

～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、pH3.1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ヶ月寝かせてから出荷。今飲ん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ーと詰まっていて、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・クカット 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、口当たりもピ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が少なかったが、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 50 mm 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。この大きい一區画全てがフランクの新しいプリオラートの畑だ！広さは 6 ha あり、標高が一番高いところで 600 m 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 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 150 m 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ルリストと一緒に、この畑に囲まれたガリীগ地黄帯を野生の生態系に戻す、まさにビオディ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 SO<sub>2</sub> 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)



写真② フランクの畑からグラタヨップス方面

※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