |
| 醗酵   | 温度18℃のステンレスタンクで8日間   | 醗酵  | 温度18℃のステンレスタンクで8日間  | 醗酵  | 温度26℃前後で12日間  |
| 熟成   | ステンレスタンクで10ヶ月  | 熟成  | ステンレスタンクで10ヶ月   | 熟成  | 500 L古樽(20%新樽)で12ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | タコとジャガイモのマリネ、<br>タラのブランドード   | マリアージュ<br>(生産者)   | マッシュルームのクリーム煮、<br>鯖のグリエ   | マリアージュ<br>(生産者)                                       | イベリコ豚の生ハム、<br>クスクス  |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | クスクスのサラダ   | マリアージュ<br>(日本向け)  | アサリとイカのピヤベース  | マリアージュ<br>(日本向け)                                      | 牛のサーロインステーキ   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2017年~2025年<br>供出温度:8℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2017年~2022年<br>供出温度:8℃  | ワインの<br>飲み頃   | 2017年~2037年<br>供出温度:18℃   |
| テイasting<br>コメント   | 黄桃、洋ナシ、西洋菩提樹、フユメ、昆布、潮の香り。ワインはピュアかつ静謐でボリュームがあり、たっぷりと詰まった旨味エキスに上品な酸と洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！  | テイasting<br>コメント  | グレープフルーツ、クエッチ、リンゴのコンポート、アカシア、ハチミツ、火打石の香り。ワインはフレッシュかつ透明感のあるエキスがみずみずしく滑らかで、洗練された酸が塩気のあるミネラルの旨味を増幅する！  | テイasting<br>コメント                                      | ダークチェリー、ミュール、シャクヤク、スミレ、クローブ、シナモン、ミスクの香り。ワインはリッチで力強く、しっかりとした酸とストラクチャーがあり、凝縮した滑らかな果実味を硬質なミネラルとキメの細かいタンニンが締める！   |
| 希望小売価格   | 3,300円(税込3,630円)   | 希望小売価格  | 3,700円(税込4,070円)  | 希望小売価格  | 5,500円(税込6,050円)  |
| ちなみに！  | 収穫日は9月5日。収量は25 hL/ha。標高540 m~630 mの高地で栽培される Godello品種から酸が上品でフィネスのあるワインが生まれる！ Audaciaは「大胆」という意味があり、若馬のデザインのように大胆に動きのあるワインに仕上がっている！ SO <sub>2</sub> はマロ終了後、瓶詰前に少量添加。軽くフィルター有り。 | ちなみに！   | 収穫日は9月24日、26日、27日。収量は48 hL/ha。ワイン名のAlmaはスペイン語で「魂」という意味がある！ リアス・バイシャス地方とキリスト教の最終巡礼地サンティアゴ・デ・コンポステーラは同じガリシア州にあり、エチケットのホタテ貝のデザインは巡礼地のシンボルを示す！ SO <sub>2</sub> はプレス後とマロ終了後、そして瓶詰前に少量添加。軽くフィルター有り。 | ちなみに！   | 収穫日はグルナツシュが9月23日、カリニャンが9月27日。2013年は、グルナツシュが花ぶるいにあったため収量は16 hL/haと30%減。畑は標高のあるポボレダ、エル・モラル地区にあり、プリオラートの中でも比較的涼しいワインができて上がる！ SO <sub>2</sub> はマロラクティック発酵終了後と瓶詰め前に少量添加。軽くフィルター有り。 |



|          |  |
|----------|--|
| 生産者      | Franck MASSARD   |
| 国>地域>村   | スペイン>カタルーニャ>プリオラート>ポボレダ  |
| DOQ, DO  | プリオラート、カタルーニャ、モンサン、リアス・バイシャス、リベイラ・サクラ等   |
| 歴史       | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。一方で「Epicure」というネゴシアン会社を立ち上げ、スペイン全土のワイン啓蒙に励む。 |
| 気候       | タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。   |
| 畑総面積     | 9.3 ha(プリオラートのみ)   |
| 農法       | ビオロジック(認証なし)   |
| 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーブで選果   |
| ドメヌのスタッフ | 3人、季節労働者1人   |
| 趣味       | 瞑想、読書  |
| 生産者のモットー | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！  |

| 35.-13. DO Valdeorras 2015<br>Audacia<br>ヴァルデオラ アウダシア(白) |  | 35.-14. DO Rias Baixas 2014<br>Alma<br>リアス・バイシャス アルマ(白) |   | 35.-8. DO Montsant 2013<br>Vinya Cucut<br>モンサン ヴィーニャ・クカット(赤) |   |
|--|--|---|---|--|---|
| 品種   | ゴデーリョ100%  | 品種  | アルバリーニョ100%   | 品種   | カリニャン90%、グルナツシュ10%  |
| 樹齢   | 11年~29年  | 樹齢  | 14年~40年   | 樹齢   | 50年平均   |
| 土壌   | 砂混じりの粘板岩・粘土質   | 土壌  | クォーツ・シスト  | 土壌   | 粘土質・石灰質   |
| マセラシオン   | 圧搾機内で3~8時間のスキンコンタクト  | マセラシオン  | なし  | マセラシオン   | ステンレスタンクで18日間(最初の24時間は6°Cの温度でコールドマセラシオン)  |
| 醗酵   | 温度18°Cのステンレスタンクで8日間  | 醗酵  | 温度18°Cのステンレスタンクで8日間   | 醗酵   | 温度26°Cのステンレスタンクで14日間  |
| 熟成   | ステンレスタンクで10ヶ月  | 熟成  | ステンレスタンクで10ヶ月   | 熟成   | 300 Lの古樽で6ヶ月  |
| マリージュ(生産者)   | タコとジャガイモのマリネ、タラのブランド   | マリージュ(生産者)  | マッシュルームのクリーム煮、鯖のグリエ   | マリージュ(生産者)   | ペルドリのテリーヌ、鴨のグリーンベッパーソース   |
| マリージュ(日本向け)  | しし唐の素揚げ  | マリージュ(日本向け)   | 海老のアヒージョ  | マリージュ(日本向け)  | 牛肉のカツレツ   |
| ワインの飲み頃  | 2017年~2025年<br>供出温度:8°C  | ワインの飲み頃   | 2017年~2022年<br>供出温度:8°C   | ワインの飲み頃  | 2017年~2027年<br>供出温度:16°C  |
| テイステイングコメント  | 黄桃、洋ナシ、西洋菩提樹、フユメ、昆布、潮の香り。ワインはピュアかつ静謐でボリュームがあり、たっぷりと詰まった旨味エキスに上品な酸と洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！  | テイステイングコメント   | グレープフルーツ、クエッチ、リンゴのコンポート、アカシア、ハチミツ、火打石の香り。ワインはフレッシュかつ透明感のあるエキスがみずみずしく滑らかで、洗練された酸が塩気のあるミネラルの旨味を増幅する！  | テイステイングコメント  | ミュールのジャム、ドイツ、甘草、黒コショウ、キャラメル、メントールの香り。ワインは上品かつ滑らかでまとまりがあり、ピュアな果実味とキメ細やかなタンニン、スパイシーなミネラルがきれいに同調する！  |
| 希望小売価格   | 3,300円(税込3,630円)   | 希望小売価格  | 3,700円(税込4,070円)  | 希望小売価格   | 3,200円(税込3,520円)  |
| ちなみに！  | 収穫日は9月5日。収量は25 hL/ha。標高540 m~630 mの高地で栽培される Godello品種から酸が上品でフィネスのあるワインが生まれる！ Audaciaは「大胆」という意味があり、若馬のデザインのように大胆に動きのあるワインに仕上がっている！ SO <sub>2</sub> はマロ終了後、瓶詰前に少量添加。軽くフィルター有り。 | ちなみに！   | 収穫日は9月24日、26日、27日。収量は48 hL/ha。ワイン名のAlmaはスペイン語で「魂」という意味がある！ リアス・バイシャス地方とキリスト教の最終巡礼地サンティアゴ・デ・コンポステーラは同じガリシア州にあり、エチケットのホタテ貝のデザインは巡礼地のシンボルを示す！ SO <sub>2</sub> はプレス後とマロ終了後、そして瓶詰前に少量添加。軽くフィルター有り。 | ちなみに！  | 収穫日は9月28日、29日。収量は35 hL/ha。ワイン名のVinyaはカタロニア語で「ブドウ畑」、Cucutは鳥の「カッコウ」の意味があり、ブドウ畑のまわりに手つかずの雑木林があり、そこにカッコウが生息していることから命名した！ SO <sub>2</sub> は収穫後とマロ終了後に少量添加。軽くフィルター有り。 |

| 35.-7. DOQ Priorat 2014<br>Humilitat<br>プリオラート ユミリタ(赤) |  | 35.-9. DO Ribeira Sacra 2014<br>Licis<br>リベイラ・サクラ リシス(赤) |  | 35.-15. DOQ Priorat 2013<br>EDA<br>プリオラート エダ(赤) |   |
|--|--|--|--|---|---|
| 品種   | グルナッシュ60%、<br>カリニャン40%   | 品種   | メンシア100%   | 品種  | カリニャン100%   |
| 樹齢   | 23年～43年  | 樹齢   | 28年平均  | 樹齢  | 51年～100年  |
| 土壌   | シスト・粘土質  | 土壌   | シスト  | 土壌  | シスト   |
| マセラシオン   | ステンレスタンクで20日間(初めに6°C<br>で3日間コールドマセラシオン)  | マセラシオン   | ステンレスタンクで10日間  | マセラシオン  | ステンレスタンクで30日間   |
| 醱酵   | 温度24°C～26°Cの<br>ステンレスタンクで18日間  | 醱酵   | 温度24°C～29°Cの<br>ステンレスタンクで10日間  | 醱酵  | 温度26°C前後で14日間   |
| 熟成   | 500 Lの古樽で12ヶ月  | 熟成   | 80%ステンレスタンク、<br>10%新樽、10%古樽500Lで12ヶ月   | 熟成  | 500 L新樽で18ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)  | 仔羊のパプリカ煮込み、<br>牛肉のパヴェステーキ  | マリアージュ<br>(生産者)  | テッドヴォー、<br>仔羊のナヴァラン  | マリアージュ<br>(生産者)                                 | リエーヴル・ア・ラ・ロワイヤル、<br>マロワールチーズ  |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                       | 豚肉のスパイス焼き  | マリアージュ<br>(日本向け)   | 鴨ロース<br>バルサミソース  | マリアージュ<br>(日本向け)                                | 仔羊のロースト   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2017年～2027年<br>供出温度:18°C   | ワインの<br>飲み頃  | 2017年～2027年<br>供出温度:16°C   | ワインの<br>飲み頃                                     | 2017年～2037年<br>供出温度:18°C  |
| テイスティング<br>コメント  | ブルーベリージャム、ミュール、スミレ、<br>バニラ、甘草、ミスクの香り。ワインは<br>芳醇かつスパイシーで力強く、ピュアで<br>ボリューム豊かな果実味に硬質なミネ<br>ラルとキメの細かいタンニンが溶け込<br>み骨格を形成する！   | テイスティング<br>コメント  | ダークチェリー、スミレ、ラベンダー、な<br>めし草、白コショウ、タバコの葉の香り。<br>口当たり滑らかかつ艶やかで凝縮した<br>果実味が染み入るようで、後から鉱物<br>的なミネラルと若く繊細なタンニンがワ<br>インを優しく締める！   | テイスティング<br>コメント                                 | カシス、ドライブルー、メントール、ク<br>ローブ、アーモンド、シャクヤク、甘草、<br>フェメの香り。ワインは滑らかかつしな<br>やかで凝縮したコク豊かな果実味が染<br>み入るように優しく、キメの細かいタン<br>ニンが上品な骨格を形成する！  |
| 希望小売価格   | 3,700円(税込4,070円)   | 希望小売価格   | 3,850円(税込4,235円)   | 希望小売価格  | 9,200円(税込10,120円)   |
| ちなみに！  | 収穫はグルナッシュが9月24日、カリ<br>ニャンが9月29日。収量は18hL/ha。畑<br>は標高のあるポボレダ、エル・モラル地<br>区にあり、プリオラートの中でも比較的<br>涼しいワインができて上がる！ワイン名<br>はカタロニア語で「謙遜」の意味が<br>あり、エチケットには畑の周りがあるア<br>ーモンドの木が描かれている！SO <sub>2</sub> はマ<br>ロ終了後と瓶詰め前に少量添加。軽く<br>フィルター有。 | ちなみに！  | 収穫日は9月25日、26日。収量は29<br>hL/ha。ワイン名は畑の区画の名前。こ<br>のワインのコンセプトは、プリオラートに<br>はない、まるでピノや北ローヌのシラー<br>を彷彿させるようなエレガントなワインを<br>土着の品種で作りに上げることにある！<br>SO <sub>2</sub> はマロ終了後と瓶詰め前に少量添<br>加。ノンフィルター！ | ちなみに！   | 収穫日は9月19日。収量は20 hL/ha。<br>エダはポボレダ地域のカリニャンのポテ<br>ンシャルを讀るためにつくったスベ<br>シャルキュヴェで、当たり年にしか仕込<br>まない！名前もポボレダの最後の3つ<br>のレターを取って名付けた！SO <sub>2</sub> はマ<br>ラクティック発酵終了後と瓶詰め前に少<br>量添加。軽くフィルター有。 |

