

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°35 フランク・マサール  
生産地方：プリオラート（スペイン）  
新着ワイン種類 1♪+2種再入荷！

**DO ヴァルデオラ アウダシア 2015（白）※ご好評につき再入荷！**

2015年は、品質的には当たり年！アルコール度数は14.5%あるが、pHが3.1と低くワインに全く重圧感を感じない！フランク曰く、夏の日照りにより途中ブドウの成熟にブレーキがかかったおかげで、ブドウに十分な酸を残すことができ、結果的にこの酸が味わいに絶妙なバランスをもたらしているとのこと！ワインを落ち着かせるために、瓶詰後10ヶ月倉庫に寝かせてから出荷。前回リリースから更にまとまっている！

**DO リアス・バイシャス アルマ 2014（白）※ご好評につき再入荷！**

2014年は、樹齢40年のアルバリーニョがブレンドされている！この年は、ミルデューの影響で例年よりも20%ほど収量が少なかった。アルコール度数は12%と例年よりも低いが、シストからくるミネラル、噛めば噛むほど深みの増す旨味がぎゅーと詰まっっていて、余韻に残るほのかな苦みが食欲をそそる！

**DOQ プリオラート ウェリヤス 2014（赤）**

フランク自身は最も質の高いワインをつくり出すことに成功した年と太鼓判を押す！プリオラート全体がオイディウムと湿気によるブドウ腐敗のリスクがある中、ポボレダ地区は標高が高く風通しの良いおかげで、ブドウが健全な状態を保つことができた！出来上がったワインは、アルコール度数が14.5%ある中pHの値が3.3と低く酸がしっかりとあり、長期熟成を予感させる！2013年よりミネラリーで力強さとストラクチャーを感じ、フランクのトップキュヴェに相応しい貫禄を備えたワインだ！

**ミレジム情報 当主フランク・マサールのコメント**

2015年のヴァルデオラは太陽に恵まれた当たり年！だが、水不足により収量は少なかった。夏の猛暑の影響で、途中ブドウの成熟にブレーキがかかったが、そのおかげできれいな酸を残すことができた。収穫したブドウは、房は多かったが実が小さく、果汁は例年よりも少なく凝縮していた。

2014年のガリシア地方は、夏の降水量の多かった年。春は穏やかな気候で、開花も順調に終わった。7月になると一転不安定な天候が続き、湿度も高く途中ミルデューが畑に蔓延した。だが、9月に入ると天候が一気に回復し、病気に侵されたブドウのほとんどは乾き落ちた。最終的にはきれいなブドウだけが残った。

2014年のプリオラートは、エルモラの畑のブドウがミルデューの被害に遭い収量は40%減…。一方、ポボレダ地区は、風の通りが良いためほとんど病気の被害はなかった。夏までは乾燥した天気が続いたが、例年のような猛暑はなく、夜も涼しかったおかげでブドウはゆっくりと熟していった。9月に入ると雨が多く、水を吸ったブドウは成熟を早めた。収穫時は湿気が高く、特にエルモラは腐敗が広がる前に急いでブドウを取り込まなければならなかった。

**「ヨシ」のつ・ぶ・や・き**

今回電話でフランクが思うアウダシアとアルマの魅力について聞いてみた。

ヴァルデオラはスペインの白の銘醸地として世界的に知られていて、ラファエル・パラシオスなど世界的に有名なブティックワイナリーがいくつかあるようだ。（写真①）地形的にはお椀のような盆地にワイン畑が集まっていて、畑の総面積も1200haとスペインのワイン産地の中ではとても小さなオペレーションだ。ゴデーリョ品種がメインで、特徴としては酸がまろやかでボリューム豊かなワインが多く、アルバリーニョがリースリングだとしたら、ゴデーリョはシャルドネに例えられる。フランクとしては、アルバリーニョはすでに白では名



写真① ヴァルデオラのゴデーリオの畑

の知れた銘醸地なので、コンセプトはむしろプリオラートのように、他の生産者と違うエレガントなタイプのごデーリオを目指しているとのこと！実際、盆地の底に畑は集中しているが、フランクの畑は標高 540~630 mと高い位置にあり、昼夜の寒暖差もしっかりとある。フランク曰く、ヴァルデオラは現在、産地が有名になりすぎて、大手有名ボデガが参入しブドウの価格がどんどん高騰しているようだ。

一方のアルマのブドウ品種アルバリーニョ畑の写真。(写真②) 仕立ては日本に多く見られる棚仕立てで、リアス・バイシャスではこの仕立てが主流だそうだ。フランクはアルバリーニョがスペインの白で一番トップの品種と評価してい

て、香りも良く酸も高いブドウの特徴はちょうどアルザス・リースリングとよく似ているとのこと。フランク自身がアルバリーニョを手掛けようと思ったきっかけは、暑いスペインで唯一北フランスのような酸を持つ品種に魅了されたこともあるが、それ以上に、せっかく素晴らしいアペラシオンに持つリアス・バイシャスでアルバリーニョの本当の魅力を引き出したワインが極端に少ないことが彼のやる気に火をつけたところが大きい。彼曰く、リアス・バイシャスの問題点は、狭い区画に何人も所有者がいて、ほとんどが親の遺産を子や孫が受け継いだパターンが多く、ドメーヌとして独立して生計を立てているブドウ栽培者が少ないことだそうだ。そして、彼らのほとんどはブドウをワイン農協に安く売ってしま



写真② リアス・バイシャスのアルバリーニョの畑

う…。フランク曰く一般的なリアス・バイシャスの白のイメージは、香り高くヌーボーのように気軽に飲む「早飲みワイン」が主流で、ほとんどのワインがその年の12月には仕込み終わり、そのままリリースされてしまうそうだ。農協もブドウの質をそれほど求めないため、どうしてもブドウ栽培者は収量を重視した栽培方法になってしまう。また、リアス・バイシャスはスペインの中で雨が最も多く、大量にブドウを実付かせると病気にかかりやすいため、それを防ぐために大量の農薬散布が行われる。「せっかくブドウが良いのに栽培が悪ければ、残念ながら本当のアルバリーニョの魅力がワインには反映されない！」と嘆くフランク。その現状に反旗を翻した彼は、まずブドウ栽培者を信頼のおける一人の生産者に絞り、ブドウも肥料を与えず、腐敗を防ぐために収量を意図的に落として風通しを良くし、ブドウの品質改善に努めた。そして、醸造は、ワインのピュアさを保つために、収穫したブドウの最初のプレスのジュースだけを使ってアルマを仕込んでいる。(残りはスペイン国内で売る別のワインと分けている)。「アルバリーニョはきちんと仕込むと、リンゴやアカシアなどの華やかな香り以外に潮やヨード香り、味わいにも塩気を感じる個性が出てくる！」というフランク。アルバリーニョを丁寧に仕込むことで、スペインの白ワインのポテンシャルを世に知らしめたいという思いでつくったのがこのアルマだ！

フランクは2つの異なる地域の白ワインをそれぞれ彼独自のコンセプトを交えて仕込んでいる！

(2018.5.11のドメーヌ突撃生電話より)