

## ～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♪

#### アンセストラル 2014（白泡）

マス・ベルトランが新しくリリースするチャレッコ 100%のペティアン・ナチュラル！今までプライベートのみで消費されていたワインがついに登場だ！ワイン名は製造方法である「メトード・アンセストラル」から取っている。また、エクストラ・ブリュット「バルマ」と個性が重ならないように軽く残糖のある中甘口に仕上げている！ガス圧は7気圧以上あるが、強いガス圧をきれいに押さえ込み、シャンパーニュのような上品でキメ細やかな泡立ちで持続性も良く、開けた翌日もしっかりとガスが残っている！搾りたてのブドウの味わいと、ほろ苦いミネラルとのハーモニーが心地よい、超コストパフォーマンスの高いペティアンだ！

#### ミレジム情報 当主「サンティ・ヴェンチュラ」のコメント

2014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。

9月の終わりからは一転、雨の多い不安定な天候が続いた。そのおかげで、水不足だったブドウ畑の渇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

新設カーヴに移って以来、年を追うごとに完成度に磨きがかかるマス・ベルトランのワイン！最近のカヴァを試飲してみても、飲みやすさはもちろん、泡の細かさ、上品でキレのある洗練された味わい、どれをとってもシャンパーニュに劣らない品質がある！

そんな彼に、今回満を持して仕込んだペティアン・ナチュラル「アンセストラル」！このワイン、実は去年の訪問時に、プライベート用につくっていたペティアン・ナチュラル2013年を試飲させてもらったところ、あまりにも美味しかったので、「ぜひ2014年を造ってほしいと！」嘆願し、製品化に至った経緯がある。

アンセストラルは図らずも今年の初めにカプリアードのパスカル・ポテールの目に止まり、それがきっかけで「ビュル・オー・サントル」というパスカル主催のペティアン・ナチュラルのサロンで、日本に先駆けてお披露目デビューを果たしている！ただ、残念ことに輸送会社の手違いで事前配送したワインは届かず、当日はサンティが持ち込んだ2本のみで対応したそうだが、試飲をしたカーヴィストやプロフェッショナルたちには一様に好評で、大成功に終わったようだ！

彼のワインはコストパフォーマンスが高いので、これからどんどんワインが注目され、ライバルが増え始める心配もあるが、それよりマス・ベルトランがフランスでも知られ、評価されることを、自分のことのように嬉しく思う！

(2015.8.16.ドメーヌ突撃訪問より)