| 35.-1. DOQ Priorat 2013<br>Huellas<br>プリオラート ウェリヤス(赤) |   | 35.-12. DO Terra Alta 2015<br>El Mago<br>テラ・アルタ エル・マゴ(赤) |   |
|---|---|--|---|
| 品種  | カリニャン60%、<br>グルナッシュ40%  | 品種   | グルナッシュ95%、シラー5%   |
| 樹齢  | 25年～100年  | 樹齢   | 23年平均   |
| 土壌  | シスト   | 土壌   | 石灰岩・粘土質   |
| マセラシオン  | ステンレスタンクで10日間   | マセラシオン   | ステンレスタンクで6日間  |
| 醱酵  | 温度26°C前後で10日間   | 醱酵   | 自然発酵<br>温度24°Cで7日間  |
| 熟成  | 500 L古樽(20%新樽)で12ヶ月   | 熟成   | ステンレスタンクで9ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)                                       | 鹿フィレのグランヌヴェール、<br>牛フォアグラトリュフのパイ包み   | マリアージュ<br>(生産者)  | 生ハム、チョリソー、<br>牛のハラミステーキ   |
| マリアージュ<br>(日本向け)                                      | 牛タンシチュー   | マリアージュ<br>(日本向け)   | ミートボールのトマト煮込み   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2016年～2036年<br>供出温度:18°C  | ワインの<br>飲み頃  | 2016年～2022年<br>供出温度:16°C  |
| テイスティング<br>コメント                                       | ミュール、ブルーベリージャム、スミレ、<br>甘草、黒糖、ガリーグ、メントールの香<br>り。口当たりは優しく、果実味が絹のよ<br>うに滑らかでフィネスがあり、後からキ<br>メの細かいタンニンと鋭いミネラルがポ<br>ディを上品に締める！   | テイスティング<br>コメント  | カシス、ドライブルー、スミレ、ブラック<br>チョコレート、甘草、生肉、潮の香り。ワ<br>インはピュアかつジューシーで、野趣溢<br>れる滑らかな果実の凝縮味があり、緻<br>密なミネラルとキメの細かいタンニンの<br>収斂味が引き締める！                                       |
| 希望小売価格  | 5,500円(税込6,050円)  | 希望小売価格   | 2,500円(税込2,750円)  |
| ちなみに！   | 収穫日はグルナッシュが9月23日、カリ<br>ニャンが9月27日。2013年は、グルナッ<br>シュが花ぶるいにあつたため収量は16<br>hL/haと30%減。プリオラートの中でも<br>とりわけ標高の高いポボレダ地区のブ<br>ドウで仕込んでおり、味わいも上品でエ<br>レガントなのが特徴！SO <sub>2</sub> はマラク<br>ティック発酵終了後と瓶詰め前に少量<br>添加。軽くフィルター有。 | ちなみに！  | 収穫日は9月16日。収量は40 hL/ha。<br>ワイン名のEl Magoは英語で言うThe<br>Wizard「魔法使い」の意味と、もう一つ<br>フランクの2人の子供(MayaとHugo)の<br>頭文字の部分を合わせた造語になっ<br>ている！ちなみにメインラベルのデザ<br>インは息子のユーゴが書いている！ |

## フランク・マサール(Franck MASSARD)

|  |           |   |
|--|-----------|---|
|  | 生産者       | Franck MASSARD  |
|  | 国>地域>村    | スペイン>カタルーニャ>プリオラート>ポボレダ   |
|  | DOQ, DO   | プリオラート、カタルーニャ、モンサン、リアス・バイシャス、リベイラ・サクラ等  |
|  | 歴史        | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソムリエールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメースをスタート。一方で「Epicure」というネゴシアン会社を立ち上げ、スペイン全土のワイン啓蒙に励む。 |
|  | 気候        | タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降らないが寒い。年間平均降水量は300 mL。  |
|  | 畑総面積      | 3.3 ha  |
|  | 農法        | ビオロジック(認証なし)  |
|  | 収穫方法      | 100%手摘み、畑とカーブで選果  |
|  | ドメースのスタッフ | 3人、季節労働者1人  |
|  | 趣味        | 瞑想、読書   |
|  | 生産者のモットー  | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！   |

| 35.-11. D.O Catalunya 2015<br>Mas Sardana Blanco<br>DO カタルーニャ白<br>マス・サルダナー |   | 35.-10. D.O Catalunya 2015<br>Mas Sardana Tinto<br>DO カタルーニャ赤<br>マス・サルダナー |  |
|--|---|---|--|
| 品種   | グルナッシュブラン   | 品種  | グルナッシュ70%、<br>テンブラリーニョ25%、カリニャン5%  |
| 樹齢   | 33年平均   | 樹齢  | 31年平均  |
| 土壌   | 石灰質・粘土質   | 土壌  | 石灰質・粘土質  |
| マセラシオン   | 温度10℃前後で8時間<br>スキンコンタクト   | マセラシオン  | ステンレスタンクで10日間  |
| 醗酵   | 醗酵温度15℃<br>ステンレスタンクで20日間  | 醗酵  | 温度26℃前後で10日間   |
| 熟成   | ステンレスタンクで11ヶ月   | 熟成  | ステンレスタンクで11ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)  | パンコントマテ、<br>イカのフリット   | マリアージュ<br>(生産者)   | チョリソー、<br>牛肉のプロシエット  |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | ツブ貝のアヒージョ   | マリアージュ<br>(日本向け)  | 牛肉のごぼう巻き   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2017年～2022年<br>供出温度:8℃  | ワインの<br>飲み頃   | 2017年～2022年<br>供出温度:15℃  |
| テイスティング<br>コメント  | 青リンゴ、グレープフルーツ、クエッチ、<br>シトラス、白い花の香り。ワインはフレッシュ<br>&フルーティーで、透明感のあるふ<br>くよかなエキスの旨味が柑橘のような<br>爽やかな苦みが同調する！   | テイスティング<br>コメント   | ミュールのジャム、ドライブルー、デ<br>イツ、ヨモギ、タバコの葉、生肉の香り。ワ<br>インはスマートかつスパイシーで、ピ<br>ュアな果実味を繊細な酸とキメの細かい<br>タンニンの収斂味が優しく引き締める！   |
| 希望小売価格   | 1,750円(税込1,925円)  | 希望小売価格  | 1,750円(税込1,925円)   |
| ちなみに！  | 収穫日は9月1日。収量は50hl/ha。エチ<br>ケットのデザインはカタルーニャ地方の<br>伝統ダンス「Sardana」を踊っている風<br>景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ<br>踊りとフランクの名Massardを掛けて<br>いる！（Masには「ドメース」の意味が<br>ある）フィルター有り。SO2は収穫時、マ<br>ロラクティック発酵終了後、瓶詰前に少量<br>添加。 | ちなみに！   | 収穫日は9月12日、9月17日。収量は<br>45hl/ha。エチケットのデザインはカ<br>タルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」<br>を踊っている風景で、ワイン名Mas<br>Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名<br>字Massardを掛けている！（Masには「ド<br>メース」の意味がある）フィルター有り。<br>SO2は収穫時、瓶詰前に少量添加。 |

## フランク・マサール(Franck MASSARD)

|   |                                 |  |
|---|---------------------------------|--|
|   | 生産者                             | Franck MASSARD   |
|   | 国>地域>村                          | スペイン>カタルーニャ>プリオラート>ポボレダ  |
|   | DOQ, DO                         | プリオラート、カタルーニャ、モンサン、リアス・バイシヤス、リベイラ・サクラ等   |
|   | 歴史                              | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソムリエのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。一方で「Epicure」というネゴシアン会社を立ち上げ、スペイン全土のワイン啓蒙に励む。 |
|   | 気候                              | タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとて暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。  |
|   | 畑総面積                            | 3.3 ha   |
|   | 農法                              | ビオロジック(認証なし)   |
|   | 収穫方法                            | 100%手摘み、畑とカーブで選果   |
|   | ドメヌのスタッフ                        | 3人、季節労働者1人   |
|   | 趣味                              | 瞑想、読書  |
| 生産者のモットー  | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！ |  |

| 35.-8. DO Montsant 2012<br>Vinya Cucut<br>モンサン<br>ヴィーニャ・クット(赤) |   | 35.-7. DOQ Priorat 2012<br>Humilitat<br>プリオラート<br>ユミリタ(赤) |   | 35.-1. DOQ Priorat 2013<br>Cuvee Huellas<br>プリオラート<br>キュヴェ・ウエリヤス(赤) |   |
|--|---|---|---|---|---|
| 品種   | カリニャン100%   | 品種  | グルナツシュ60%、カリニャン40%  | 品種  | カリニャン60%、グルナツシュ40%  |
| 樹齢   | 53年平均   | 樹齢  | 21年~41年   | 樹齢  | 25年~100年  |
| 土壌   | 粘土質・石灰質   | 土壌  | シスト・粘土質   | 土壌  | シスト   |
| マセラシオン   | ステンレスタンクで18日間<br>(最初の24時間は6°Cの温度でコールドマセラシオン)  | マセラシオン  | ステンレスタンクで30日間<br>(初めは6°Cの温度で3日間コールドマセラシオン)  | マセラシオン  | ステンレスタンクで10日間   |
| 醗酵   | 温度26°Cのステンレスタンクで20日間  | 醗酵  | 温度24°C~26°Cのステンレスタンクで27日間   | 醗酵  | 温度26°C前後で10日間   |
| 熟成   | 300 Lの古樽で6ヶ月  | 熟成  | 70%ステンレスタンク、15%古樽、15%新樽で12ヶ月  | 熟成  | 500 L古樽(20%新樽)で12ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | イノシシのパテ、ロニョンドヴォー  | マリアージュ<br>(生産者)   | 牛レバー粒マスタードソース、ブーダンワール   | マリアージュ<br>(生産者)   | 鹿フィレのグランヌヴール、牛フォアグラトリュフのパイ包み  |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | 牛ほほ肉の赤ワイン煮  | マリアージュ<br>(日本向け)  | 牛肉のタルタルステーキ   | マリアージュ<br>(日本向け)  | 鴨のロースト  |
| ワインの飲み頃  | 2016年~2026年<br>供出温度:18°C  | ワインの飲み頃   | 2016年~2031年<br>供出温度:18°C  | ワインの飲み頃   | 2016年~2036年<br>供出温度:18°C  |
| テイasting<br>コメント   | ミュールのジャム、甘草、キャラメル、バニラ、ガリーグの香り。ワインは滑らかで清涼感があり、完熟した果実のボリューム、柔らかいタンニン、鋭くスパイシーなミネラルがきれいに同調する！   | テイasting<br>コメント  | ブルーベリージャム、ミュール、バニラ、甘草、腐葉土の香り。ワインはフルボディかつ上品で洗練された骨格があり、ピュアで力強い果実味を硬質なミネラルと細かいタンニンが引き締める！   | テイasting<br>コメント  | ミュール、ブルーベリージャム、スマイル、甘草、黒糖、ガリーグ、メントールの香り。口当たりは優しく、果実味が絹のように滑らかでフィネスがあり、後からキメの細かいタンニンと鋭いミネラルがボディを上品に締める！  |
| 希望小売価格   | 3,000円(税込3,300円)  | 希望小売価格  | 3,700円(税込4,070円)  | 希望小売価格  | 5,500円(税込6,050円)  |
| ちなみに！  | 収穫日は10月2日。収量は35 hL/ha。スペイン国内の規定により、フィンカ・エル・ロメロからヴィーニャ・クットに名称変更した！ワイン名のVinyaはカタロニア語で「ブドウ畑」、Cucutはこの地によく生息する鳥の「カコウ」の意味がある！軽くフィルター有。SO <sub>2</sub> は収穫後とマロラクティック発酵終了後に少量添加。 | ちなみに！   | 収穫はグルナツシュが9月12日、カリニャンが9月27日。収量は40 hL/ha。畑は標高のあるボレラ、ポボレダ、エル・モラルにあり、プリオラートの中でも比較的涼しいワインがで上がる！ワイン名はカタロニア語で「謙遜」の意味があり、エテケットには畑の周りにあるアーモンドの木が描かれている！ | ちなみに！   | 収穫日はグルナツシュが9月23日、カリニャンが9月27日。2013年は、グルナツシュが花ぶるいにあつたため収量は16 hL/haと30%減。プリオラートの中でもとりわけ標高の高いポボラダ地区のブドウで仕込んでおり、味わいも上品でエレガントなのが特徴！軽くフィルター有。SO <sub>2</sub> はマロラクティック発酵終了後と瓶詰め前に少量添加。 |

