

～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 バルマ 2015(泡白)

2015年はブドウの酸に恵まれた当たり年。エヴァ曰く、春の開花時が水不足だったため元々のブドウの数が少なく、収量は前年よりも取れなかったが、品質的には酸とアルコールそして泡の質全てが整った素晴らしいワインが出来上がったとのこと。今回は瓶熟48ヶ月とシャンパーニュやランク上のグランレゼルバ並みにしっかりと熟成期間を経ているだけあって、泡立ちは非常に細かく洗練されている！また、キレのあるシャープな酸のおかげか、味わいはとてもフレッシュかつヴィヴィッドでバランスが良く、いい意味で長期熟成を全く感じさせない！アフターの特徴的な苦みも今回はかなり控えめで、ブラインドで飲むとまるでエクストラブリュットのシャンパーニュを飲んでいるみたいだ！

ミレジム情報 「エヴァ・ヴェンチュラ」のコメント

2015年は、スーパーミレジムである2012年同様にブドウに酸の乗った当たり年！冬は、スペインでは珍しく雪が積もるくらい久々に寒かった。3月から気温が徐々に上がりブドウも芽吹き始めたが、一方で雨が全く降らず乾燥した天候が7月終わりまで続いた。この日照りの影響で、発芽当初多く付いていたブドウの房が開花前に蔓に変わり早いうちから淘汰されてしまうものも一部あった。7月に入るとさらに猛暑が加わり、一時ブドウの成長にブレーキがかかることもあったが、幸い8月から猛暑も落ち着き、適度な雨も降ってくれたおかげで、ブドウは再び息を吹き返した。最終的に8月に降った雨のおかげで粒の小さかったブドウも果汁を蓄えることができ、また、酸のしっかりと残った素晴らしい品質のブドウを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

5月初旬時点、スペインはコロナの影響によりロックダウンが続いている。マス・ベルトランも例にもれず、3月中旬から畑の担当する者以外は、接触を避けるために出勤を控え、ほぼ全員が自宅でのテレワークに切り替えた。マス・ベルトランのワインの売り先は、主に国内のレストランやワインショップ、そして一部外国への輸出だが、ロックダウン以降レストランが閉まっているため売り上げは激減…。まさにドメーヌ始まって以来の危機を迎えている。今は新しく個人消費者向けにオンラインでの販売など、このピンチを切り抜ける方法を色々と模索しているが、慣れないネット作業にスタッフも四苦八苦している様子…。エヴァが言うには、スペインは5月11日から段階的に解除し、2週間ごと4段階に分けて6月末までに完全に解禁を目指しているようだが、果たしてまた元の生活がすぐに戻ってくるのかどうか、彼女自身も心配の中毎日を過ごしているようだ。



写真① チャレッコの樹齢 20 年の若樹

さて、これはバルマに使用されるチャレッコの若樹の写真。(写真①) 樹齢は 20 年だ。この若樹の畑はトラクターでの作業がしやすいようコルドン・ロワイヤルに仕立てが統一されている。南らしく地上の反射熱を避けるために仕立てを高くし、少しでも熱がこもらないように工夫がなされている。この写真は 7 月 11 日に撮ったものだが、2019 年は、スペインもフランス同様に歴史的な猛暑に見舞われた年で、エヴァが言うには、6 月末と 7 月末に 2 回日中の日向の気温が 50℃ を超えたそうだ！

そして、これは 6 月末の猛暑の時の写真だ。(写真②) ブドウの粒が茶色に変色しているところがブドウ焼けした部分で、7 月の 2 回目の猛暑の時にはさらにこの状態から 2~3 割焼けた部分が広がってしまったようだ。エヴァにその後収穫したブドウの状態はどうだったのか？聞いてみたところ、ブドウ焼けした部分はきれいに朽ち落ちたが、夏の間も日照りが続いたため、ブドウの粒はととても小さかったとのこと。ただ、暑すぎて途中成長にブレーキがかかったためブドウに酸がしっかりと残り、最終的にスパークリングに適した素晴らしいブドウを収穫することができたそうだ。彼女の見立てでは、2019 年はまさに今回リリースする 2015 年のようなスレンダーで酸にキレのあるワインになるであろうとのこと。今から出来上がりが楽しみだ！



写真② 6 月末の猛暑により焼けてしまったブドウ



写真③ 特大サイズのセクシャル・コンフュージョン

次に、これは杭にくくり付けられているセクシャル・コンフュージョン。(写真③) これは、ブドウの害虫である蛾を引き付けるフェロモンによってオスを攪乱し、メスとの交尾を妨げることによりブドウを食べてしまう蛾の幼虫の繁殖を防ぐ駆除剤で、ビオディナミの実践に良く使用されている。通常セクシャル・コンフュージョンは、茶色いカプセル状かリボン状の小さくコンパクトなものをワイヤーにぶら下げて使用するのが一般的だが、こんな灰色の大きなボックス状のものは初めて見た。エヴァが言うには、このボックスひとつで半径 10m の範囲にまでフェロモンが飛散するのだそうだ。カプセルだと 1ha あたり 500 個くらい付けるところをこのボックスだと 25 個設置するだけでよい計算となる。カバーの範囲が広くとても便利だ。ただ、強風の際は風向きによって効果が左右する難点もあるようで、まだ試験的に取り入れて様子を見ている段階なのだそうだ。

毎回訪れるたびに、ワインの品質を上げるために新しいことに色々とチャレンジしているマス・ベルトラン！コロナに負けず今後もコストパフォーマンスの高いスパークリングをつくり続けてほしいと願う今日この頃だ！

(2019.7.11.ドメーヌ突撃訪問&2020.5.1.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