

～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 1 種類♪

DO ペネデス・ブリュット・ナチュラル・レゼルヴァ バルマ 2012(白泡)

2012年は、収穫前に雨が降ったおかげで、ブドウの酸が落ちず、例年よりもシャープでキレのあるワインに仕上がった！この年から、ブドウの酸化防止のため、プヌマティックプレス機の中を窒素で満たす装置をプレス機に装着！搾ったジュースも、空気に触れずダイレクトにポンプで送れるようジュース受け容器が完全密封だったり、徹底してクリアなジュースでの発酵にこだわった！さらに、繊細な泡を得るために、瓶熟期間は32ヶ月とグラン・レゼルヴァ並みに寝かせている！細かく勢いのある泡立ちとピュアでタイトなミネラルの一体感は、まさにシャンパーニュのブラン・ド・ブラン！

ミレジム情報 当主「サンティ・ヴェンチュラ」のコメント

2012年は、春はスタートから初夏のような暑さが続き、ブドウの成長ペースも早かった。6月中旬から始まった開花も問題なくうまく行ったが、雨がほとんど降らなかったため、一部結実不良のブドウも見られた。7月-8月も日照りが続き、ペースの早かったブドウの成長にも徐々にブレーキがかかり始めた。ブドウの自体は病気が一切なく状態は非常に良かったが、ほとんど雨が降らず乾燥していたため房が小さく、この時点ですでに前年よりも15%収量減だった。

8月の終わりからは一転、雨の多い不安定な天候が続いた。この雨のおかげで、水不足だったブドウ畑の渴きが一気に潤された一方で、水分を吸い始めたブドウが破裂するリスクが広がり始めた。早めに熟したマカベオやチャレッコなどは、収穫前の適度な雨がプラスに働き、結果的に酸と糖のバランスがとれた素晴らしいブドウを取り入れることに成功したが、晩熟のパレリャーダは腐敗を取り除くために厳格な選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

以前はDOカヴァで申請していたバルマ。マス・ベルトランでは、2010年から原産地呼称をDOペネデスに変更している。理由は、何ともおかしな話なのだが、スペインの原産地呼称制度上、DOカヴァを名乗るためには、ひとつのカーブ内でカヴァ以外のワインをつくってはいけないのだそう！カヴァはカヴァのみ！つまり、同じカーブ内で仮にスティルワインなど他のワインをつくった場合は、もうDOカヴァを名乗ることができず、DOペネデスで統一しなければならないのだ！何とも馬鹿げた話で本当に開いた口が塞がらないが、でも、バルマをつくる当のサンティにとっては、これが馬鹿話では済まされない厄介な問題なのだそう。

彼曰く、実際、お客さんの中には「カヴァが欲しい」と、DOペネデスがDOカヴァの格下だと思って買わない人もいるらしく、そういうお客さんへの説明に苦労しているようだ…。「このように先入観のあるお客さんが残念ながらもまだたくさんいる。そんなお客さんが、カヴァではなく『バルマが欲しい！』と普通に言ってもらえるように、我々は日々品質向上に努めなければならない！」と抱負を語ってくれた。

(2015.8.16.ドメーヌ突撃訪問&2016.2.11.ドメーヌ突撃電話より)