| 35.-15. DOQ Priorat 2012<br>Cuvee EDA<br>プリオラート<br>キュヴェ・エダ(赤) |  | 35.-12. D.O Terra Alta 2014<br>El Mago<br>テラ・アルタ<br>エル・マゴ(赤) |  |
|---|--|--|--|
| 品種  | カリニャン100%  | 品種   | グルナッシュ95%、シラー5%  |
| 樹齢  | 50年～100年   | 樹齢   | 22年平均  |
| 土壌  | シスト  | 土壌   | 石灰岩・粘土質  |
| マセラシオン  | ステンレスタンクで30日間  | マセラシオン   | ステンレスタンクで7日間   |
| 醱酵  | 温度26℃前後で14日間   | 醱酵   | 温度24℃で10日間   |
| 熟成  | 500 L新樽で15ヶ月   | 熟成   | ステンレスタンクで7ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)   | 鴨の生ハム、<br>仔羊の香草焼き  | マリアージュ<br>(生産者)  | イベリコ生ハム、<br>ウサギのレバーヴィネガーソース  |
| マリアージュ<br>(日本向け)  | ローストビーフ  | マリアージュ<br>(日本向け)   | 豚肉とキノコの粒マスタードソース   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2016年～2036年<br>供出温度:18℃  | ワインの<br>飲み頃  | 2016年～2022年<br>供出温度:16℃  |
| テイステイング<br>コメント   | ブルーベリー、カシス、スマイル、甘草、ガ<br>リグ、ダーズリンの香り。口当たりは<br>しなやかで、充実した果実味とフィネス<br>があり、後から緻密なタンニンと骨格の<br>あるミネラルが、複雑に混ざり合う！ポ<br>ディはありながら実に繊細で、上品なバ<br>ランスに仕上がっている！                          | テイステイング<br>コメント  | ブルーベリー、熟したメロン、アロエ、<br>フュメ香、生肉、海苔の香り。ワインは<br>ピュアかつスパイシーで力強くボリュ<br>ームがあり、透明感のある果実味を凝縮<br>したミネラルと緻密なタンニンが整え<br>る！   |
| 希望小売価格  | 9,200円(税込10,120円)  | 希望小売価格   | 2,500円(税込2,750円)   |
| ちなみに！   | 収穫日は9月19日。収量は20hl/ha。エ<br>ダはポボレダ地域のカリニャンのポテ<br>ンシャルを見出し、当たり年にしか仕込<br>まないスペシャルキュヴェ！名前も<br>POPOLEDAの最後の3つの文字の<br>「EDA」を取って名付けた！軽くフィル<br>ター有。SO2はマロラクティック発酵終<br>了後と瓶詰め前に少量添加。 | ちなみに！  | 収穫日は9月22日。収量は40 hL/ha。<br>ワイン名のEl Magoは英語で言うThe<br>Wizard「魔法使い」の意味と、もう一つ<br>フランクの2人の子供(MayaとHugo)の<br>頭文字の部分を含ませた造語になっ<br>ている！ちなみに柄のデザインは息子の<br>ユーゴが書いている！ |



|           |   |
|-----------|---|
| 生産者       | Franck MASSARD  |
| 国>地域>村    | スペイン>カタルーニャ>プリオラート>ポボレダ   |
| DOQ, DO   | プリオラート、カタルーニャ、モンサン、リアス・バイシャス、リベラ・サクラ等   |
| 歴史        | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソムリエのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメーヌをスタート。一方で「Epicure」というネゴシアン会社を立ち上げ、スペイン全土のワイン啓蒙に励む。 |
| 気候        | タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとて暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。   |
| 畑総面積      | 5.5 ha  |
| 農法        | ビオロジック(認証なし)  |
| 収穫方法      | 100%手摘み、畑とカーブで選果  |
| ドメーヌのスタッフ | 3人、季節労働者1人  |
| 趣味        | 瞑想、読書   |
| 生産者のモットー  | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！   |

| 35.-11. DO Catalunya<br>Mas Sardana 2014<br>カタルーニャ<br>マス・サルダナー(白) |  | 35.-10. D.O Catalunya 2014<br>Mas Sardana Tinto<br>カタルーニャ<br>マス・サルダナー(赤) |  | 35.-12. D.O Terra Alta 2014<br>El Mago<br>テラ・アルタ<br>エル・マゴ(赤) |   |
|---|--|--|--|--|---|
| 品種  | グルナッシュブラン  | 品種   | グルナッシュ70%、カリニャン25%、テンブラリーニョ5%  | 品種   | グルナッシュ95%、シラー5%   |
| 樹齢  | 32年平均  | 樹齢   | 30年平均  | 樹齢   | 22年平均   |
| 土壌  | 石灰質・粘土質  | 土壌   | 石灰質・粘土質  | 土壌   | 石灰岩・粘土質   |
| マセラシオン  | 温度10℃前後で8時間<br>スキンコンタクト  | マセラシオン   | ステンレスタンクで7日間   | マセラシオン   | ステンレスタンクで7日間  |
| 醱酵  | 醱酵温度15℃<br>ステンレスタンクで14日間   | 醱酵   | 温度26℃前後で20日間   | 醱酵   | 温度24℃で10日間  |
| 熟成  | ステンレスタンクで11ヶ月  | 熟成   | ステンレスタンクで11ヶ月  | 熟成   | ステンレスタンクで7ヶ月  |
| マリァージュ<br>(生産者)   | ツブ貝のアイオリソース、<br>あさりのワイン蒸し  | マリァージュ<br>(生産者)  | 豚のほほ肉のヴォロヴァン、<br>仔牛のステーキ、<br>オソイラティチーズ   | マリァージュ<br>(生産者)  | イベリコ生ハム、<br>ウサギのレバーヴィネガーソース   |
| マリァージュ<br>(日本向け)  | 海老のガーリックオイル煮   | マリァージュ<br>(日本向け)   | 豚肉の香草パン粉焼き   | マリァージュ<br>(日本向け)   | 牛モツのトマト煮込み  |
| ワインの<br>飲み頃   | 2016年～2021年<br>供出温度:9℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2016年～2021年<br>供出温度:15℃  | ワインの<br>飲み頃  | 2016年～2022年<br>供出温度:16℃   |
| テイスティング<br>コメント   | 黄桃のコンポート、バナナ、パパイヤ、<br>アカシア、ミモザの香り。ワインはフルーティーかつまるやかで粘着性があり、<br>アフターに塩気のある心地よいミネラルの苦みと潮のような風味が広がる！   | テイスティング<br>コメント  | ダークチェリー、ドライブルー、クローブ、<br>松脂、海藻、ビスケットの香り。ワインはフレッシュかつピュアで、赤い果実の<br>ジャムのように凝縮したボディと優しく滑らかなタンニンがきれいに融合する！   | テイスティング<br>コメント  | カシス、ブルーベリー、熟したメロン、ア<br>ロエ、フュメ香、生肉、海苔の香り。ワインはピュアかつスパイシーで力強くボ<br>リュウムがあり、透明感のある果実味を凝縮したミネラルと緻密なタンニンが整<br>える！  |
| 希望小売価格  | 1,750円(税込1,925円)   | 希望小売価格   | 1,750円(税込1,925円)   | 希望小売価格   | 2,500円(税込2,750円)  |
| ちなみに！   | 収穫日は9月6日。収量は40 hL/ha。エ<br>チケットのデザインはカタルーニャ地方<br>の伝統ダンス「Sardana」を踊っている<br>風景で、ワイン名Mas Sardanaはサル<br>ダナ踊りとフランクの名字Massardを掛<br>けている！（Masには「ドメーヌ」の意<br>味がある） | ちなみに！  | 収穫日は9月20日、9月25日。収量は<br>40 hL/ha。エチケットのデザインはカ<br>タルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」<br>を踊っている風景で、ワイン名Mas<br>Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名<br>字Massardを掛けている！（Masには<br>「ドメーヌ」の意味がある） | ちなみに！  | 収穫日は9月22日。収量は40 hL/ha。<br>ワイン名のEl Magoは英語で言うThe<br>Wizard「魔法使い」の意味と、もう一つ<br>フランクの2人の子供(MayaとHugo)の<br>頭文字の部分合わせた造語になって<br>いる！ちなみに柄のデザインは息子の<br>ユーゴが書いている！ |



|          |   |
|----------|---|
| 生産者      | Franck MASSARD  |
| 国>地域>村   | スペイン>カタルーニャ>プリオラート>ポボレダ   |
| DOQ、DO   | プリオラート、カタルーニャ、モンサン、リアス・バイシャス、リベイラ・サクラ等  |
| 歴史       | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソムリエールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに就任。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラール・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトーレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。一方で「Epicure」というネゴシアン会社を立ち上げ、スペイン全土のワイン啓蒙に励む。 |
| 気候       | タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとて暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。   |
| 畑総面積     | 5.5 ha  |
| 農法       | ビオロジック(認証なし)  |
| 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーブで選果  |
| ドメヌのスタッフ | 3人、季節労働者1人  |
| 趣味       | 瞑想、読書   |
| 生産者のモットー | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！   |

