

～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4種類とユミリタ再入荷♪

**マス・アモール ヴェルデホ 2022（白）**

マス・サルダーナとの契約が終了し、その代わりとなるもうワンランク上のデイリーワインをフランクが手掛けた！その名もマス・アモール、和訳すると「さらなる愛」だ！ワインは苦みのある爽やかな味わいが特徴のヴェルデホをベースに、香りづけとして15%ソーヴィニヨンブランを加えている。上品で清涼感のあるワインに仕上げるために、畑はスペイン内陸のManzanares（マンサナーレス）地区のなかでも標高が650mと高く涼しい場所を選び、また、ブドウはスペインのオーガニック認証機関SOHISCERT（SHC）とECOCERT（エコセール）の両方の認証を受けたビオにこだわり、さらに全て収穫は手摘みで行われるという、デイリーワインでも一切手を抜かないフランクのマス・アモール（愛情）が込められている！出来上がったワインは、香りが華やかで清涼感のある爽やかな味わいに仕上がっている！プレス前の短いスキンコンタクトから来るのであろうか、微妙にお茶のタンニンにも似た心地よい渋味があり、飲んでいて全く飽きがこない！さらに、開けた翌日はヘタるところか、むしろ味わいのハーモニーと一体感が増してくるので、グラスサービスには持って来いのワインだ！

**DO テラ・アルタ エル・マゴ エスティロ・リーブレ 2020（赤）**

エル・マゴも遂に進化した！今回入荷の2020年VTは、以前まで醸造中にしていた亜硫酸添加を止め、それに合わせてラベルにestilo libre（フリースタイル）と入れ、魔法使いのデザインも子供から大人に進化させた！2020年は、ミルデューが猛威を振るった厳しい年だった。醸造は、ワインをジューシーに仕上げるために6日間のマセラシオンと抽出を短く抑え、また熟成はトップ・キュヴェ ウェリヤスとセカンド・キュヴェ ユミリタに使用した三番樽を半分使用した。出来上がったワインは果実味が柔らかくエレガントで、余韻を引き締めるキメの細かいタンニンとミネラルのバランスも良く、ちょっとした高級感をそそる！やはりSO<sub>2</sub>無添加が効いているのか、以前のエル・マゴよりも酒質が柔らかくジューシーで、アルコール度数が13.5%もあるのに果実味が染み入るように優しい！フランク自身、樽の熟成で生じる自然な酸化以外は徹底してワインの酸化に気をつけたこともあり、ドライイチジクやブルーなどグルナッシュの完熟した香りに加え、上品な樽の香りが上がってくる！正直、デキャンターしたこのエル・マゴを大きなワイングラスでサービスされたらちょっと熟成した高級ワインと勘違いしてしまうかも…それくらいコストパフォーマンスの高いワインだ！

**DO モンサン ヴィーニャ・ククット 2017（赤）**

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の高いモンサン。2017年は、歴史的とも言えるブドウが早熟な年。ブドウの潜在アルコール度数が高く、またタンニンの抽出も早かったので、ワインが重くならないようにマセラシオンの日数は6日間と早めに切り上げた。フランク曰く、瓶詰め当初は味わいが硬くスパイシーでアルコールがかなり尖っていたが、5年の瓶熟を経た今ようやくアルコールの角が取れてきたとのこと。確かに、今のタイミングで開けたワインは果実味が滑らかで、カリニャンというよりもまるでグルナッシュ！フランクの言う通り熟成により度数が14.5%と思えないほどアルコールが味わいにうまく溶け込んでいて素直に美味しい！まさに今飲み頃を迎えたカリニャンの熟成の醍醐味を身近に感じられるコスト高なワインだ！

**DOQ プリオラート ユミリタ 2017（赤）【再入荷】**

2017年は、歴史的とも言えるブドウが早熟な年。この年は太陽に恵まれたこともありブドウのタンニンの抽出が早かったため、ワインが重くならないようにマセラシオンの日数は7日間と早めに切り上げた。フランク曰く、前年の涼しくエレガントなタイプのワインと比べて2017年は筋肉質で骨格があり長熟が期待できるワインに仕

上がっているとのこと。出来上がったワインは、確かにフランクの言う通り細マッチョなタイプだが、プリオラートの中でも標高のあるポボレダ地区特有の骨格のある酸、そして、醸造面ではマセラシオンがいつもよりも短い分ワインがスマートでまとまりがあり、飲みごたえがありながら全く飲み疲れしない！今飲むのであればぜひジビエ系の肉料理と合わせてほしいワインだ！

