

～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

DOQ プリオラート ウェリヤス 2009（赤）

フランク渾身のトップキュヴェ！フランクの理想とする、エレガントながら、しっかり果実味が凝縮したワインに仕上がっている！この2009年からプリオラートの中で一番標高があり、冷涼なポボレダの畑のブドウで造られており、より緻密で、フィネスが表現されたワインに仕上がっていると感じる。瓶詰から2年半が経過し、収斂していたタンニンは穏やかに溶け込み、味わいに一体感が出てきている！このワインのもつ潜在能力の素晴らしさを、ぜひ今飲んで体感していただきたい！

DOQ プリオラート ユミリタ 2011（赤）

プリオラートでも一番気温が涼しく標高のあるポボレダとポレラの畑のブドウをメインに仕込んでいる！2011年は猛暑が少なかったことで、いつもよりもワインにフィネスが感じられる！2011年はフランクの自信作と言うように、非常にクオリティーが高い！フランクのトップキュヴェ「ウェリヤス」が30%ブレンドされた、いわばセカンドワイン的な位置に置かれているユミリタだが、テロワールやキャラクターの違い、質の高さを考えると、全く別のプリオラートとして考えた方が良いかもしれない！

DO モンサン フィンカ・エル・ロメロ 2011（赤）

ワイン名が「ローズマリーの農園」と言うだけあって、ワインの香りにローズマリーやタイムなどのハーブの香りがある。2011年が例年よりも猛暑が少なかったこともあってか、前年よりも果実味が柔らかく滑らかな味わいに仕上がっている！カリニャンは一般的に野暮ったく癖のあるワインになりやすい難しい品種だが、でも、このフィンカ・エル・ロメロにはどこか品があり、フランクのセンスの良さが窺える！

DO リベイラ・サクラ リシス 2010（赤）

2010年は、フランク曰く、例年よりも雨が少なく、より果実味が凝縮感のあるワインに仕上がっているとのこと。また、例年と違い、ワインの15%を500Lの2年樽で仕込み、味わいに落ち着きと複雑さを与えている。確かに、前年はエレガントな果実味から女性的なピノを彷彿させたが、今回のリシスはむしろ男性的なピノ、もしくは北ローヌのシラーやグルナッシュのような果実のボリューム、奥行きを感じる！ちなみに、彼の親友の世界ソムリエチャンピオンのジェラルド・バッセ氏は、2010年リシスとキジのローストが相性抜群とのこと！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

年々彼のワインは洗練され味わいがやさしくなっている！それもそのはず、フランクは立上げ以来、紆余曲折を経て、今少しずつではあるがワインづくりの方法をアンセストラル（昔ながらのやり方）にシフトしているからだ！フランクは日本での知名度はまだまだだが、一步世界に目を向けるとロバート・パーカ、ジャンシス・ロビンソン、ジェラルド・バッセ等々、数々の著名テイスター〜から高評価を得る、今を時めくスペインワインの寵児だ。そんな彼も、もう安泰かというそうではない！実は、去年トップキュヴェであるウェリヤス2010年をSO₂添加せず最後の最後でお酢にしまい4000本をダメにしている…。華やかな評価を受ける裏で、実際今の現状に満足せず、SO₂ゼロのワインなど地道に新しい可能性を模索するフランク。今回リリースされるワインも、きれいに仕上げつつSO₂の量を限りなくゼロに抑えるなど、今まで以上にナチュラルでフィネスの感じるワインに

仕上げてきている！

また、去年 2013 年は、本来ウェリヤスにブレンドされるエル・モラ地区のプリオラートのブドウを使って、電気や機械を一切使わず全て手作業で行ったワインを仕込むなど、完全にアンセストラルに回帰するフランク。今回リリースされるワインは、まさに彼の大きく変容を遂げる大きな分岐点となるワインなのかもしれない！ぜひじっくり味わっていただきたい！

(2013.8.7.ドメーヌ突撃訪問&2014.4.10 突撃生電話より)