| 35.-12. D.O Terra Alta 2013<br>El Mago<br>テラ・アルタ エル・マゴ(赤) |   | 35.-9. DO Ribeira Sacra 2011<br>Licis<br>リベイラ・サクラ リシス(赤) |  | 35.-7. DOQ Priorat 2012<br>Humilitat<br>プリオラート ユミリタ(赤) |  |
|---|---|--|--|--|--|
| 品種  | グルナッシュ95%、シラー5%   | 品種   | メンシア100%   | 品種   | グルナッシュ60%、カリニャン40%   |
| 樹齢  | 21年平均   | 樹齢   | 25年平均  | 樹齢   | 21年~41年  |
| 土壌  | 石灰岩・粘土質   | 土壌   | シスト  | 土壌   | シスト・粘土質  |
| マセラシオン  | ステンレスタンクで7日間  | マセラシオン   | ステンレスタンクで10日間  | マセラシオン   | ステンレスタンクで18日間<br>(初めは6℃の温度で<br>3日間コールドマセラシオン)  |
| 醗酵  | 温度24℃で6日間   | 醗酵   | ステンレスタンクで10日間  | 醗酵   | 温度24℃~26℃の<br>ステンレスタンクで27日間  |
| 熟成  | ステンレスタンクで7ヶ月  | 熟成   | 68%ステンレスタンク、<br>16%新樽、16%古樽(500 L)で10ヶ月  | 熟成   | 70%ステンレスタンク、<br>15%古樽、15%新樽で12ヶ月   |
| マリージュ<br>(生産者)  | 田舎風パテ、<br>ロニョンドヴォーのフリカッセ  | マリージュ<br>(生産者)   | ホロホロ鳥のポルトソース、<br>仔羊の香草焼き   | マリージュ<br>(生産者)   | 牛肉のタルタルステーキ、<br>ブーダンノワール   |
| マリージュ<br>(日本向け)   | 豚肉とキノコの粒マスタードソース  | マリージュ<br>(日本向け)  | 鴨の燻製   | マリージュ<br>(日本向け)  | 牛肉のハラミステーキ   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2015年~2020年<br>供出温度:16℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2015年~2025年<br>供出温度:17℃  | ワインの<br>飲み頃  | 2015年~2030年<br>供出温度:19℃  |
| テイスティング<br>コメント   | さくらんぼ、ブルーベリー、ユーカリ、よもぎ、甘草、海苔の香り。ワインはスパイシーかつミネラリーで、洗練された果実味と細かく優しいタンニンが味わいを引き締める！余韻に心地よい苦みが残る！                                    | テイスティング<br>コメント  | ダークチェリー、オレンジピール、ジンジャー、バラの花弁、タバコの香り。ワインはスパイシーかつエレガントで、チャーミングな果実味を若くしなやかなタンニンと硬質なミネラルがきれいに支える！       | テイスティング<br>コメント  | ブルーベリージャム、ミュール、バニラ、甘草、腐葉土の香り。ワインはフルボディかつ上品で洗練された骨格があり、ピュアで力強い果実味を硬質なミネラルと細かいタンニンが引き締める！  |
| 希望小売価格  | 2,500円(税込2,750円)  | 希望小売価格   | 3,700円(税込4,070円)   | 希望小売価格   | 3,700円(税込4,070円)   |
| ちなみに！   | 収穫日は9月24日。収量は37 hL/ha。ワイン名のEl Magoは英語で言うThe Wizard「魔法使い」の意味と、もう一つフランクの2人の子供(MayaとHugo)の名前を合わせた造語になっている！ちなみに柄のデザインは息子のユーゴが書いている！ | ちなみに！  | 収穫日は9月29日。収量は35 hL/ha。ワイン名は畑の区画の名前。このワインのコンセプトは、まるでピノや北ローヌのシラーを彷彿させるようなエレガントなワインを土着の品種で作り上げることにある！ | ちなみに！  | 収穫はグルナッシュが9月12日、カリニャンが9月27日。収量は40 hL/ha。畑は標高のあるボレラ、ポボレダ、エル・モラルにあり、プリオラートの中でも比較的涼しいワインができて上がる！ワイン名はカタロニア語で「謙遜」の意味があり、エチケットには畑の周りにはアーモンドの木が描かれている！ |



| 35.-1. DOQ Priorat 2012<br>Cuvee Huellas<br>プリオラート ウェリヤス(赤)       |  | 35.-8. DO Montsant 2011<br>Finca El Romero<br>モンサン フィンカ・エル・ロメロ(赤) |  |
|---|--|---|--|
| 品種  | カリニャン60%、<br>グルナツシュ40%   | 品種  | カリニャン100%  |
| 樹齢  | 30年平均  | 樹齢  | 52年以上  |
| 土壌  | シスト  | 土壌  | 粘土質・石灰質  |
| マセラシオン  | ステンレスタンクで21日間  | マセラシオン  | ステンレスタンクで21日間<br>(最初の24時間は6°Cの温度で<br>クールドマセラシオン)   |
| 醱酵  | 温度26°C前後で7日間   | 醱酵  | 温度26°Cのステンレスタンクで16日間   |
| 熟成  | 500 L古樽(20%新樽)で12ヶ月  | 熟成  | 300 Lの古樽で6ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)   | 牛フィレのロッシェニ風、<br>熟成パンレヴェックチーズ   | マリアージュ<br>(生産者)   | イノシシのテリーヌ、<br>ウサギのブルーネ煮込み、   |
| マリアージュ<br>(日本向け)  | 仔羊のロースト  | マリアージュ<br>(日本向け)  | 牛レバーのソテー<br>ケッパーソース  |
| ワインの<br>飲み頃   | 2015年~2035年<br>供出温度:19°C   | ワインの<br>飲み頃   | 2014年~2024年<br>供出温度:18°C   |
| テイスティング<br>コメント   | ミュール、スミレ、黒オリーブ、ガリーグ、<br>メントールの香り。ワインにはっきり<br>としたストラクチャーがあり、洗練され<br>た果実味の中に真っ直ぐなミネラル<br>と若いタンニンの収斂味が重なり余韻<br>に長く続く!                                       | テイスティング<br>コメント   | カシス、黒オリーブ、スミレ、ガリーグ、<br>カカオ、なめし皮の香り。ワインはフル<br>ボディだが口当たり穏やかで、完熟した<br>果実味と若く柔らかいタンニン、スパイ<br>シーな味わいが口の中でみごとに同調<br>する!  |
| 希望小売価格  | 5,850円(税込6,435円)   | 希望小売価格  | 3,200円(税込3,520円)   |
| ちなみに!   | 収穫日はグルナツシュが9月19日、カリ<br>ニャンが9月26日。収量は27 hL/ha。<br>2012年はプリオラートの中でもとりわけ<br>標高の高いポレダ地区のブドウで仕<br>込んでおり、力強さの中に洗練された<br>骨格とフィネスの備わったワインに仕上<br>がっている!           | ちなみに!   | 収穫は9月23日。収量は35 hL/ha。ワ<br>イン名は「ローズマリーの農園」という<br>意味があり、畑には野生のローズマ<br>リーが生息していて、必ずワインにガ<br>リーグの香りがキャッチできることから<br>そう名付けた!   |
| 35.-11. DO Catalunya<br>Mas Sardana 2013<br>カタルーニャ<br>マス・サルダナー(白) |  | 35.-10. DO Catalunya<br>Mas Sardana 2013<br>カタルーニャ<br>マス・サルダナー(赤) |  |
| 品種  | グルナツシュブラン  | 品種  | グルナツシュ70%、<br>テンブラリーニョ30%  |
| 樹齢  | 32年平均  | 樹齢  | 31年平均  |
| 土壌  | 石灰質・粘土質  | 土壌  | 石灰質・粘土質  |
| マセラシオン  | 温度10°C前後で8時間<br>スキンコンタクト   | マセラシオン  | ステンレスタンクで12日間  |
| 醱酵  | 醱酵温度15°C<br>ステンレスタンクで12日間  | 醱酵  | 発酵温度25°C前後<br>ステンレスタンクで8日間   |
| 熟成  | ステンレスタンクで8ヶ月   | 熟成  | ステンレスタンクで3ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)   | パンコントマテ、<br>魚介のパエリア  | マリアージュ<br>(生産者)   | イベリコの生ハム、<br>マグロのステーキバジル風味   |
| マリアージュ<br>(日本向け)  | 焼き野菜のサラダ   | マリアージュ<br>(日本向け)  | パブリカの肉詰め   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2014年~2019年<br>供出温度:10°C   | ワインの<br>飲み頃   | 2014年~2017年<br>供出温度:15°C   |
| テイスティング<br>コメント   | 熟したリンゴ、黄桃、ユーカリ、ミモザ、<br>若いアーモンド、ミネラルの香り。ワ<br>インはフルーティでふくよかなボリュー<br>ム感があり、フレッシュな酸とのバラ<br>ンスが良く、アフターにやさしく心地<br>よい苦みが残る!                                     | テイスティング<br>コメント   | フランボワーズ、ブルーベリー、メント<br>ール、ガリーグの香り。ワインはフレ<br>ッシュで果実がみずみずしく、優<br>しい酸味と繊細なミネラル、やわ<br>らかな旨味とのバランスが良く、<br>喉越しがしなやか!  |
| 希望小売価格  | 1,750円(税込1,925円)   | 希望小売価格  | 1,750円(税込1,925円)   |
| ちなみに!   | 収穫日は9月10日。収量は30 hL/ha。<br>エチケットのデザインはカタルーニャ<br>地方の伝統ダンス「Sardana」を踊<br>っている風景で、ワイン名Mas Sar<br>danaはサルダナ踊りとフランクの名<br>字Massardを掛けている!(Masには<br>「ドメヌ」の意味がある) | ちなみに!   | 収穫日は9月10日、9月15日。収<br>量は40 hL/ha。カタルーニャワ<br>インガイド2013年のタンク熟成<br>ワイン部門で2位を獲得!エチケ<br>ットのデザインはカタルーニャ<br>地方の伝統ダンス「Sardana」<br>を踊っている風景で、ワイン名<br>サルダナ踊りとフランクの名字を<br>掛けている! |

|  |          |  |
|--|----------|--|
|  | 生産者      | Franck MASSARD   |
|  | 国>地域>村   | スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル   |
|  | DOQ      | プリオラート   |
|  | 歴史       | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・パセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。 |
|  | 気候       | タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。   |
|  | 畑総面積     | 0.8 ヘクタール  |
|  | 農法       | ビオロジック(認証なし)   |
|  | 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーブで選果   |
|  | ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人   |
|  | 趣味       | 瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強  |
|  | 生産者のモットー | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！  |

| ★new vintage★<br>35.-1. DOQ Priorat 2012<br>Cuvee Huellas<br>プリオラート ウェリャス(赤) |   | 35.-7. DOQ Priorat 2011<br>Humilitat<br>プリオラート ユミリタ(赤) |   | 35.-8. DO Montsant 2011<br>Finca El Romero<br>モンサン フィンカ・エル・ロメロ(赤) |   |
|--|---|--|---|---|---|
| 品種   | カリニャン60%、<br>グルナツシュ40%  | 品種   | グルナツシュ60%、<br>カリニャン40%  | 品種  | カリニャン   |
| 樹齢   | 30年平均   | 樹齢   | 20年~40年   | 樹齢  | 51年以上   |
| 土壌   | シスト   | 土壌   | シスト・粘土質   | 土壌  | 粘土質・石灰質   |
| マセラシオン   | ステンレスタンクで21日間   | マセラシオン   | ステンレスタンクで24日間<br>(初めは6°Cの温度で3日間コールドマセラシオン)  | マセラシオン  | ステンレスタンクで16日間<br>(最初の24時間は6°Cの温度でコールドマセラシオン)  |
| 醗酵   | 温度26°C前後で7日間  | 醗酵   | 温度24°C~26°Cの<br>ステンレスタンクで22日間   | 醗酵  | 温度26°Cのステンレスタンクで16日間  |
| 熟成   | 500 L古樽(20%新樽)で12ヶ月   | 熟成   | 70%ステンレスタンク、<br>15%古樽、15%新樽で12ヶ月  | 熟成  | 300 Lの古樽で6ヶ月  |
| マリァージュ<br>(生産者)  | 牛フィレのロッシュニ風、<br>熟成ボンレヴェックチーズ  | マリァージュ<br>(生産者)  | ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、<br>リエーヴアラロワイヤル   | マリァージュ<br>(生産者)   | イノシシのテリーヌ、<br>ウサギのブルー煮込み  |
| マリァージュ<br>(日本向け)   | 仔羊のロースト   | マリァージュ<br>(日本向け)                                       | 牛ハラミのステーキ   | マリァージュ<br>(日本向け)  | 豚肉のハーブ岩塩ロースト  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2015年~2035年<br>供出温度:19°C  | ワインの<br>飲み頃  | 2014年~2029年<br>供出温度:19°C  | ワインの<br>飲み頃   | 2014年~2024年<br>供出温度:18°C  |
| テイスティング<br>コメント  | ミュール、スミレ、黒オリーブ、ガリーグ、メントールの香り。ワインにはっきりとしたストラクチャーがあり、洗練された果実味の中に真っ直ぐなミネラルと若いタンニンの収斂味が重なり余韻に長く続く！                          | テイスティング<br>コメント  | カシス、ブルーベリー、メントール、甘草、黒コショウ、ナツメグの香り。ワインはフルボディで、洗練された果実の凝縮感と整った輪郭があり、しめやかなタンニンと硬質なミネラルが味わいの骨格をつくる！                       | テイスティング<br>コメント   | カシス、黒オリーブ、スミレ、ガリーグ、カカオ、なめし皮の香り。ワインはフルボディだが口当たり穏やかで、完熟した果実味と若く柔らかいタンニン、スパイシーな味わいが口の中でみごとに同調する！     |
| 希望小売価格   | 5,850円(税込6,435円)  | 希望小売価格   | 3,700円(税込4,070円)  | 希望小売価格  | 3,000円(税込3,300円)  |
| ちなみに！  | 収穫日はグルナツシュが9月19日、カリニャンが9月26日。収量は27 hL/ha。2012年はプリオラートの中でもとりわけ標高の高いポボラダ地区のブドウで仕込んでおり、力強さの中に洗練された骨格とフィネスの備わったワインに仕上がっている！ | ちなみに！  | 収穫は9月30日。収量は30 hL/ha。ワイン名Humilitatはカタロニア語で「謙遜」の意味があり、エチケットには畑のまわりにある満開のアーモンドの木がデザインされている！ウェリャスに使用されるワインが30%ブレンドされている！ | ちなみに！   | 収穫は9月23日。収量は35 hL/ha。ワイン名は「ローズマリーの農園」という意味があり、畑には野生のローズマリーが生息していて、必ずワインにハーブの香りがキャッチできることからそう名付けた！ |





