

～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3種類♪

DO ヴアルデオラ アウダシア 2016（白）※新着ワイン

フランク曰く、2016年はフレッシュかつミネラリーで清涼感のあるDO ヴアルデオラの特徴が良く出たワインに仕上がったとのこと！この年は天候に恵まれず、収量が前年同様に少なかった。前年が猛暑と日照りの年だったのに対し、2016年は反対に雨が多く夏が涼しい年だった。涼しい年と言っても、ブドウがしっかりと熟しているためアルコール度数は13.5%に達しているが、一方でpHが3.1と低く分厚いミネラル感がワインに溶け込んでいるので、全体的な味わいに良い緊張感と締まりが感じられる。いつものようにワインを落ち着かせるために、瓶詰後10ヶ月倉庫に寝かせてから出荷。

DO リアス・バイシャス アルマ 2015（白）

2014年同様樹齢40年のアルバリーニョがブレンドされている！フランク自身も樹齢の古いアルバリーニョが入ることでワインのポテンシャルが上がったことを確信しているようで、今後も引き続きブレンドしていく予定だ。2015年は天候に恵まれた当たり年で、ブドウの熟しも早かった。ちなみに、この地方では昔から「くちなしが実付く前にブドウが熟すと最高のワインができる」と言われているそうで、今回はずばりそのタイミングで収穫しているため、偉大な年に期待が持てる！ワインはフルーティーでしっかりとしたストラクチャーがあり、何よりもトロピカルなフルーツの香りが満載！アルバリーニョの底力が分かる逸品だ！

DO モンサン ヴィーニャ・クカット 2015（赤）※新着ワイン

前年同様に100%カリニャンで仕込んでいる。2015年は、夏が猛暑と日照で深刻な水不足に陥ったが、8月終わりに降った雨によりブドウが息吹を返したミラクルな年だった！ワインは瓶熟3年を経た落ち着きと滑らかで上品な果実味があり、そこに品種とテロワールから来る野趣味溢れるワイルドさが複雑に絡み合い個性豊かな味わいを醸し出している！まさに、ジビエや内臓料理などと合わせてほしいワインだ！ちなみに、モンサンのアペラシオンはプリオラートを囲むように隣接していて、それゆえスペインではプリオラートのセカンドワイン的な位置付けがあり、DOのワインの中ではかなり評価が高いのだそうだ！

DOQ プリオラート ユミリタ 2015（赤）※新着ワイン

2015年は当たり年！フランク曰く、プリオラートでは最低10年は寝かせてほしいと言われている長熟のミレジムとのこと。ワインはまるで黒オリーブのタップナードや醤油をなめているような、太陽に恵まれしっかりと完熟したブドウの味わいがあり、凝縮した鉱物的な味わいから旨味がにじみ出てくる。現時点ではまだタンニンが若く強めのため、是非食事と一緒に楽しんでいただきたい！

DOQ プリオラート ウェリヤス 2014（赤）

フランク自身は最も質の高いワインをつくり出すことに成功した年と太鼓判を押す！プリオラート全体がオキシウムと湿気によるブドウ腐敗のリスクがある中、ポボレダ地区は標高が高く風通しの良いおかげで、ブドウが健全な状態を保つことができた！出来上がったワインは、アルコール度数が14.5%ある中pHの値が3.3と低く酸がしっかりとあり、長期熟成を予感させる！2013年よりミネラリーで力強さとストラクチャーを感じ、フランクのトップキュヴェに相応しい貫禄を備えたワインだ！

ミレジム情報 当主フランク・マサールのコメント

2016年のヴァルデオラは夏が涼しく雨の多い年だった。春も雨の日が多く、開花時期にミルデューが猛威を振るった。7月中旬にはヴァルデオラ一帯を雹が襲い、アウダシアの畑の一部も被害に遭った。7月終わりの時点で収量

は40%減。その後8月から9月まで温暖な気候に恵まれ、残ったブドウは良い状態をキープしたままゆっくりと完熟に向かった。

2015年のガリシア地方は、ブドウが早熟でしっかりと完熟した当たり年！春のスタートはいつもよりも暑く湿気が少なかった。その影響でブドウの発芽は例年よりも2週間ほど早かった。スペインの中でも特に湿度の高いガリシア地方は毎年開花の前後にミルデューなど病気が心配されるが、この年はほとんど病気がなく開花も順調に終わった。夏も猛暑や不安定な天気もなく、さらに8月終わりに適度な雨にも恵まれ、そのままブドウは一気に完熟に向かい、収穫したブドウは理想的な状態だった。

2015年のモンサンは当たり年。春は雨が多く不安定な天気が続いた。だが、5月中旬から天気が回復。6月、7月は気温が一時40℃を越す猛暑に見舞われた。8月に入ると気温が下がり涼しい夏が1ヶ月続いた。6月から雨がなく乾燥していたが、8月の終わりにまとまった雨が降ったおかげでブドウも息を吹き返した。9月に入りまた再び夏の暑さが戻ったことで一気にブドウの成熟が早まり、そのまま無事収穫を迎えることができた。