## DOQ プリオラート ウェリヤス 2016 (赤)

フランクのアイデンティティーを象徴するトップ・キュヴェ！2016年は新しく自社畑候補として目を付けていたプリオラートの中でも一番涼しいポボレダ地区の中の一つ標高の高いブドウで仕込んでいる（結局、畑は買わなかった）。この年は例年よりも雨が多く、ミルデューが蔓延したため収量が例年よりも少なかった。また、この年からフランクは、プリオラートをエレガントに仕上げるためにマセラシオンの期間を短くシタンニンの抽出を抑えた。結果、アルコール度数が14.5%とポリューミーなのにphが3.25と低くスマートで、エレガントな果実味とシスト土壌から来るエッジの効いたミネラルが交差するバケモノ級のワインが出来上がった！果実味が艶やかでありながら6年瓶で寝かせてもビクともしないタイトな骨格は、あと20年…下手をしたら30年以上は持ちそうなポテンシャルがある！今飲んでも、ミネラルはまだ立っているが果実味がエレガントなので料理と合わせると十分に美味しいが、でもやっぱり個人的にはさらに熟成させた景色を見てみたい…そんなロマンを掻き立てられるワインだ！

### ミレジム情報 当主フランク・マサールのコメント

2016年のプリオラートは例年よりも降水量の多い年だった。特に3月から4月にかけて年の半分に当たる200mm以上の雨が降った。その後も、雨が降ったり止んだり不安定な天候が続き、畑ではミルデューが猛威を振るった。幸い開花は順調だったが、ミルデューの被害により5月終わりまでに30%のブドウを失った。6月に入ると一転、乾燥した天候が続き、雨は収穫までにたったの4日間しか降らなかった。この年のウェリヤスは標高の高いカリニャンのため、酸のあるかなりエッジの効いたワインに仕上がったが、熟成により2015年よりも丸みを帯びたフレッシュな味わいとなるだろう。

2017年は、太陽に恵まれブドウが早熟だった年。まず、モンサンは冬と春に降雨量が150mmあったおかげでブドウの芽吹きと成長は良好であった。夏は暑く乾燥していたにもかかわらず、前半に降った雨の貯蓄とブドウの木がヴィエーユ・ヴィーニュであったおかげで、水分ストレスは全く見られなかった。9月の収穫中に雨が降ったがブドウの品質には影響がなかった。収穫したブドウはアントシアニンをたっぷり含み黒々としていた。次に、プリオラートは天候に恵まれた良好なヴィンテージだった。冬と春は雨が多く夏は乾燥していたが、ポボレダ地区は標高が高いおかげで気温は比較的穏やかだった。前半に降った雨の貯蓄によりブドウは夏の日照りをうまく乗り切り、完璧な成熟に達することができた。2016年ヴィンテージと比較すると、より熟したタンニンのストラクチャーと、より濃い果実味、野性的なガリグを感じるワインに仕上がっている。

2020年のテラ・アルタは降雨量が多く湿度の高い日が続いたため、ミルデューが猛威を振るい、収量が大幅に落ちてしまった。冬は乾燥していたが、春になると二日おきに雨が降るような不安定な天候が6月終わりまで続いた。しかも雨が止んだ後は夏日のように気温が高く、湿度もまるで熱帯モンスーン気候のように高かったため、畑ではミルデューが一気に蔓延した。このミルデューの被害によりブドウの収量は60%~70%減まで落ちた。7月に入ると天候は回復。収量が少ない分ブドウの完熟ペースは早かった。

2021年のテラ・アルタはここ近年で一番の当たり年だった。まるで教科書のお手本のように冬は雨が多く、春も適度に雨に恵まれたおかげでブドウの芽吹きと成長は良好だった。開花も順調に終わりブドウの房にも恵まれた。夏は暑く乾燥していたが、昼夜の寒暖の差と収穫前に雨が降ったおかげで、最終的にはブドウがしっかりと完熟した上に豊作にも恵まれた。