|          |   |
|----------|---|
| 生産者      | Franck MASSARD  |
| 国>地域>村   | スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル  |
| DOQ      | プリオラート  |
| 歴史       | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソームのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。 |
| 気候       | タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。  |
| 畑総面積     | 0.8ヘクタール  |
| 農法       | ビオロジック(認証なし)  |
| 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーブで選果  |
| ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人  |
| 趣味       | 瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強   |
| 生産者のモットー | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！   |

| 35.-1. DOQ Priorat 2009<br>Cuvee Huellas<br>プリオラート ウェリヤス(赤) |   | 35.-7. DOQ Priorat 2011<br>Humilitat<br>プリオラート ユミリタ(赤) |  |
|---|---|--|--|
| 品種  | カリニャン50%、グルナツシュ40%、シラー5%、カベルネソービニオン5%   | 品種   | グルナツシュ60%、カリニャン40%   |
| 樹齢  | 40年~80年   | 樹齢   | 20年~40年  |
| 土壌  | シスト   | 土壌   | シスト・粘土質  |
| マセラシオン  | カリニャンは500L樽でその他は全てステンレスタンクで25日間   | マセラシオン   | ステンレスタンクで24日間(初めは6°Cの温度で3日間コールドマセラシオン)   |
| 醱酵  | 500L樽とステンレスタンクで14日間   | 醱酵   | 温度24°C~26°Cのステンレスタンクで22日間  |
| 熟成  | 500L新樽と228L新樽で12ヶ月  | 熟成   | 70%ステンレスタンク、15%古樽、15%新樽で12ヶ月   |
| マリァージュ(生産者)   | ブーダン・ノワール、ロックフォール   | マリァージュ(生産者)  | ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、骨付き仔羊肉のロースト、リエーヴアラロワイヤル  |
| マリァージュ(日本向け)  | 牛肉の赤ワイン煮  | マリァージュ(日本向け)   | 牛ハラミのステーキ  |
| ワインの飲み頃   | 2011年~2036年<br>供出温度:18°C  | ワインの飲み頃  | 2014年~2029年<br>供出温度:19°C   |
| テイスティングコメント   | ミュールのジャムやけしの実、ピーマンエスプレッソ、シナモン、タバコの葉の香り。ワインはスマートで、上品にまとまっており、風味豊かな果実味ときれいに溶け込んだタンニンの収斂味とのバランスが絶妙！余韻が長い！          | テイスティングコメント  | カシス、ブルーベリー、メントール、甘草、黒コショウ、ナツメグの香り。ワインはフルボディで、洗練された果実の凝縮感と整った輪郭があり、しめやかなタンニンと硬質なミネラルが味わいの骨格をつくる！                              |
| 希望小売価格  | 5,500円(税込6,050円)  | 希望小売価格   | 3,700円(税込4,070円)   |
| ちなみに！   | 収穫日は9月15日。ブドウは100%除梗破砕！その後6°Cの温度で3日間マセラシオン！カリニャンは500Lの新樽でマセラシオン&醱酵熟成！新たにヴィエーユヴィーニュのカリニャンが加わり、一段とワインにエレガントさが増した！ | ちなみに！  | 収穫は9月30日。収量は30hl/ha。ワイン名Humilitatはカタロニア語で「謙遜」の意味があり、エチケットには畑のまわりにある満開のアーモンドの木がデザインされている！毎年、ワインの30%はウェリヤスに使用されるワインがブレンドされている！ |

| 35.-10. DO Catalunya<br>Mas Sardana 2013<br>カタルーニャ<br>マス・サルダーナ(赤) |   | 35.-11. DO Catalunya<br>Mas Sardana 2012<br>カタルーニャ<br>マス・サルダーナ(白) |   |
|---|---|---|---|
| 品種  | グルナツシュ70%、<br>テンブラリーニョ30%   | 品種  | グルナツシュブラン   |
| 樹齢  | 31年平均   | 樹齢  | 31年平均   |
| 土壌  | 石灰質・粘土質   | 土壌  | 石灰質・粘土質   |
| マセラシオン  | ステンレスタンクで12日間   | マセラシオン  | 温度10℃前後で8時間<br>スキンコンタクト   |
| 醗酵  | 温度25℃前後で8日間   | 醗酵  | 醗酵温度15℃<br>ステンレスタンクで20日間  |
| 熟成  | ステンレスタンクで3ヶ月  | 熟成  | ステンレスタンクで6ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)   | イペリコの生ハム、<br>マグロのステーキバジル風味  | マリアージュ<br>(生産者)   | 小魚のフリット、<br>ブランケットウォー   |
| マリアージュ<br>(日本向け)  | パブリカの肉詰め  | マリアージュ<br>(日本向け)  | マッシュルームのアヒージョ   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2014年～2017年<br>供出温度:15℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2013年～2018年<br>供出温度:10℃   |
| テイステイング<br>コメント   | フランボワーズ、ブルーベリー、メントール、ガリーグの香り。ワインはフレッシュで果実がみずみずしく、優しい酸味と繊細なミネラル、やわらかな旨味とのバランスが良く、喉越しがしなやか！   | テイステイング<br>コメント   | 黄桃や洋ナシ、アニス、黒豆、黄色い花、ミネラルの香り。ワインはフルーティかつスパイシーでボリューム感があり、やさしい酸とアフターに広がる心地よい苦みとのバランスがとても良い！   |
| 希望小売価格  | 1,750円(税込1,925円)  | 希望小売価格  | 1,750円(税込1,925円)  |
| ちなみに！   | 収穫日は9月10日、9月15日。収量は40hl/ha。カタルーニャワインガイド2013年のタンク熟成ワイン部門で2位を獲得！エチケットのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名字Massardを掛けている！（Masには「ドメーヌ」の意味がある） | ちなみに！   | 収穫日は9月2日。収量は50hl/ha。エチケットのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名字Massardを掛けている！（Masには「ドメーヌ」の意味がある） |

※ラベルには「ガルナツチャ、テンブラリーニョ」と記載されています。

|  |          |  |
|--|----------|--|
|  | 生産者      | Franck MASSARD   |
|  | 国>地域>村   | スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル   |
|  | DOQ      | プリオラート   |
|  | 歴史       | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。 |
|  | 気候       | タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。   |
|  | 畑総面積     | 0.8ヘクタール   |
|  | 農法       | ビオロジック(認証なし)   |
|  | 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーブで選果   |
|  | ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人   |
|  | 趣味       | 瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強  |
|  | 生産者のモットー | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！  |

| 35.-1. DOQ Priorat 2009<br>Cuvee Huellas<br>プリオラート ウェリヤス(赤) |   | 35.-7. DOQ Priorat 2011<br>Humilitat<br>プリオラート ユミリタ(赤) |  | 35.-8. DO Montsant 2011<br>Finca El Romero<br>モンサン フィンカ・エル・ロメロ(赤) |  |
|---|---|--|--|---|--|
| 品種  | カリニャン50%、グルナツシュ40%、シラー5%、カベルネソービニオン5%   | 品種   | グルナツシュ60%、カリニャン40%   | 品種  | カリニャン  |
| 樹齢  | 40年~80年   | 樹齢   | 20年~40年  | 樹齢  | 51年以上  |
| 土壌  | シスト   | 土壌   | シスト・粘土質  | 土壌  | 粘土質・石灰質  |
| マセラシオン  | カリニャンは500L樽でその他は全てステンレスタンクで25日間   | マセラシオン   | ステンレスタンクで24日間(初めは6°Cの温度で3日間コールドマセラシオン)   | マセラシオン  | ステンレスタンクで16日間(最初の24時間は6°Cの温度でコールドマセラシオン)   |
| 醗酵  | 500L樽とステンレスタンクで14日間   | 醗酵   | 温度24°C~26°Cのステンレスタンクで22日間  | 醗酵  | 温度26°Cのステンレスタンクで16日間   |
| 熟成  | 500L新樽と228L新樽で12ヶ月  | 熟成   | 70%ステンレスタンク、15%古樽、15%新樽で12ヶ月   | 熟成  | 300Lの古樽で6ヶ月  |
| マリージュ(生産者)  | ブーダン・ノワール、ロックフォール   | マリージュ(生産者)   | ジロール茸と黒ラッパ茸のソテー、骨付き仔羊肉のロースト、リエーヴアラロワイヤル  | マリージュ(生産者)  | イノシシのテリーヌ、ウサギのブルーン煮込み  |
| マリージュ(日本向け)   | 牛肉の赤ワイン煮  | マリージュ(日本向け)  | 牛ハラミのステーキ  | マリージュ(日本向け)   | 豚肉のハーブ岩塩ロースト   |
| ワインの飲み頃   | 2011年~2036年<br>供出温度:18°C  | ワインの飲み頃  | 2014年~2029年<br>供出温度:19°C   | ワインの飲み頃   | 2014年~2024年<br>供出温度:18°C   |
| テイスティングコメント   | ミュールのジャムやけしの実、ピーマンエスプレッソ、シナモン、タバコの葉の香り。ワインはスマートで、上品にまとまっており、風味豊かな果実味ときれいに溶け込んだタンニンの収斂味とのバランスが絶妙！余韻が長い！          | テイスティングコメント  | カシス、プルーン、メントール、甘草、黒コショウ、ナツメグの香り。ワインはフルボディで、洗練された果実の凝縮感と整った輪郭があり、しめやかなタンニンと硬質なミネラルが味わいの骨格をつくる！                                  | テイスティングコメント   | カシス、黒オリーブ、スミレ、ガリーグ、カカオ、なめし皮の香り。ワインはフルボディだが口当たり穏やかで、完全熟した果実味と若く柔らかいタンニン、スパイシーな味わいが口の中でみごとに同調する！   |
| 希望小売価格  | 5,500円(税込6,050円)  | 希望小売価格   | 3,700円(税込4,070円)   | 希望小売価格  | 3,000円(税込3,300円)   |
| ちなみに！   | 収穫日は9月15日。ブドウは100%除梗破砕！その後6°Cの温度で3日間マセラシオン！カリニャンは500Lの新樽でマセラシオン&醗酵熟成！新たにヴィエーユヴィーニュのカリニャンが加わり、一段とワインにエレガントさが増した！ | ちなみに！  | 収穫は9月30日。収量は30hl/ha。ワイン名Humilitatはカタロニア語で「謙遜」の意味があり、エチケットには畑のまわりにあるア開花したアーモンドの木がデザインされている！毎年、ワインの30%はウェリヤスに使用されるワインがブレンドされている！ | ちなみに！   | 収穫は9月23日。収量は35hl/ha。ワイン名は「ローズマリーの農園」という意味があり、畑には野生のローズマリーが生息していて、必ずワインにハーブの香りがキャッチできることからそう名付けた！ |

