

～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 モンサン ヴィーニャ・クカット 2018（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。特に、スペインの現地品種名でマスエロ(Mazuelo)と呼ばれる高品質なカリニャンが有名だ。

2018 年のモンサンは、酸がしっかりと乗った当たり年。春先には珍しく雨に恵まれ、夏は極度な猛暑や水不足に見舞われることなく、昼夜の寒暖差がブドウの完熟を促した。出来上がったワインは、アルコール度数 15%とボリューム感に富み、スパイシーな風味を備えながらも、酒質はとても滑らかでジューシー！野性味の強いカリニャンとは思えないほどエレガントな果実味が際立っている！フランク曰く、瓶詰め当初のワインはタンニンに収斂味があり、樽香も強く硬い印象があったとのこと。だが、6 年の熟成を経た今は味わいが見事にこなれ、バランスが良く、ワインに絶妙なハーモニーが生まれている！ブラインドだと、カリニャンというよりもまるで高貴なグルナッシュ。まさに今飲み頃を迎えた、カリニャンの熟成の醍醐味を感じられるコスパ高なワインだ！



DOQ プリオラート ユミリタ 2022（赤）

【デザインが変更されました→】

2018 年以降、それまで買いブドウだったユミリタは、100%自社畑産のブドウに切り替えられた。また、2022 年からエチケットのデザインを一新。以前の満開のアーモンドの木のデザインから、プリオラートのテロワールを象徴するシストに変えた。2022 年は、極度の日照りと猛暑に見舞われた年で、収量は大幅に減少したものの、収穫されたブドウは凝縮感に富み、pH の低い酸を備えたバランスの良い品質だった。醸造は全て順調で、タンニンの抽出を抑えるためにマセラシオンの期間を短くした。出来上がったワインは、果実味がエレガントで明るく、アルコール度数 15%のボリュームを感じさせないほど、上品かつ旨味に富んだ味わいに仕上がっている！熟成を要するプリオラートの中では珍しく、今から十分に楽しめる貴重なミレジム。さらに数年の熟成を経ることで、より一層の進化が期待できる、まさに色気に満ちたワインだ！



DOQ プリオラート ウェリヤス 2017（赤）

【デザインが変更されました→】

スペイン語で「指紋」を示す、自らのアイデンティティーを象徴するトップ・キュヴェ Huellas（ウェリヤス）。新しく取得したプリオラートの自社畑に「バイオダイバーシティ」（畑周辺の環境を根本から改善し、自然な良い生態系の循環を促す農法）を導入したことを機に、ラベルデザインも刷新。生物多様性のシンボルである「蝶」の羽をモチーフに視覚的に大胆に表現した。2017 年は、ブドウが早熟で日照量に恵まれたヴィンテージだった。醸造においては、ブドウがタンニンを多く含んでいたため、マセラシオン期間を 2 週間と比較的短く抑えた。ルモンタージュおよびピジャージュも最小限にとどめ、過度な抽出を避けた。出来上がったワインは、アルコール度数 15%とは思えないほど果実味がエレガントで、構成も美しく整っている！pH は 3.27 と、アルコールの高さに対して驚くほど低く、シスト土壌のポテンシャルが遺憾なく発揮されている！瓶詰めから 7 年の熟成を経てリリースされたワインは、フィネスと角の取れた落ち着きを備え、まさに「グラン・ヴァン」にふさわしい風格を有している！大ぶりのグラスでゆっくりと味わうに値する一本だ！



ミレジム情報

2017年のプリオラートは、太陽に恵まれブドウが早熟だった。冬と春に降雨量が多か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・ヴィーニュであるおかげで、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。収穫されたブドウは、例年よりも黒々とした色合いを帯び、アントシアニンを豊富に含んでいた。

2018年のモンサンは、春の雨と夏の乾燥が対照的な年で、秋にかけて理想的な成熟条件が整った。春は雨が多く、土壌の水分量が十分に確保された。萌芽は例年よりやや遅れたが、病害のリスクは低く、健全なスタートを切った。5月には気温が上昇し、成長スピードは一気に加速した。6月以降は非常に乾燥した気候が続き、昼夜の寒暖差も大きかった。一部の区画では水不足のストレスが見られたが、ヴィエーユ・ヴィーニュはバランス良く成熟に向かった。最終的には、フェノールもしっかり完熟し、糖度と酸度のバランスよい健全なブドウが収穫できた。

2022年のプリオラートは、かつてない日照りと猛暑に見舞われた厳しい年で、収量は大幅に減少したものの、ブドウの品質は凝縮感とミネラル、酸を備え、テロワールの個性が際立つヴィンテージとなった。冬から春にかけての降水量は非常に少なく、畑の水不足がスタートから心配された。3月～4月は気温の変動が大きく、一部で萌芽の遅れや不均一な生育が見られた。5月から気温が上昇し、ブドウの成長は加速したが、乾燥の影響により新梢の伸長は抑制傾向にあった。6月から8月にかけては連日の猛暑と極度の日照りが続いた。若木など一部の区画では水不足により房の大きさが制限されたが、一方で、ヴィエーユ・ヴィーニュは果皮の厚みと色素の凝縮が進み、健全な果実が得られた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・きは、お休みです m(__)m