2022年のラ・マンチャ地方は、日照りの続く暑い年でブドウの完熟も早かった。冬は比較的降雨量が多かったが、4月からほとんど雨の降らない日照りが8月まで続いた。この極度の水不足によりブドウの木と葉は水分ストレスを抱えていたが、幸い昼夜の寒暖差があったおかげでブドウの房にまでストレスは及ばなかった。8月終わりの収穫前に微量だが雨が降り、ブドウは一気に回復。最終的に収量は12%減少したが、品質的には満足の行くブドウを収穫できた。



## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

フランクの畑の哲学が今一番面白い♪

彼は 2018 年プリオラートのポボレダ地区に開墾から一度も除草剤の撒かれたことのない完全無農薬の畑を 6ha 手に入れた。実質未開墾の土地を入れると全部で 10ha あるのだが、彼は今その土地を Naturaliste（博物学者）の協力の下、エコシステムの中でうまく循環するような環境整備に力を注いでいる。つまり、多様な動植物が 10ha の独立した土地の中で良い生態系サイクルを繰り返せるよう環境を少しずつ整え、行く行くはブドウ畑を中心とした Biodiversity（バイオダイバーシティ：生物多様性）を完成させる予定だ。環境整備といっても実際行っていることの多くは自然の観察で、現在どの動植物がどのような生態系を形成しているのかをもっぱら博物学者と一緒に観察し、ブドウ畑にとってカギとなる動植物を探し当てることに努めているようだ。その中でも近年彼が実践し成果が感じられたものは 3 つ。ミツバチの飼育と人口の小さなため池、そしてブドウの木のまわりの土壌改良だ。

まずは 1 つ目のミツバチの飼育だが、彼は畑の周りに 3 箇所ミツバチの巣箱を設置している。（写真①）「ミツバチはその土地のバイオダイバーシティを観察する上で最も有効」という博物学者の奨めの下、フランクは畑取得初期から巣箱を設置した。このミツバチの飼育はバイオダイバーシティを理解する上で確かにとても有効だった。彼が一番驚いたのは、ミツバチもブドウの花の受粉の手伝いをするという事実を知ったことだ。ブドウといえば自家受粉、つまり同じ花の中におしべとめしべがあり、リンゴや桃のようにミツバチなどが受粉を媒介する他家受粉と違い本来は開花と同時にその花だけで自ら受粉を完結できる。「だからまさかミツバチが受粉の手伝いをするなんて考えてもみたことがなかった」と彼は言う。実際、自家受粉のブドウは受粉を媒介するミツバチのような昆虫は必要ない



（写真①）畑の周りに設置されたミツバチの巣箱

が、でも風媒花であるブドウの花は、風がなかったりまたは雨が降ったりするとめしべとおしべを覆うキャップ（花帽）がうまく外れなかったり受粉がうまく行かず、結実不良を起こすこともある。「それが開花時になると一斉にミツバチが巣箱から飛び立ち一生懸命花粉を集めながら受粉を助けている」と彼は興奮気味に話してくれた。



（写真②）乾燥したプリオラートに造った人工のため池

次に、これは人工のため池。（写真②）ため池といっても大きさは水たまり程度で、山を伝って地中を流れる水源を集めた大きな貯水槽の横にこのような小さな池を張った。フランク曰く、この目的は水飲み場として利用する小動物をその場所に定着させることや、蚊や蝶、カエルなどの小さな生物がこのため池で自然繁殖することだそうだ。プリオラートはスペインの中でも特に雨の少ない乾燥した地域で、生物にとってもとても過酷な環境だ。そこに水たまりを一つ作るだけでも、生態系を大きく変化させるきっかけになると彼は言う。「このような水たまりをいくつかつくることで、例えばカエルなどそこに集まる小さな生物が定着し、それらが蛾などブドウにとって害となる虫を食べ

べてくれる。そして、今度は鳥がそのカエルを食べに集まる。鳥もまたブドウの害虫をエサにするので、ブドウの害虫の被害が結果的に少なくなる…というような好循環が起こればと期待している。実際、この小さな水たまりがどのようなシナジーを生むかはまだ良く分からないが、自然環境にこのような小さな一石を投じて少しずつ生態系をデザインしていくというのが Naturaliste の仕事だ。私もその考え方に共感できるし、個人的にとっても興味がある」と彼は言う。