| 35.-9. DO Ribeira Sacra 2010<br>Licis<br>リベイラ・サクラ リシス(赤) |   | 35.-10. DO Catalunya<br>Mas Sardana 2012<br>DO カタルーニャ<br>マス・サルダーナ(赤) |   | 35.-10. DO Catalunya<br>Mas Sardana 2012<br>DO カタルーニャ<br>マス・サルダーナ(白) |  |
|--|---|--|---|--|--|
| 品種   | メンシア  | 品種   | グルナツシュ70%、<br>カリニャン25%、テンブラリーニヨ5%   | 品種   | グルナツシュブラン  |
| 樹齢   | 52年以上   | 樹齢   | 30年平均   | 樹齢   | 31年平均  |
| 土壌   | シスト   | 土壌   | 石灰質・粘土質   | 土壌   | 石灰質・粘土質  |
| マセラシオン   | ステンレスタンクで18日間   | マセラシオン   | ステンレスタンクで7日間  | マセラシオン   | 温度10℃前後で8時間<br>スキンコンタクト  |
| 醱酵   | ステンレスタンクで14日間   | 醱酵   | 温度26℃前後で6日間   | 醱酵   | 醱酵温度15℃<br>ステンレスタンクで20日間   |
| 熟成   | 85%ステンレスタンク、<br>15%古樽500Lで10ヶ月  | 熟成   | ステンレスタンクで5ヶ月  | 熟成   | ステンレスタンクで6ヶ月   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | イベリコの生ハム・チョリソー、<br>キジのロースト  | マリアージュ<br>(生産者)  | カジキマグロのステーキ、<br>オツソイラティチーズ  | マリアージュ<br>(生産者)  | 小魚のフリット、<br>ブランケットウォー  |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | 砂肝の黒胡椒焼き  | マリアージュ<br>(日本向け)   | 鶏とパプリカのトマト煮   | マリアージュ<br>(日本向け)   | マッシュルームのアヒージョ  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2014年～2024年<br>供出温度:18℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2013年～2018年<br>供出温度:15℃   | ワインの<br>飲み頃  | 2013年～2018年<br>供出温度:10℃  |
| テイスティング<br>コメント  | ダークチェリー、スミレ、ラベンダー、<br>タイム、メントールの香り。ワインに凝縮<br>感と清涼感があり、広がりのあるしなや<br>かな果実味の中に繊細な酸と緻密なミ<br>ネラル、細かいタンニンがきれいに溶け<br>込んでいる！              | テイスティング<br>コメント  | フランボワーズ、ユーカリ、ガリーグ、<br>鉱物的なミネラルの香り。ワインはプレッ<br>シュかつリッチでふくらみがあり、ピュア<br>でやわらかな果実味にやさしいミネラル<br>とタンニンが溶け込む！喉越しも良<br>い！  | テイスティング<br>コメント  | 黄桃や洋ナシ、アニス、黒豆、黄色い<br>花、ミネラルの香り。ワインはフルーティ<br>かつスパイシーでボリューム感があり、<br>やさしい酸とアフターに広がる心地よい<br>苦みとのバランスがとても良い！  |
| 希望小売価格   | 3,300円(税込3,630円)  | 希望小売価格   | 1,600円(税込1,760円)  | 希望小売価格   | 1,600円(税込1,760円)   |
| ちなみに！  | 収穫日は9月25日。収量は45hl/ha。ワイン<br>名は畑の区画の名前。このワインのコンセ<br>プトは、プリオラートにはない、まるでピノや<br>北ローヌのシラーを彷彿させるようなエレガ<br>ントなワインを土着の品種で作りに上げること<br>にある！ | ちなみに！  | 収穫日は9月18日、9月25日。収量は<br>50hl/ha。エチケットのデザインはカタ<br>ルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」<br>を踊っている風景で、ワイン名Mas<br>Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名<br>字Massardを掛けている！（Masには「ド<br>メーヌ」の意味がある） | ちなみに！  | 収穫日は9月2日。収量は50hl/ha。エチケッ<br>トのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス<br>「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名Mas<br>Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名<br>字Massardを掛けている！（Masには「ドメーヌ」<br>の意味がある） |

※ラベルには「ガルナツチャ、テンブラ  
リーニヨ」と記載されています。



|           |   |
|-----------|---|
| 生産者       | Franck MASSARD  |
| 国>地域>村    | スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル  |
| DOQ       | プリオラート  |
| 歴史        | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2010年世界ソムリエ選手権優勝の世界トップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメーヌをスタート。 |
| 気候        | タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとて暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。   |
| 畑総面積      | 0.8ヘクタール  |
| 農法        | ビオロジック(認証なし)  |
| 収穫方法      | 100%手摘み、畑とカーブで選果  |
| ドメーヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人  |
| 趣味        | 瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強   |
| 生産者のモットー  | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！   |

※ヴィーニャ・アルタから「マス・サルダナー」に仕様変更となりました。

**変更点**  
(ワイン中身自体の、変更はございません)

★new vintage★  
 35.-10. DO Catalunya  
 Mas Sardana 2012  
 DO カタルーニャ  
 マス・サルダナー(赤)

★renewal★  
 35.-10. DO Catalunya  
 Mas Sardana 2011  
 DO カタルーニャ  
 マス・サルダナー(白)

ワイン名

(新)マス・サルダナー  
(旧)ヴィーニャ・アルタ

|              |   |              |  |   |  |
|--------------|---|--------------|--|---|--|
| 品種           | グルナッシュ70%、カリニャン25%、テンブラリーニヨ5%   | 品種           | グルナッシュブラン100%  | キャップ  | (新)スクリューノ(旧)コルク                            |
| 樹齢           | 30年平均   | 樹齢           | 30年平均  | 小売価格  | (新)1,600円(税込1,760円)<br>(旧)1,500円(税込1,650円) |
| 土壌           | 石灰質・粘土質   | 土壌           | 石灰質・粘土質  | <p style="text-align: center;">【マス・サルダナーのラベル】</p> |  |
| マセラシオン       | ステンレスタンクで7日間  | マセラシオン       | なし   |   |  |
| 醱酵           | 温度26℃前後で6日間   | 醱酵           | 醱酵温度18℃<br>ステンレスタンクで20日間   |   |  |
| 熟成           | ステンレスタンクで5ヶ月  | 熟成           | ステンレスタンクで6ヶ月   |   |  |
| マリアージュ(生産者)  | カジマグラのステーキ、オソイラティチーズ  | マリアージュ(生産者)  | ルージュのグリエ、シーフードバリエリヤ  |   |  |
| マリアージュ(日本向け) | 鶏とパブリカのトマト煮込み   | マリアージュ(日本向け) | オニオンフリット   |   |  |
| ワインの飲み頃      | 2013年~2018年<br>供出温度:15℃   | ワインの飲み頃      | 2013年~2015年<br>供出温度:8℃   |   |  |
| テイastingコメント | フランボワーズ、ユーカリ、ガリグ、鉱物的なミネラルの香り。ワインはフレッシュかつリッチでふくらみがあり、ピュアでやわらかな果実味にやさしいミネラルとタンニンが溶け込む！喉越しも良い！ | テイastingコメント | 青リンゴ、シトロン、タイムなどガリグの香り。ワインはフレッシュでボリューム感があり、潮の風味とほのかに苦味を伴ったミネラルがフルーティーなボディとバランスよく調和する！ |   |  |
| 希望小売価格       | 1,600円(税込1,760円)  | 希望小売価格       | 1,600円(税込1,760円)   |   |  |

ちなみに！

収穫日は9月18日、9月25日。収量は50hl/ha。エチケットのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名Massardを掛けている！（Masには「ドメーヌ」の意味がある）

ちなみに！

収穫日は9月1日。収量は60hl/ha。エチケットのデザインはカタルーニャ地方の伝統ダンス「Sardana」を踊っている風景で、ワイン名Mas Sardanaはサルダナ踊りとフランクの名Massardを掛けている！（Masには「ドメーヌ」の意味がある）



|  |          |   |
|--|----------|---|
|  | 生産者      | Franck MASSARD  |
|  | 国>地域>村   | スペイン>カタルーニャ>タラゴナ>エル・モラル   |
|  | DOQ      | プリオラート  |
|  | 歴史       | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソームユールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。 |
|  | 気候       | タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。  |
|  | 畑総面積     | 0.8ヘクタール  |
|  | 農法       | ビオロジック(認証なし)  |
|  | 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーブで選果  |
|  | ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人  |
|  | 趣味       | 瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強   |
|  | 生産者のモットー | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！   |

| 35.-2. DO Catalunya tinto 2011<br>Vina Alta<br>DO カタルーニャ赤<br>ヴィーニャ・アルタ |   | 35.-6. DO Catalunya blanco 2011<br>Vina Alta<br>DO カタルーニャ白<br>ヴィーニャ・アルタ |  |
|--|---|---|--|
| 品種   | グルナツシュ70%、<br>サンソー30%   | 品種  | グルナツシュブラン100%  |
| 樹齢   | 63年平均   | 樹齢  | 30年平均  |
| 土壌   | 石灰質・粘土質   | 土壌  | 石灰質・粘土質  |
| マセラシオン   | セメントタンク28日間   | マセラシオン  | なし   |
| 醗酵   | 温度28°C前後で25日間   | 醗酵  | 醗酵温度18°C<br>ステンレスタンクで20日間  |
| 熟成   | セメントタンクで7ヶ月   | 熟成  | ステンレスタンクで6ヶ月   |
| マリァージュ<br>(生産者)  | 生ハム、ソーセージ、<br>オソイラティチーズ   | マリァージュ<br>(生産者)   | オニオンフリット、<br>シーフードパエリア   |
| マリァージュ<br>(日本向け)   | 鶏のトマトソース煮込み   | マリァージュ<br>(日本向け)  | ズッキーニとライムのクスクス   |
| ワインの<br>飲み頃  | 2012年~2017年<br>供出温度:14°C  | ワインの<br>飲み頃   | 2012年~2015年<br>供出温度:8°C  |
| テイステイング<br>コメント  | イチゴジャムやフランボワーズ、タイム、ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつ果実味がストレートで、やわらかなタンニンとミネラルとのバランスが良く喉越しもきれいにスツと通る！  | テイステイング<br>コメント   | 青リンゴやシトロン、タイムなど南仏のハーブの香り。ワインはフレッシュでボリュウム感があり、潮の風味とほのかに苦味を伴ったミネラルがフルーティーなボディとバランスよく調和する！  |
| 希望小売価格   | 1,500円(税込1,650円)  | 希望小売価格  | 1,500円(税込1,650円)   |
| ちなみに！  | 収穫日は9月12日、9月30日。収量は60hl/ha。Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！(ちなみにVina altaの畑は、標高300mにある) | ちなみに！   | 2011年から質を上げるためにグルナツシュブラン100%で仕込んでいる！収穫日は9月1日。収量は60hl/ha。Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！ |



|          |   |
|----------|---|
| 生産者      | Franck MASSARD  |
| 国>地域>村   | スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル  |
| DOQ      | プリオラート  |
| 歴史       | 現オーナのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。 |
| 気候       | タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。  |
| 畑総面積     | 0.8ヘクタール  |
| 農法       | ビオロジック(認証なし)  |
| 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーブで選果  |
| ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人  |
| 趣味       | 瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強   |
| 生産者のモットー | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！   |

