

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°53 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5種類♪

DO モンサン ヴィーニャ・クカット 2012(赤)

2011年までフィンカ・エル・ロメロだったが、2012年以降スペイン国内規定の変更により、「ヴィーニャ・クカット」に変えて新たにリリース！新規定では、「フィンカ（農園）」という名称を使用する場合、現存する農園で造られているか、もしくは単一畑の葡萄を使用している必要があり、樹齢平均50年以上の葡萄を複数の畑から収穫しているため、今回変更となった。

ワイン名のヴィーニャはカタロニア語でブドウ畑、クカットはモンサンの丘陵に多く生息する鳥の「カウコウ」の意味と、フランス語で親しい人との間のあいさつ代わりに使う Coucou（ククー やあ！）を掛けている！モンサンはプリオラートを囲むようにちょうどグランドキャニオンのような丘陵が連なる地域で、気候も比較的涼しく、ワインはミネラリーで輪郭のはっきりとしたものに仕上がる！フランク曰く、2012年は比較的涼しく雨が適度に降ってくれたおかげで、ミネラルと果実味のメリハリが利いたエレガントなワインが出来上がったとのこと！

DOQ プリオラート ユミリタ 2012(赤)

2012年のユミリタは、ワインの質量ともに当たり年！フランク曰く、例年よりも降雨量があり、夏が比較的涼しかったおかげで、力強さの中にフィネスを兼ね備えた上品に洗練されたワインが出来上がったとのこと！アルコール度数が14.5%もあるのに pHが3.34と低く、酸とワインのボリュームとのバランスがしっかりと取れている！そして、今年も彼のトップキュヴェ「ウェリヤス」が30%ブレンドされている！

DOQ プリオラート ウェリヤス 2013(赤)

2013年のウェリヤスはグルナッシュが花ぶるいに遭い収量こそ少なかったが、品質的には近年まれにない当たり年だった！フランク曰く、2012年同様、例年よりも降雨量があり夏が涼しかったおかげで、ブドウがゆっくりと熟し全く酸が落ちなかったそう！ワインの味わいは、とてもエレガントかつフィネスがあり、全体のバランスが良いのでアルコールのボリュームを感じさせない！まるで凝縮した果実がきれいに口の中に溶けていくような上品さがある！

DOQ プリオラート エダ 2012(赤)

2012年のプリオラートはワインの質量ともに当たり年だったので、100%カリニャンで仕込むトップキュヴェのエダを仕込んだ！フランクは以前から標高のあるポボレダ地区のカリニャンのポテンシャルに注目していて、今回初めて単独品種で仕込んでみた！ワイン名 EDA も、ポボレダを讃えるオマージュとして POPOLEDA の最後の3文字 EDA を抜粋して名付けた！アルコール度数はウェリヤス2013より高いが、pHの値は3.21とウェリヤスよりもさらに低いことから、いかにシャープなワインであるかがわかる！

DO テラ・アルタ エル・マゴ 2014 (赤)

2014年は、収穫の直前まで大豊作が期待されていたが、マス・サルダーナ赤同様に豪雨によりブドウの腐敗が始まり、最終的に選果も含めて収量は40hl/haと例年並みに終わった。フランク曰く、今回のエル・マゴはミネラリーかつスパイシーで力強く、分厚い粘土層で覆われた・石灰質土壌のテロワールがしっかり表現されているとのこと。内臓料理と合わせたいワインだ！

ミレジウム情報 当主フランク・マサールのコメント

2012年は、2009年に次ぐ当たり年！プリオラートとモンサンでは珍しく3月、4月に計150~200mmとまとまった雨が降ったおかげで、5月の開花は水不足の心配がなくとても順調だった。その後も、日照量を確保しつつ比較的涼しい天候に恵まれた。7月8月は日照で35℃を越す猛暑が何度かあったが、プリオラートもモンサンも標高の高い位置にあるので、総じて30℃を超える日が少なく、さらに夏の間でも常に朝夕の寒暖の差があり、ブドウは糖と酸味のメリハリの利いた素晴らしいものを取り入れることができた！

2013年のウェリヤスは、収量こそ少なかったが、2012年以上に酸が乗りエレガントに仕上がった当たり年！年の前半は気温の上がない雨の多い日が続いた。開花時期の5月も気温が低かったため、開花に敏感なグルナッシュが一部花流れに遭い、収量が30%減。7月中旬から猛暑により気温が一時40℃近くまで上がる日もあったが、春の間降り続いた雨が地中にリザーブされていたことと、プリオラートでも最も標高のあるポボレダ地区は比較的涼しく、最終的にきれいな酸を確保することができた。

2014年は40度を超える猛暑もなく、比較的穏やかな天候だった。

5月の開花は全てうまく行き、当初は豊作が期待された。だが、7月に入ると、山から乾いた風を振り下ろす北風が停滞し、天候は海からくる南風に支配された。そのため、前半は湿気の高い曇りがちな天気が続いた。その影響で、風の通りの悪い一部の畑はオイディウムの猛威にさらされた。

8月からは一転、北風が息を吹き返し、さらに天気も快晴が続いたおかげで、病気の蔓延はうまく逃れることができた。エル・マゴのグルナッシュは前年比の2倍くらい房が付いていたが、収穫前に2度50mmを超える雷雨が降った影響で、水を多く吸ったブドウの腐敗が始まり、結局、収穫時は厳格な選果を余儀なくされた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回フランクは、ウェリヤスのさらに上に行くカリニャン100%のトップキュヴェEDAをリリースさせた！彼自身は、前からカリニャンの可能性に注目していて、プリオラートの土壤に一番合っている品種はカリニャンだと確信している！カリニャンは品種的に非常に気難しく、完熟しすぎると南特有の酸のないベトっとした重たいワインになり、逆に未熟だといわゆるアニマル臭と呼ばれるカリニャン独特の香りが出てしまう。その扱いにくさもあり、一時新大陸ワインブームにあやかりカベルネやメルローなどのボルドー品種やシラーなどにカリニャンが取って代わられ、存在自体が危うくなっていた。フランクはポボレダ地区のカリニャンの可能性に以前から目を付け、ヴィエーユ・ヴィーニュのブドウ樹が伐根される前に少しずつ押さえていった。彼が言うには、品種の気難しさは、収穫のタイミングでどうこうできるものではなく、その土地自体がそもそもカリニャンに合っているかどうかがとても重要で、テロワールに合いポテンシャルを十分に引き出したカリニャンはボルドーやブルゴーニュの高級なワインに十分匹敵する力があると考えている。夏が暑いスペインにおいて、標高が500mを超えるポボレダ地区は、まさにカリニャンに適していて、さらにプリオラート特有のLlicorella（リコレラ）と呼ばれる鉄分の含んだ光沢のあるスレート状のシスト土壤が、清涼感のある酸と骨格のあるミネラルを生み、力強くも洗練されたワインを生み出すのだそう！ちなみに、プリオラートと土壤は異なるが、フランクのDOモンサンのヴィーニャ・クットは、よりカジュアルだがエダと同じようなコンセプトで造られている！

(2016.7.20のドメーヌ突撃生電話&8.2.のメールより)