

～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3種類♪

DO ペネデス・クラシック・ペネデス・レゼルヴァ バルマ 2016(泡白)

再リリースとなるバルマ 2016 年（デコルジュマンは 2023 年 1 月）。今回は瓶熟 72 ヶ月と前回よりもさらに 7 ヶ月長く瓶内澱熟成させている！バルマはマス・ベルトランの泡の中で一番スタートとなるキュヴェにもかかわらず、スペインの泡の規定の中で最も厳しい Cava de Paraje Calificado（カヴァ・デ・パラヘ・カリフィカード）の定める最低瓶内澱熟成 36 ヶ月の 2 倍寝かせているのだから、もう通常のカヴァやクラシック・ペネデスとは別物と考えた方が良いレベル！出来上がったワインは、瓶熟期間が長いだけあってガス圧が 5 気圧もあるとは思えないほど泡がワインに溶け込み複雑で、透明感なエキスを噛めば噛むほど、タイトな酸、塩気のある旨味、滋味深いミネラルがそれぞれ絶妙なアクセントとなり口の中を満たす！

DO ペネデス・クラシック・ペネデス・レゼルヴァ ラ・グラウア 2013(泡白)

再リリースとなるラ・グラウア 2013 年（デコルジュマンは 2023 年 3 月）。モノポール畑「ラ・グラウア」は所有者であるカルボ氏が老齢のため 2020 年に引退し、現在はマス・ベルトランが自社畑として管理している。2013 年は、夏の昼と夜の寒暖の差が大きいおかげで、ブドウが十分な酸を残しながらゆっくりと完熟していった当たり年。瓶熟期間が前回よりもさらに 10 ヶ月延び 111 ヶ月と、もう瓶内澱熟成はヴィンテージ・シャンパーニュの域に達している！出来上がったワインは、前回よりも塩気のある旨味がさらに増したような気がする！加えて、苦みのある鉱物的なミネラルがシャープ酸に押し上げられ、複雑味が余韻につれてどんどんと増してくる！ちなみに、エヴァ曰く、ラ・グラウアの味わいはシャンパーニュで言うブラン・ド・ノワールをイメージしてつくっているとのこと。

DO ペネデス・クラシック・ペネデス・レゼルヴァ アルジラ 2013(泡白)

エヴァの祖父の代から続く 1ha の古樹の畑から取れたチャレッコだけで仕込むマス・ベルトランのトップキュヴェ「アルジラ」。ラ・グアウアがシャンパーニュでいうブラン・ド・ノワールのような味わいを意識しているのに対し、アルジラはキレのあるブラン・ド・ブランのような味わいが意識されている。しかも、熟成は最低 7 年とヴィンテージシャンパンの中でも最高級のプレステージ並みにハードルを上げている。2013 年は、夏が涼しく雨に恵まれたアルジラにとっては最高の当たり年だった！瓶内澱熟成の期間は 9 年 3 ヶ月。出来上がったワインは、泡立ちが細かく勢いもあり、シャープで酸のキレと余韻の長いまさにトップキュヴェに相応しいフィネスある味わいに仕上がっている！

ミレジム情報 「エヴァ・ヴェンチュラ」のコメント

2013 年は、ペネデスでは珍しく涼しい年だった。ミレジムの特徴としては、ブドウが晩熟で例年よりも 1 週間から 10 日ほど収穫が遅かった。春のスタートは適度な雨と天候に恵まれたおかげで、発芽以降の成長も速く順調だったが、一転 5 月 6 月と雨の多く気温の上昇しない不安定な天候が続き、成長にブレーキがかかった。開花はまちまちで開始から終了までに 2 週間ほどかかり、結実不良など各々のブドウの成長スピードに差が生じた。7 月に入ってから、ようやく夏らしい天気回復。8 月は雨も猛暑もなく比較的涼しい夏が続き、特に、昼と夜の寒暖の差が大きくあったおかげで、十分な酸を残しながらブドウがゆっくりと完熟していった。

2016年は、年間の降雨量が60%~70%減という極度に乾燥した年だった。冬のスタートは暖かく、雨の降らない乾燥した天候が続いた。春は気温が穏やかで、3月、4月に時折雨の降る日もあったが、全体的に冬から続く水不足の傾向は変わらなかった。この日照りの影響で、特にパレリヤーダなど発芽当初に付いていた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ブドウも出始めた。夏に入っても乾燥した天候は変わらず、そのまま9月の収穫まで結局ほとんど雨が降らなかった。だが、一方で夏の間はほとんど猛暑がなく比較的涼しい天候に恵まれた。また、極度の乾燥から一時的にブドウの成熟にブレーキがかかったことにより、結果的にスパークリングに向けた酸のしっかりとあるブドウを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・きは、お休みです m(__)m