| 35.-1. DOQ Priorat 2009<br>Cuvee Huellas<br>DOQ プリオラート赤<br>キュヴェ・ウエリヤス |   | 35.-8. DO Montsant 2010<br>Finca El Romero<br>DO モンサン赤 フィンカ・エル・ロメロ |  | 35.-9. DO Ribeira Sacra 2009<br>Licis<br>DO リベイラ・サクラ赤 リシス |   |
|---|---|--|--|---|---|
| 品種  | カリニャン50%、グルナツシュ40%、シラー5%、カベルネソービニオン5%   | 品種   | カリニャン100%  | 品種  | メンシア100%  |
| 樹齢  | 40年~80年   | 樹齢   | 50年以上  | 樹齢  | 50年以上   |
| 土壌  | シスト   | 土壌   | 粘土質・石灰質  | 土壌  | シスト   |
| マセラシオン  | カリニャンは500L樽でその他は全てステンレスタンクで25日間   | マセラシオン   | ステンレスタンクで14日間  | マセラシオン  | ステンレスタンクで10日間   |
| 醱酵  | 自然発酵 500L樽とステンレスタンクで14日間  | 醱酵   | ステンレスタンクで30日間  | 醱酵  | 自然発酵で8日間  |
| 熟成  | 500L新樽と228L新樽で12ヶ月  | 熟成   | 300Lの古樽(15%新樽)で6ヶ月   | 熟成  | ステンレスタンクで8ヶ月  |
| マリアージュ(生産者)   | ブーダン・ノワール、ロックフォール   | マリアージュ(生産者)  | チョリソー、サラミ、イノシシのシウエ   | マリアージュ(生産者)   | イペリコ豚の生ハム、骨付きラム肉の香草焼き   |
| マリアージュ(日本向け)  | 牛もも肉のハーブロースト  | マリアージュ(日本向け)   | ベーコンと白いんげんの煮込み   | マリアージュ(日本向け)  | 牛ハラミのステーキ   |
| ワインの飲み頃   | 2011年~2036年<br>供出温度:18°C  | ワインの飲み頃  | 2012年~2027年<br>供出温度:16°C   | ワインの飲み頃   | 2012年~2027年<br>供出温度:15°C  |
| テイastingコメント  | ミュールのジャムやけしの実、ピーマンエスプレッソ、シナモン、タバコの葉の香り。ワインはスマートで、上品にまとまっており、風味豊かな果実味ときれいに溶け込んだタンニンの収斂味とのバランスが絶妙！余韻が長い！          | テイastingコメント   | カシスやブルーベリー、タイム、ローズマリー、新革の香り。ワインの骨格は滑らかで広がりがあり、凝縮したスマートな果実味と溜ったタンニン、後からミュールのような黒い果実の風味が口の中を満たす！   | テイastingコメント  | フランボワーズやチェリー、スマイレ、ラベンダー、バラの花弁の香り。ワインの構造が整っていて、濃とした豊かな果実味の中に、繊細な酸と骨格のあるやさしいミネラル、細やかなタンニンがバランス良く溶け込んでいる！        |
| 希望小売価格  | 5,500円(税込6,050円)  | 希望小売価格   | 2,700円(税込2,970円)   | 希望小売価格  | 3,000円(税込3,300円)  |
| ちなみに！   | 収穫日は9月15日。ブドウは100%除梗破碎！その後6°Cの温度で3日間マセラシオン！カリニャンは500Lの新樽でマセラシオン&醱酵熟成！新たにヴィエーユヴィーニョのカリニャンが加わり、一段とワインにエレガントさが増した！ | ちなみに！  | 収穫は9月29日。収量は35hl/ha。ワイン名は「ローズマリーの農園」という意味があり、畑には野生のローズマリーが生息していて、必ずワインにガリグの香りがキャッチできることからそう名付けた！ | ちなみに！   | 収穫日は9月30日。収量は45hl/ha。ワイン名は畑の区画の名前。このワインのコンセプトは、プリオラートにはない、まるでピノや北ローヌのシラーを彷彿させるようなエレガントなワインを土着の品種で作りに上げることにある！ |



|          |  |
|----------|--|
| 生産者      | Franck MASSARD   |
| 国>地域>村   | スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル   |
| DOQ      | プリオラート   |
| 歴史       | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトーレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。 |
| 気候       | タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。   |
| 畑総面積     | 0.8ヘクタール   |
| 農法       | ビオロジック(認証なし)   |
| 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーブで選果   |
| ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人   |
| 趣味       | 瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強  |
| 生産者のモットー | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！  |

| 35.-2. DO Catalunya tinto 2010<br>Vina Alta garnacha samso<br>DO カタルーニャ赤<br>ヴィーニャ・アルタ |   | 35.-6. DO Catalunya blanco 2010<br>Vina Alta garnacha blanca macabeo<br>DO カタルーニャ白<br>ヴィーニャ・アルタ |  |
|---|---|---|--|
| 品種  | グルナッシュ50%、<br>サンソー50%   | 品種  | グルナッシュブラン50%、<br>マカベオ50%   |
| 樹齢  | 62年平均   | 樹齢  | 27年平均  |
| 土壌  | 石灰質・粘土質   | 土壌  | 石灰質・粘土質  |
| マセラシオン  | セメントタンクで2週間   | マセラシオン  | なし   |
| 醱酵  | 温度28℃前後で3週間   | 醱酵  | 醱酵温度18℃<br>イノックスタンクで7日間  |
| 熟成  | セメントタンクで10ヶ月  | 熟成  | イノックスタンクで6ヶ月   |
| マリァージュ<br>(生産者)   | 香草入りソーセージのグリエ、<br>オツイラティチーズ   | マリァージュ<br>(生産者)   | 生ハムトマトのブルスケッタ、<br>パエリア   |
| マリァージュ<br>(日本向け)  | 鶏の照り焼き  | マリァージュ<br>(日本向け)  | ズッキーニのフリット   |
| ワインの<br>飲み頃   | 2011年~2016年<br>供出温度:14℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2011年~2014年<br>供出温度:8℃   |
| テイステイング<br>コメント   | クランベリーやフランボワーズ、若い<br>アーモンド、ミネラルの香り。ピュアでボ<br>リュームのある果実味の中にやさしい<br>酸とミネラルがうまく溶け込んでいる！   | テイステイング<br>コメント   | リンゴやミネラル、マジパン、ミントのよ<br>うな爽やかな香りもある。はじけるよう<br>なフレッシュな酸とフルーティな風味と<br>のバランスが良く、アフターに残るほの<br>かな苦味が心地よい！  |
| 希望小売価格  | 1,500円(税込1,650円)  | 希望小売価格  | 1,500円(税込1,650円)   |
| ちなみに！   | Vina Altaは「高いブドウの木」というエ<br>チケットのデザインの意味と、もうひと<br>つはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高<br>い)」を掛けている！(ちなみにVina alta<br>の畑は、標高300mと比較的高いところ<br>にある) | ちなみに！   | 収穫日は9月8日。Vina Altaは「高いブ<br>ドウの木」というエチケットのデザインの<br>意味と、もうひとつはラテン語の「Terra<br>(土壌)Alta(高い)」を掛けている！(ち<br>なみにVina altaの畑は、標高300mと比<br>較的高いところにある) |



|          |  |
|----------|--|
| 生産者      | Franck MASSARD   |
| 国>地域>村   | スペイン>カタルーニャ>タラゴナ>エル・モラル  |
| DOQ      | プリオラート   |
| 歴史       | 現オーナのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトーレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。 |
| 気候       | タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。   |
| 畑総面積     | 0.8ヘクタール   |
| 農法       | ビオロジック(認証なし)   |
| 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーブで選果   |
| ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人   |
| 趣味       | 瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強  |
| 生産者のモットー | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！  |

| 35.-1. DOQ Priorat 2009<br>Cuvee Huellas<br>DOQ プリオラート赤<br>キュヴェ・ウエリヤス |  | 35.-7. DOQ Priorat 2009<br>Cuvee Humilitat<br>DOQ プリオラート赤<br>キュヴェ・ユミリタ |  |
|---|--|--|--|
| 品種  | カリニャン50%、グルナツシュ40%、シラー5%、カベルネソービニオン5%  | 品種   | グルナツシュ60%、カリニャン40%   |
| 樹齢  | 40年~80年  | 樹齢   | 20年平均  |
| 土壌  | シスト  | 土壌   | シスト・粘土質  |
| マセラシオン  | カリニャンは500L樽でその他は全てステンレスタンクで25日間  | マセラシオン   | ステンレスタンクで14日間  |
| 醱酵  | 500L樽とステンレスタンクで14日間  | 醱酵   | ステンレスタンクで14日間  |
| 熟成  | 500L新樽と228L新樽で12ヶ月   | 熟成   | 70%ステンレスタンク、30%古樽(5%新樽)で7ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)   | ブーダン・ノワール、<br>ロックフォール  | マリアージュ<br>(生産者)  | フォアグラとイペリコのトースト、<br>鴨のコンフィ   |
| マリアージュ<br>(日本向け)  | 牛もも肉のハーブロースト   | マリアージュ<br>(日本向け)   | 豚肉とヒヨコマメのトマト煮込み  |
| ワインの<br>飲み頃   | 2011年~2036年<br>供出温度:18℃  | ワインの<br>飲み頃  | 2011年~2026年<br>供出温度:16℃  |
| テイスティング<br>コメント   | ミュールのジャムやけしの実、ピーマンエスプレッソ、シナモン、タバコの葉の香り。ワインはスマートで、上品にまとまっており、風味豊かな果実味ときれいに溶け込んだタンニンの収斂味とのバランスが絶妙！余韻が長い！         | テイスティング<br>コメント  | イチジクのコンフィやガリীগ、カカオ、けしの実の香り。凝縮したフレッシュな果実味の中に繊細なタンニンとミネラル、ほんのりピターな旨味がきれいに溶け込んでいる！余韻に上品なミネラルが残る！      |
| 希望小売価格  | 5,500円(税込6,050円)   | 希望小売価格   | 3,500円(税込3,850円)   |
| ちなみに！   | 収穫日は9月15日。ブドウは100%除梗破砕！その後6℃の温度で3日間マセラシオン！カリニャンは500Lの新樽でマセラシオン&醱酵熟成！新たにヴィエーユヴィーニュのカリニャンが加わり、一段とワインにエレガントさが増した！ | ちなみに！  | 収穫は10月5日。ブドウは100%除梗破砕！その後6℃の温度で3日間マセラシオン！ユミリタットのコンセプトはフレッシュで果実味豊かなプリオラート！毎年ウエリヤスのワイン30%がブレンドされている！ |



|          |   |
|----------|---|
| 生産者      | Franck MASSARD  |
| 国>地域>村   | スペイン>カタルーニャ>タラゴナ>エル・モラル   |
| DOQ      | プリオラート  |
| 歴史       | 現オーナのフランク・マサルは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトーレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。 |
| 気候       | タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。  |
| 畑総面積     | 0.8ヘクタール  |
| 農法       | ビオロジック(認証なし)  |
| 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーブで選果  |
| ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人  |
| 趣味       | 瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強   |
| 生産者のモットー | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！   |

| 35.-2. DO Catalunya tinto 2009<br>Vina Alta garnacha samso<br>DO カタルーニャ赤<br>ヴィーニャ・アルタ |  | 35.-6. DO Catalunya blanco 2010<br>Vina Alta garnacha blanca macabeo<br>DO カタルーニャ白<br>ヴィーニャ・アルタ |   |
|---|--|---|---|
| 品種  | グルナッシュ50%、カリニャン50%   | 品種  | グルナッシュブラン50%、マカブー50%  |
| 樹齢  | 61年平均  | 樹齢  | 27年平均   |
| 土壌  | 石灰質・粘土質  | 土壌  | 石灰質・粘土質   |
| マセラシオン  | セメントタンクで12日間   | マセラシオン  | なし  |
| 醱酵  | 温度28°C前後で21日間  | 醱酵  | 醱酵温度18°C<br>イノックスタンクで7日間  |
| 熟成  | セメントタンクで10ヶ月   | 熟成  | イノックスタンクで6ヶ月  |
| マリァージュ<br>(生産者)   | 生ハム、<br>トムチーズ  | マリァージュ<br>(生産者)   | 生ハムトマトのブルスケッタ、<br>パエリア  |
| マリァージュ<br>(日本向け)  | ソーセージグリル   | マリァージュ<br>(日本向け)  | ズッキーニのフリット  |
| ワインの<br>飲み頃   | 2010年~2015年<br>供出温度:15°C   | ワインの<br>飲み頃   | 2011年~2014年<br>供出温度:8°C   |
| テイステイング<br>コメント   | ダークチェリーやブルー、パン、ペッパーの香りもある。ボリュウムのある果実味とやさしい酸とのバランスが良く、後から若いタンニンがワインの骨格を支える！                                       | テイステイング<br>コメント   | リンゴやミネラル、マジパン、ミントのような爽やかな香りもある。はじけるようなフレッシュな酸とフルーティな風味とのバランスが良く、アフターに残るほのかな苦味が心地よい！                                       |
| 希望小売価格  | 1,500円(税込1,650円)   | 希望小売価格  | 1,500円(税込1,650円)  |
| ちなみに！   | Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌) Alta(高い)」を掛けている！(ちなみにVina altaの畑は、標高300mと比較的高いところにある) | ちなみに！   | 収穫日は9月8日。Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌) Alta(高い)」を掛けている！(ちなみにVina altaの畑は、標高300mと比較的高いところにある) |