(写真③) 環境再生ブドウ栽培の一環として、ブドウの木の根元に肥料と炭を混ぜた藁を敷き始めた

そして、最後に土壌改良。一昨年からフランクは Regenerative Viticulture (環境再生ブドウ栽培) の一環として、ブドウの木の根元に肥料と炭を混ぜた藁を敷き始めた。(写真③) Regenerative Viticulture とは、ブドウの栽培において生態系の健全性と土壌の回復力を重視する手法のことで、このアプローチは、従来の農業方法よりも生態系への影響を考慮し、土壌や環境への悪影響を最小限に抑えながら、ブドウの品質や収量を向上させることを目指している。つまり、トラクターなど CO<sub>2</sub> や化石エネルギーを排出するものを出来るだけ排除し、ブドウ栽培を生態系のシステムに委ねるアプローチで、近年特に注目が高まっている。「藁を敷く目的は、ブドウの木の水分確保、土壌の微生物の活性化、そしてブドウの品質向上だ。最初は樹勢の弱い木を中心に試験的にアプローチしてみたが、正直なところ効果については半信半疑だった。だが、2年放置した今、写真のブドウを見ても分かるように、日照りで水不足だと言うのにブドウの葉は青々してバテた様子は全くなく、またブドウの房にも張りがある！」と効果を肌で実感しているようだ。実際、今年の6月、土壌を科学的に検証するために彼は藁を敷いて2年放置した土壌と藁を敷いていない土壌をラボに持参し分析してもらった。分析結果のグラフは私も現地で見せてもらったが、微生物の活性化と酵素の量、ミネラル量を示すグラフの数値が明らかに藁を敷いた土壌の方が高く、効果は一目瞭然だった。「つまり栄養素の極端に乏しい過酷なシストの土壌でも藁を敷くことで微生物による土壌の分解が活発に起きているという証拠が確認できたことになる。ビオダイナミももちろん自分は否定しないが、科学的検証と実際の効果が目に見えて実感できる Regenerative Viticulture の方が実践し甲斐があるし、バイオダイバーシティという自分が達成したい目標と合致している」と話を結んだ。





(写真④) ブドウの根元に敷いた黒い物質は、剪定した枝を自分のところで焼き上げた炭！

おまけとして「藁の他にこの Regenerative Viticulture のカギとなるモノがある」と、彼はブドウの根元に敷いた藁を避け黒い物質を手にとって見せてくれた。(写真④) これは剪定した枝を自分のところで焼き上げた炭。彼は剪定した枝をその場で燃やさず、全て自家製の窯に集めて焚き上げ、このように炭にして藁と一緒に混ぜている。「この炭こそ Regenerative Viticulture の最たるもの！」と彼は言う。「剪定した枝をその場で燃やして灰にしてしまうと、灰以外は全て CO<sub>2</sub> として大気に舞ってしまう。だが、枝を炭にすると CO<sub>2</sub> はほとんど排出しないまま炭だけ残る。炭はただ単に剪定で枝を地面に切り捨て腐敗を待つよりも病気のリスクがなく、また保湿力がものすごく高い。今年のような水不足の年でも、炭があることで地表の水分がうまく保たれ微生物の繁殖に大いに貢献している。これこそ今の過酷な環境に適応した Regenerative Viticulture の最終兵器だ！」と語ってくれた。剪定した枝を自分のところで焼き上げた炭今回の彼の話は何とも壮大で説得力があり、私も彼の話聞いて、今の地球温暖化の問題の解決となるヒントを沢山学べたような気がした。

「私の目指すところは他の多くのプリオラート生産者が行っているような商業主義によるワインづくりではない。私にとって重要なのはバイオダイバーシティの自然循環だ。幸いなことに私の手に入れたブドウ畑は開墾以来一度も除草剤を撒かれていなく、樹齢 100 年を超えるブドウの木も毎年きちんと実を付けている。この乾いたシストの土地に 100 年もブドウの木が枯れずに根付いているということは、すなわち畑にわざわざ手を加えなくてもそれなりにバイオダイバーシティが機能しているということの意味する。私はただそこに持続可能な手段を注入し後世の子供たちに誇れる健全な畑を残すことだ」と彼は最後に語ってくれた。

いやはや、このフランクの姿勢と情熱は本当にかっこいい！これはこれからの農業に絶対に必要な考えだと思うし、この Biodiversity はぜひ伝えたいと思った！こういう壮大なコンセプトを持ってワインづくりに臨むフランクのワインをもう一度ジェネリックからトップのウェリヤスまでぜひ真剣に飲んでほしい！何か伝わるメッセージが必ずあると思う！

(2023.8.10 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