

～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 ラ・グラウア 2012(泡白)

2012年はまれに見るスパークリングの当たり年！その当たり年に、バルマの一番古い樹齢のブドウだけを使ってつくられたのがこのラ・グラウアだ。エチケットに小さく書かれている1951の年号は、ラ・グラウアに使用したマカベオとチャレッコが植樹された年を示している。このキュヴェは「ヴィエーユ・ヴィーニュ」、「ドザージュゼロ」、「グランレゼルヴァを超える最低50ヶ月瓶熟」という3つのコンセプトがあり、良いヴィンテージにしかつからない！出来上がったワインは52ヶ月瓶熟させているだけあって泡はとて繊細でクリーミー！香りも、果実や花というよりはラムを使ったケーキのような甘い香りがグラス一杯に広がる！マカベオのボリューム感とチャレッコの塩気あふれるミネラルの凝縮味が融合し、何とも言えない滋味深い美味しさが口の中で複雑に展開する！しかも、土壌が石灰質なので通常のバルマとミネラルの質が違う！より複雑でフィネスを感じる！ちなみに、エチケットの金色の点で浮き上がった文字は視覚に障がいがある方にも読んでいただけるようにしているそうだ！

ミレジム情報 「エヴァ・ヴェンチュラ」のコメント

2012年は、マカベオとチャレッコに酸の乗った当たり年！春はスタートから初夏のような暑さが続き、ブドウの成長ペースも早かった。6月中旬から始まった開花も順調だった。だが、雨がほとんど降らなかったため、結実不良のブドウが一部にみられた。日照りはそのまま8月まで続き、成長ペースの早かったブドウも徐々に疲れが見え始めた。ブドウ自体は病気が一切なく非常に良い状態だったが、ほとんど雨が降らず乾燥していたため房が非常に小さかった。だが、8月の終わりから一転、今度は雨の多い不安定な天候が続いた。この雨のおかげで、水不足だったブドウ畑の渇きが一気に潤された一方で、水分を吸い始めたブドウが破裂するリスクが広がり始めた。早めに熟したマカベオやチャレッコなどは、収穫前の適度な雨がプラスに働き、結果的に酸と糖のバランスがとれた素晴らしいブドウを収穫することに成功したが、晩熟のパレリヤーダは腐敗を取り除くために厳格な選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① チャレッコの樹

これはラ・グラウアのチャレッコの写真。(写真①) マス・ベルトランの立ち上げ当初から付き合いのある買いブドウ農家 Carbo (カルボ) 氏の父親が、1951年に植えたものだ。ちなみに、ラ・グラウアは畑の区画の名前で、カルボ氏の所有する畑の中で唯一の石灰・粘土質土壌。ヴィエーユ・ヴィーニュのマカベオとチャレッコのみを使用しつくられた、言わばバルマのトップキュヴェだ！今回の2012年がファーストヴィンテージだが、ミレジム的に特に優れていたこともあり、現在83歳となるカルボ氏に敬意を表してこの畑名のラ・グラウアが作られた！

これはそのチャレッコのブドウの写真。(写真②) 日に良く当たって黄金色に輝いている。エヴェ曰く、チャレッコの優れた特徴は、スペインのような暑い地域に適していて、これだけ黄金色に熟してもアルコール度数がマカベオほど上がらず、ミネラル豊富でストラクチャーのあるワインが出来上が

るところだとのこと。ただ、反対に未熟なブドウだと苦みと青さだけの目立つバランスの悪いワインになってしまうので注意が必要とのこと。

これは、収穫したブドウを除梗機にかけテーブルの上で選果をしているところの写真。(写真③) 選果しているブドウはバルマに使用されるパレリヤーダ。ラ・グラウアのマカベオとチャレッコもこれと同様に全て除梗機にかけ丁寧に選果する。この後すぐにプレス機にかけてしまうので、これだけブドウがきれいだとこの選果の行程はあまり意味がないように思えるが、彼女曰く、年によって腐敗したブドウが混ざっている割合が多い時もあり、また収穫は買いブドウ農家各自に任せているため、ここでの品質のチ

ェックは欠かせないのだとのこと。「カタルーニャの人はスペインの中では真面目に仕事をする方だが、それでもスペイン人だから…常にチェックは必要！」と写真と一緒に彼女の冗談付きのコメントが書いてあった。(笑) このテ



写真② チャレッコの房

ーブル選果の作業の写真ひとつ見ても、彼女の品質へのこだわりが良く分かる！

(2018.6.22.ドメー又突撃訪問&2019.2.21.メールより)



写真③ 選果作業

※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