|          |  |
|----------|--|
| 生産者      | Franck MASSARD   |
| 国>地域>村   | スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル   |
| DOQ      | プリオラート   |
| 歴史       | 現オーナーのフランク・マサルは91年ソムリエのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。 |
| 気候       | タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。   |
| 畑総面積     | 0.8ヘクタール   |
| 農法       | ビオロジック(認証なし)   |
| 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーブで選果   |
| ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人   |
| 趣味       | 瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強  |
| 生産者のモットー | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！  |

| 35.-2. DO Catalunya tinto 2008<br>Vina Alta garnacha samso<br>DO カタルーニャ赤<br>ヴィーニャ・アルタ |   | 35.-6. DO Catalunya blanco 2009<br>Vina Alta garnacha blanca macabeo<br>DO カタルーニャ白<br>ヴィーニャ・アルタ |  |
|---|---|---|--|
| 品種  | グルナツシュ50%、<br>サンソー50%   | 品種  | グルナツシュブラン50%、<br>マカブー50%   |
| 樹齢  | 60年平均   | 樹齢  | 26年平均  |
| 土壌  | 石灰質・粘土質   | 土壌  | 石灰質・粘土質  |
| マセラシオン  | セメントタンクで14日間  | マセラシオン  | なし   |
| 醗酵  | 温度28℃前後で7日間   | 醗酵  | 醗酵温度18℃<br>イノックスタンクで6日間  |
| 熟成  | セメントタンクで10ヶ月  | 熟成  | イノックスタンクで4ヶ月   |
| マリァージュ<br>(生産者)   | 生ハム、ソーセージ、<br>豚足のグリエ  | マリァージュ<br>(生産者)   | タコのマリネ、<br>白身魚のムニエル  |
| マリァージュ<br>(日本向け)  | インゲンマメと焼きソーセージ  | マリァージュ<br>(日本向け)  | イカのフリット  |
| ワインの<br>飲み頃   | 2009年~2014年<br>供出温度:15℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2010年~2013年<br>供出温度:8℃   |
| テイステイング<br>コメント   | ダークチェリーや出来立てのワインに出る香ばしい香り。酸が穏やかかつ赤い果実の果実味が豊かで、アフターにスパイスの苦味が余韻に残る。   | テイステイング<br>コメント   | 黄リンゴや黄桃、ライラック、マジパンの甘い香りもある。ワインはフレッシュ&フルーティで爽快な酸とのバランスも良く、アフターに心地よい苦味が残る！   |
| 希望小売価格  | 1,500円(税込1,650円)  | 希望小売価格  | 1,500円(税込1,650円)   |
| ちなみに！   | Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！(ちなみにVina altaの畑は、標高300mと比較的高いところにある) | ちなみに！   | 収穫日は9月4日。Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！(ちなみにVina altaの畑は、標高300mと比較的高いところにある) |

|  |          |   |
|--|----------|---|
|  | 生産者      | Franck MASSARD  |
|  | 国>地域>村   | スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ>エル・モラル  |
|  | DOQ      | プリオラート  |
|  | 歴史       | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソーミュールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトーレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。 |
|  | 気候       | タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。  |
|  | 畑総面積     | 0.8ヘクタール  |
|  | 農法       | ビオロジック(認証なし)  |
|  | 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーブで選果  |
|  | ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人  |
|  | 趣味       | 瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強   |
|  | 生産者のモットー | それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！   |

| 35.-2. DO Catalunya tinto 2008<br>Vina Alta garnacha samso<br>DO カタルーニャ赤<br>ヴィーニャ・アルタ |   | 35.-6. DO Catalunya blanco 2008<br>Vina Alta garnacha blanca macabeo<br>DO カタルーニャ白<br>ヴィーニャ・アルタ |   | 35.-3. DO Rueda blanco 2008<br>Herbis sauvignon blanc<br>DO ルエダ白<br>エルビス(ソービニオンブラン) |   |
|---|---|---|---|---|---|
| 品種  | グルナッシュ50%、カリニャン50%  | 品種  | グルナッシュブラン50%、マカブー50%  | 品種  | ソービニオンブラン   |
| 樹齢  | 60年平均   | 樹齢  | 25年平均   | 樹齢  | 20年平均   |
| 土壌  | 石灰質・粘土質   | 土壌  | 石灰質・粘土質   | 土壌  | 石灰質・粘土質   |
| マセラシオン  | セメントタンクで14日間  | マセラシオン  | なし  | マセラシオン  | なし  |
| 醗酵  | 温度28℃前後で7日間   | 醗酵  | 醗酵温度18℃<br>イノックスタンクで10日間  | 醗酵  | 低温醗酵(13~16℃)<br>イノックスタンクで10日間   |
| 熟成  | セメントタンクで10ヶ月  | 熟成  | イノックスタンクで10ヶ月   | 熟成  | イノックスタンクで10ヶ月   |
| マリァージュ<br>(生産者)   | 生ハム、ソーセージ、<br>豚足のグリエ  | マリァージュ<br>(生産者)   | タバス、<br>焼き野菜のサラダ、<br>イワシの酢漬け  | マリァージュ<br>(生産者)   | スモークサーモン、<br>エスカルゴのニンニクオリーブ   |
| マリァージュ<br>(日本向け)  | インゲンマメと焼きソーセージ  | マリァージュ<br>(日本向け)  | 豚モツの味噌煮込み   | マリァージュ<br>(日本向け)  | 海の幸のトマト煮  |
| ワインの<br>飲み頃   | 2009年~2014年<br>供出温度:15℃   | ワインの<br>飲み頃   | 2009年~2012年<br>供出温度:8℃  | ワインの<br>飲み頃   | 2009年~2014年<br>供出温度:8℃  |
| テイスティング<br>コメント   | ダークチェリーや出来立てのワインに出る香ばしい香り。酸が穏やかかつ赤い果実の果実味が豊かで、アフターにスパイスの苦味が余韻に残る。   | テイスティング<br>コメント   | カリンやミネラル、パンの香ばしい香りがある。口当たり穏やかかつニュートラルで、スツと喉にしみこむようなやさしい味わいがある。  | テイスティング<br>コメント   | リンゴの香りやミント、青草などハーブの香りもある。フレッシュ&フルーティで、洗練されたバランスの良いボディと酸を感じる！  |
| 希望小売価格  | 1,500円(税込1,650円)  | 希望小売価格  | 1,500円(税込1,650円)  | 希望小売価格  | 2,100円(税込2,310円)  |
| ちなみに！   | Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！(ちなみにVina altaの畑は、標高300mと比較的高いところにある) | ちなみに！   | Vina Altaは「高いブドウの木」というエチケットのデザインの意味と、もうひとつはラテン語の「Terra(土壌)Alta(高い)」を掛けている！(ちなみにVina altaの畑は、標高300mと比較的高いところにある) | ちなみに！   | DOルエダの地域は、標高が700mの台地上になっていて、スペインの中では比較的涼しい！<br>キュヴェの名前「Herbis」には「青草」や「グラッシ」の意味があり、ワインの味わいをキュヴェ名で表現したとのこと！ |

| <b>35.-4. DO Catalunya tinto 2008</b><br><b>La Cesta Old Vines</b><br><b>DO カタルーニャ赤</b><br><b>ラ・セスタ オールド・ヴァインズ</b> |   |
|--|---|
| 品種   | グルナツシュ45%、カリニャン45%、テ<br>ンブラニーニョ10%  |
| 樹齡   | 60年平均   |
| 土壤   | 石灰質・粘土質   |
| マセラシオン   | セメントタンクで21日間  |
| 醱酵   | 温度28℃前後で7日間   |
| 熟成   | 80%セメントタンクで10ヶ月<br>20%古樽(500ℓ)で5ヶ月  |
| マリアージュ<br>(生産者)  | 田舎風バテ、<br>モツのトマト煮込み   |
| マリアージュ<br>(日本向け)   | 牛テールの煮込み  |
| ワインの<br>飲み頃  | 2009年～2017年<br>供出温度:15℃   |
| テイスティング<br>コメント  | カシスの芽やチェリーのコンポートの香<br>り。口当たりやさしく果実味にふくらみ<br>がある。アフターにコンポートのような<br>甘味を感じる。   |
| 希望小売価格   | 2,100円(税込2,310円)  |
| ちなみに！  | La Cestaはスペイン語で果物を入れる<br>パニエの意味。<br>La Cestaのブドウは、Vina Altaの畑の<br>取分け良い区画からセクションしたも<br>ので、仕込みもVina Altaより長く手が込<br>んでいる！ |





|          |   |
|----------|---|
| 生産者      | Franck MASSARD  |
| 国>地域>村   | スペイン>カタルーニャ>タラゴーナ><br>エル・モラル  |
| DOQ      | プリオラート  |
| 歴史       | 現オーナーのフランク・マサールは91年ソームユールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・バセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトーレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。 |
| 気候       | タラゴナの近郊、西へ約40kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとても暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300ml。  |
| 畑総面積     | 0.8ヘクタール  |
| 農法       | ビオロジック(認証なし)  |
| 収穫方法     | 100%手摘み、畑とカーブで選果  |
| ドメヌのスタッフ | 1人、季節労働者1人  |
| 趣味       | 瞑想、マスター・オブ・ワインの勉強   |
| 生産者のモットー | それぞれの地域にあったブドウの<br>ポテンシャルを最大限に引き出す！   |

35.-1. DOQ Priorat 2007  
Cuvée Huellas  
DOQ プリオラート赤  
キュヴェ・ウエリヤス

|                  |   |
|------------------|---|
| 品種               | グルナツシュ70%、カリニヤン15%<br>シラー5%、カベルネソービニオン10%   |
| 樹齢               | 9年～25年  |
| 土壌               | 粘板岩(スレート)、シスト   |
| マセラシオン           | 低温マセラシオン(6°Cで3日間)<br>イノックスタンクで20日間  |
| 醱酵               | 温度25°C前後で8日間<br>(カベルネとシラーは新樽醱酵)   |
| 熟成               | 樽で12ヶ月<br>20%新樽400ℓ、80%古樽225ℓ   |
| マリアージュ<br>(生産者)  | テット・ド・ヴォー、<br>牛ラム肉のパヴェステーキ  |
| マリアージュ<br>(日本向け) | 牛スネ肉の煮込み  |
| ワインの<br>飲み頃      | 2008年～2028年<br>供出温度:17°C  |
| テイステイング<br>コメント  | カシスやカラメル、ミント、ローズマリー<br>等のハーブの香りがある。しっかりとした<br>果実の厚みとタンニン、凝縮味があり<br>ながら、口当たりまろやかで酸もフレッ<br>シュ！余韻は長く全体的にワインはエレ<br>ガントにまとまっている。       |
| 希望小売価格           | 5,500円(税込6,050円)  |
| ちなみに！            | 2007年ミレジムから新しく400ℓの新樽<br>で樽醱酵を取り入れた！<br>Huellasはスペイン語で「指紋」という意<br>味で、彼の「きちんと仕事をした！」とい<br>う思いを体の一部で表現したいと考え、<br>結果、指紋を残すことに決めたそうだ。 |