2015年のプリオラートは当たり年。冬は雨が降らず乾燥していた。4月は雨が多かったが、5月に入りぱったり止んでしまった。6月、7月と気温が40℃を越す猛暑が続き一時は日照りによる水不足が心配された。8月に入ると猛暑は収まり、日中と夜の寒暖差のある涼しい理想の天候が続いた。8月20日に30mmを超えるまとまった雨が降り、また、9月から再び暑さが戻ってきたため、ブドウは一気に成熟を早めた。収穫日は前年よりも10日ほど早く、グルナッシュやメルローなど早熟品種は潜在アルコール度数が15%近くまで上がった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 1915年に植えられたカリニャン

今回の訪問で、フランクが昨年正式に取得したプリオラート・ポボレダの畑を一通り見学させてもらった。

これはフランクの畑の中で一番古いカリニャンの写真。(写真①)ぱっと見は樹齢5年から10年の若木に見えるが、実はこのカリニャン、1915年に植えられた木なのだそう！樹齢100年を超えたカリニャン！確かに良く見るとブドウの木の根元が太い。背丈は新梢も入れて1mにも満たないが、毎年きちんとブドウを付けるのだそう。

プリオラートのテロワールは、写真のようにスレート状のシストがミルフィーユのように重なりあって構成されている。(写真②)表土が非常に乏しく、ブドウの木はいわば剥き出しの母岩の上に直接根を張っているような過酷な環境下で育っている。ただ、過酷と言っても、木がしっかりと根付く10年くらいまでが試練だが、一度根付くと、ブドウは乾燥した極限の土地に長く適応していくのだそう。



写真② スレートが重なり合うプリオラートの土壌

フランク曰く、「スレートの石は割れやすく保湿性が高い。表土は乾燥していても、地中は意外にひんやりとしていて、小さな地下水源を岩の中にいくつも溜め込んでいる。そこを目がけて、ブドウの根は石を割りながらどんどん地中深くに降りていく」とのこと。この表土のない石だらけの土地を見

ても分かるように、こんなに厳しい環境の中でブドウが100年も生き延びるのだから、出来上がるワインにポテンシャルがあるのは容易に想像できる！プリオラートのワインは、ただ単純に力強いとかミネラリーとかだけでは語ってはいけない、さらに別次元の奥深さがあるように感じた。



写真③ ものすごい傾斜のグルナツシュの畑

次に、これはグルナツシュの畑の写真。(写真③) この急斜面をご覧ください！足元がずるずると滑って一步足を前に出すのも精一杯なくらいの急な傾斜だ。上を見ると、灼熱の太陽が容赦なく照りつける中、頭にほっかむりを被った二人の女性が黙々と畑作業をしていた。彼女らは Barro さんというこの畑の前の所有者で、母娘で仕事をしていた。フランクが言うには、彼女らは家庭の事情で畑を手放さざるを得なくなったが、元々畑仕事が好きで畑一筋の人生を歩んできたこともあり、体に染みついたルーティンを崩して家に籠っていても病気になるだけと、今もボランティアでちょくちょく畑仕事を手伝いに来てくれるのだそうだ。

(写真④) ちなみに、今彼女たちが行っている作業は夏の摘房作業。ん…？なぜ摘房！？そうでなくても、この過酷な環境下でブドウの房の数が少ないのに、なぜさらに摘房をしなければならないの！？これにはさすがにフランクも困惑気味…。フランクが彼女らに理由を尋ねると、「今年のような猛暑で日照りの年は、房を多く残しているとブドウの樹に負担がかかり過ぎてしまい、樹自体がブドウの房を落として自分の身を守ろうとしたり、また、うまく実ったとしてもその負担が翌年の収量に大きく影響を及ぼしてしまう」と彼女らは答えた。



写真④ 元オーナーの Barro 家からのサポート

ここは Barro 家が三代に渡って育ててきた畑で、今は畑を手放したといっても、彼女たちはこの畑を何十年も知り尽くしたいわばこの土地のスペシャリストだ。実際に、彼女たちもかつては何度も不作を経験しており、その経験を踏まえた上でフランクに詳しくアドバイスし、フランクも彼女たちの説明に注意深く耳を傾けていた。樹齢 100 年のカリニャンもこのグルナツシュもかつては Barro 家が代々無農薬育ててきた、とても価値のあるテロワールが現存している！とにかく今回どの畑を見ても魅力的でスケールが違い過ぎるといのが訪問した正直な印象で、今回の新しい畑は今までの畑とは一味違うワインになる予感がビシビシ伝わってくる！本当は現地に行ってこの規格外のスケールを味わっていただくのがベストだが、プリオラートのワインの魅力が、今回の写真からお伝え出来たら幸いだ！（2019.7.12 のドメーヌ突撃訪問より）

※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