

## ～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2種類♪

#### DO ペネデス・クラシック・ペネデス・レゼルヴァ バルマ・ブリュット・ナチュラル 2013 (白泡)

2013年は当たり年！エヴァ曰く、夏が涼しかったおかげでブドウは十分な酸を残しながらゆっくりと完熟していったとのこと。パレリャーダで酸を補う必要がなかったため、2013年はチャレッコとマカベオの比率を高め、味わいにコクと深みを与えている！瓶熟期間は32ヶ月とグラン・レゼルヴァ並みの熟成を経ている！塩辛いくらい味のある上品な旨味がふわっと口に広がり、その後から上がるミネラルと細長くキレのある酸がきれいに締める！泡の繊細さも考慮すると、今までのバルマの中で一番上品な仕上がりかもしれない！

#### DO ペネデス・レゼルヴァ 3年 アルジラ・ブリュット・ナチュラル 2011 (白泡)

2011年のアルジラは、新しいカーヴで仕込んだファースト・ヴィンテージ！エヴァ曰く、2011年のチャレッコは酸に恵まれず、100%チャレッコでスパークリングをつくるにはバランス的に難しかったとのこと。（通常のカヴァであればパレリャーダで酸を補うのだが）。だが、単一の土着品種でミレジムを表現したいサンティはアルジラの仕込みを決行！味わいのバランスを損なわないためにブドウの選果にこだわり、またSO<sub>2</sub>の添加を抑えるためにドライアイスなどを駆使して酸化を徹底的に防ぎ、さらに最新のカーヴの施設も手伝ってピュアなブドウのまま瓶に閉じ込めること見事に成功した！エヴァ曰く、2011年はチャレッコの品種の特徴がワインの味わいによく出ているとのこと！「チャレッコの個性は滋味深い苦み。このアフターのほろ苦さが食欲を促進する役目を果たしている」と言う彼らは、独特な苦みをきれいに調和させるために4年10ヶ月の瓶熟を施行！泡が飛んでも白ワインとして十分に美味しいスパークリングが出来上がった！

### ミレジム情報 「エヴァ・ヴェンチュラ」のコメント

2011年は、設備の整った新しいカーヴで仕込む最初のミレジム！ミレジムの特徴としては、ブドウが早熟で例年よりも10日から2週間ほど収穫が早かった。春のスタートは雨が比較的多く涼しい気候が7月まで続き、その間多少のミルデューの被害があり、例年よりも収量が10%落ちた。8月に入り一転、連日の猛暑が続き、これまでゆっくりであったブドウの成長スピードが一気に上がってしまった。ブドウの質的には、例年よりも酸が少ないが、チャレッコのブドウの特徴が良く表れている。

2013年は、カヴァにとっての当たり年！ミレジムの特徴としては、ブドウが晩熟で例年よりも1週間から10日ほど収穫が遅かった。春のスタートは適度な雨と天候に恵まれたおかげで、発芽以降の成長も速く順調だったが、一転5月6月と雨の多く気温の上がらない不安定な天候が続き、成長にブレーキがかかった。開花はまちまちで開始から終了までに2週間ほどかかり、結実不良や各々のブドウの成長スピードに差が生じてしまった。だが、7月に入りようやく夏らしい天気回復。8月は雨も猛暑もなく比較的涼しい夏が続き、特に、昼と夜の寒暖の差が大きかったおかげで、十分な酸を残しながらブドウがゆっくりと完熟していった。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① アルジラのチャレッロの畑

これはアルジラに使用されているチャレッロの写真（写真①）。樹齢 60 年を超えてもなお樹勢に衰えを感じさせない。土壌は、一見白く見えるので石灰質のように思われるが、実際は粘土質で石灰質はほとんどないとのこと。サンティ曰く、「チャレッロは、ペネデスの粘土質土壌、また熱い気候に大変適しているボディ豊かな品種」であり、「また、ヴィエーユ・ヴィーニュになるに従い低収量になり、その真価が発揮される」とのこと。

実は、マス・ベルトランは、2010 年ミレジムから原産地呼称認証を D.O.カヴァから D.O.ペネデスに変更している。2010 年から絶滅危機にあるスモイという土着

品種でワイン造りを始めたが、それはカヴァが認める品種ではなかったことが問題となり、D.O.ペネデスに変更を選択したのだった。

D.O.カヴァは、カタロニア州に 95%集中しているが、「二次発酵を瓶内で行う製法のスパークリングワイン」の D.O.であり、特定の原産地の名称ではない。また、高品質なカヴァもあるものの、低価格帯のスパークリングワインのイメージもあり、価格や品質のばらつきが、消費者にとってわかりづらくもある。

サンティとエヴァは、D.O.ペネデスに変更後、製法ではなく、「特定の地域」での生産に魅力を感じ始める。また、ペネデスで、カヴァと一線を引いた高品質スパークリングの認証案についても詳しく知り、その考えに共感。そのルール作りは、実際に高品質なスパークリングを造る生産者を中心に進んでいったため、彼らもそのルール作りに参加し、2014 年に DO ペネデスの中で新たなスパークリング認証「Clàssic Penedès」が誕生することとなる。その後も、この認証に共感し D.O. Cava から D.O. Penedès に移る生産者が続いている。

「Clàssic Penedès」と記載できるには、基本の条件が 3 つある。①100%オーガニックで、②100%ペネデス地域のブドウを使用し、③瓶熟成期間が最低 15 ヶ月以上と、DO カヴァに比べてかなり厳しい。

一つ目の、「オーガニック」と農法までを、条件にしているのは、世界で初めての例となる。二つ目のペネデス地域のブドウ 100%を使用とする条件では、カヴァでは認められていない黒ブドウの土着品種スモイなども使用が認められており、サンティもこの働きかけにより土着品種の回帰を後押しすることとなった。

3 つめの最低瓶熟期間は、より品質の高い泡を目指し、カヴァの 9 ヶ月以上より半年長い、最低 15 ヶ月以上となっている。また、DO カヴァでは、瓶熟 30 か月以上で一律「グラン・レゼルヴァ」と記載するに対し、熟成期間を Reserva 3、4、5、6、7、8、9、10… と年数を具体的に明記し、より細やかにし、差別化をしている。

マス・ベルトランでは、リリース時の瓶熟年数が表ラベルに、実際のデゴルジュマンのタイミングが裏ラベルに記載されている。今回販売のアルジラ 2011 は、表の「3 年」に対し、裏に 2017 年 1 月とあり、実際の瓶熟成が 58 ヶ月であり、今回のバルマ 2013 の瓶熟期間は、32 か月である。また、アルジラ 2011 は、タイミングの関係で、Clàssic Penedès と現在印字されていないが、今後は印字されることとなる。

個人的には、マス・ベルトランが 2010 年に D.O.カヴァから D.O.ペネデスに認証を変えた時に、「なぜカヴァよりも無名のペネデスを選んだのだろうか？」と心配したが、結果的によい選択だったようだ。ちなみに、今回エヴァに「マス・ベルトランの目指す理想のスパークリングとは？」と質問したところ、彼女は次のように答えた。「我々にとって正直 D.O.の有無はあまり問題ではない。我々の目指すところは、土着品種であるチャレッロやスモイの可能性をとことん追求すること。いずれも魅力をうまく引き出すのが少し難しい品種だが、うまくつくれた時の感動は計り知れない」と。そのチャレンジの一つが 100%チャレッロで造るアルジラ。そのパッションが心に響く、超上質スパークリングをぜひご堪能ください！

(2016.11.19.ドメーヌ突撃訪問&2017.6.9.メールより)