

VCN° 35

# フランク・マサール(Franck MASSARD)



生産者	Franck MASSARD
国>地域>村	スペイン>カタルーニャ>プリオラート>ポボレダ
DOQ, DO	プリオラート、カタルーニャ、モンサン、リアス・バイシャス、リベイラ・サクラ等
歴史	現オーナーのフランク・マサールは91年ソームユールのソムリエ学校を出た後、ドイツ、イギリスでソムリエに従事。イギリス在住中はマスターソムリエ、マスターオブワイン、2004年世界ソムリエ選手権2位のトップソムリエ、ジェラルド・パセ氏の下で働く。96年に自身もイギリスのソムリエ選手権で優勝。98年にWSETのディプロムを取得。2000年の4月にスペインに移りトレスで働きながら、04年に自分の畑を買いドメヌをスタート。一方で「Epicure」というネゴシアン会社を立ち上げ、スペイン全土のワイン啓蒙に励む。
気候	タラゴナの近郊、西へ約40 kmほど内陸へ入ったところに赤ワインで有名なプリオラート地区が広がる。気候は大陸性気候で、夏はとて暑く乾燥して、冬は霜は降りないが寒い。年間平均降水量は300 mL。
畑総面積	9.3 ha(プリオラートのみ)
農法	ビオロジック(認証なし)
収穫方法	100%手摘み、畑とカーブで選果
ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者1人
趣味	瞑想、読書
生産者のモットー	それぞれの地域にあったブドウのポテンシャルを最大限に引き出す！

Copyright©VinsCœur &amp; Co.

35.-9. DO Ribeira Sacra 2014 Licis リベイラ・サクラ リシス(赤)		35.-1. DOQ Priorat 2014 Huellas プリオラート ウェリヤス(赤)	
品種	メンシア100%	品種	カリニャン60%、 グルナッシュ40%
樹齢	28年平均	樹齢	26年~100年
土壌	シスト	土壌	シスト
マセラシオン	ステンレスタンクで10日間	マセラシオン	ステンレスタンクで14日間
醱酵	温度24℃~29℃の ステンレスタンクで10日間	醱酵	温度26℃前後で12日間
熟成	80%ステンレスタンク、 10%新樽、10%古樽500Lで12ヶ月	熟成	500 L古樽(20%新樽)で12ヶ月
マリアーージュ (生産者)	テッドヴォー、 仔羊のナヴァラン	マリアーージュ (生産者)	イベリコ豚の生ハム、 クスクス
マリアーージュ (日本向け)	鴨コース バルサミコソース	マリアーージュ (日本向け)	牛のサーロインステーキ
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2017年~2037年 供出温度:18℃
テイasting コメント	ダークチェリー、スマイル、ラベンダー、 なめし革、白コショウ、タバコの葉の 香り。口当たり滑らかかつ艶やかで 凝縮した果実味が染み入るようで、 後から鉱物的なミネラルと若く繊細な タンニンがワインを優しく締める！	テイasting コメント	ダークチェリー、ミュール、シヤクヤ ク、スマイル、クローブ、シナモン、ミユ クの香り。ワインはリッチで力強く、 しっかりとした酸とストラクチャーが あり、凝縮した滑らかな果実味を硬質 なミネラルとキメの細かいタンニンが 締める！
希望小売価格	3,850円(税込4,235円)	希望小売価格	5,500円(税込6,050円)
ちなみに！	収穫日は9月25日、26日。収量は29 hL/ha。ワイン名は畑の区画の名前。 このワインのコンセプトは、プリオ ラートにはない、まるでピノや北ロー ヌのシラーを彷彿させるようなエレガ ントなワインを土着の品種で作りに 上げることにあり！SO <sub>2</sub> はマロ終了後 と瓶詰前に少量添加。ノンフィル ター！	ちなみに！	収穫日はグルナッシュが9月23日、カ リニャンが9月27日。2013年は、グ ルナッシュが花ぶるいにあつたため 収量は16 hL/haと30%減。畑は標高 のあるポボレダ、エル・モラル地区に あり、プリオラートの中でも比較的涼 しいワインがで上がる！SO <sub>2</sub> はマ ロラクティック発酵終了後と瓶詰め前 に少量添加。軽くフィルター有。