

～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3種類♪

DO リアス・バイシャス アルマ 2016（白）※新着ワイン

2016年は、前半が雨の多い年だったが、夏は暑く最終的に2015年よりもブドウが熟しさらに酸もしっかりと残った！収穫は9月のクチナシが実付く直前、現地ではアルバリーニョの熟す最高のタイミングと言われる時期に行っている！出来上がったワインは、前年同様にフルーティーでボリューム豊かだが、2016年の方が酸の重心が低く塩気のあるミネラルがぎっしりと詰まっている！アルバリーニョは海風の影響により味わいに塩気があり、うまく熟すとブルゴーニュのシャルドネのような特徴があるとフランクは言うが、確かに、今回のアルマは熟したシャルドネのような洗練されたボリューム感と潮のような風味があり、まるで太陽に恵まれた年のシャブリを飲んでいるみたい！

DO モンサン ヴィーニャ・クカット 2016（赤）※新着ワイン

スペインではプリオラートのセカンドワイン的な位置付けがあり、DOのワインの中ではかなり評価の高いモンサン。2016年は前年よりも酸がありとてもジューシーに仕上がっている。マセラシオンは最初に軽く果房を濡らす程度にルモンタージュを行ない、そこからは一切手を加えていない。フランク曰く、Extraction（抽出）よりもInfusion（煎じる）、つまりセニエのような限りなく優しい醸しを今回はイメージしマセラシオンを行っているようだ。確かに、出来上がったワインはアルコール度数14.5%とは思えない上品さと艶やかさがあり、骨格を支えるタンニン、ミネラルとのバランスも良い！モンサンの可能性を感じさせるワインだ！

DOQ プリオラート ユミリタ 2016（赤）※新着ワイン

2016年は例年よりも雨が多く、夏も猛暑が少なかったおかげで収量も多く、品質的にも比較的涼しい味わいのワインに仕上がった！プリオラートのミレジムの的には、前年の2015年の方が2016年に比べて圧倒的に評価は高いが、フランク個人はむしろブドウに酸の乗った2016年を最大限に評価している。彼曰く、2016年のユミリタは、プリオラートの中でも標高のあるポボレダ地区らしい清涼感のあるとてもスマートなワインに仕上がっているとのこと！確かに、フランクの言う通り、出来上がったワインは酒質がいつもよりも優しく果実味もエレガント！アルコール度数14.5%とは思えない清涼感があり飲んでいて全く飲み疲れしない！

ミレジム情報 当主フランク・マサールのコメント

2016年のガリシア地方は、結果的として2015年と同じくブドウが早熟でしっかりと完熟した当たり年で終わったが、年の前半は春から7月まで雨が多く、ミルデューの猛威もあり当初はブドウが熟さない厳しい年を予想していた。だが、7月に入り天候は一転、雨のほとんど降らない太陽に恵まれた好天気が収穫終わりまで続いた。この夏の天気のおかげで、遅れていたブドウの成長が一気に加速し、最終的に収穫は例年よりも1週間ほど早く、ブドウの完熟度合いは当たり年の2015年を超えた！

一方、2016年のモンサンとプリオラートは、夏が涼しく1年を通して気候が穏やかだった。冬のスタートは乾燥していたが、4月5月は日照りにならない程度に適度に雨が降った。6月からは再び乾燥した天候が続き途中水不足の心配もしたが、全体的に夏の猛暑が少なかったおかげで、ブドウは少ない地中の水分を蓄えたままゆっくりと完熟に向かって行った。最終的に収穫したブドウは酸に恵まれ、ワインもエレガントかつ上品なスタイルに仕上がった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① タイミングよく散布ができたグルナッシュ

毎年最低1回は訪問していたスペイン。2020年はコロナの影響で一度も訪問することができなかった。今回は電話とメールを駆使してフランクの去年の状況を伝えてもらった。まずサプライズとして、1月10日に彼の畑のあるポポレダで積雪40cmと観測史上最大の雪が降ったそうだ！フランク自身、雪は15年前の2006年に一度雪が降ったのを見たことがあるそうだが、その雪も積もることはなく、こんなに雪の積もるプリオラートを見るのは初めてとのこと。車の移動もできない…本当の意味でStay Homeとなり困り果てているフランク。

でも、まだ雪は畑にとって害はなく、今の時期、寒さと土壌の湿気を保つという意味ではプラスなのでそれほど悲観的なことではない。むしろ最悪なのは2020年。去年はどうかや雪とは比べ物にならないくらいの厳しいサプライズがフランクを襲ったようだ。そのサプライズとはズバリミルデュー！彼の所有するプリオラートの畑は7割がカリニャンな

のだが、去年はミルデューの被害によりブドウを90%失ったようだ…。

上はグルナッシュの畑の写真。(写真①) ウェリヤスのブドウだ。葉が茶色に焼けている部分がミルデューに当たったところ。グルナッシュは畑がテラス状になっていて、幸いトラクターが入ることができるため、ミルデューに対する散布がうまく行きカリニャンほど被害はなかった。



写真② 朝靄がまだかかる6時から収穫開始

そして、(写真②) フランクがグルナッシュを収穫している写真。フランクの収穫は朝6時の夜明けとともにスタートするそうだ。写真を見ても分かるように、朝は気温が涼しくこのようにうっすら朝靄がかかる。この畑はすり鉢型の盆地の中腹に位置し、夏から秋にかけて昼夜の寒暖差による朝靄が毎朝かかるのだそうだ。フランク曰く、プリオラートは夏の乾燥が厳しく、ブドウにとっては過酷な環境であるが、一方でこのような朝靄の露だけでも生き延びる生命力がブドウの木にはあるとのこと。これはグルナッシュの収穫の時に見つけた海の生物の化石の写真。(写真③) このグルナッシュの畑は標高が350mほどあるが、このような化石が良く見つかるそうだ。



写真③ 標高350mの畑で見つけた海の生物の化石



写真④ウエリヤス用のカリニヤンの収穫

最後に、これがカリニヤンの畑の写真で、これもウエリヤスのブドウだ。(写真④) グルナッシュの畑がテラス状だったのに対し、カリニヤンの畑はこのように急傾斜な場所に位置する。そのため、トラクターが入ることができず、散布は全て手で行わなければならない。例年だと5月から9月までほとんど雨が降らないポボレダだが、フランク曰く、2020年は5月の開花の時期から7月まで小雨が止むことなく降り続けたため、散布が間に合わずミルデューが猛威を振るったそうだ。でも、写真を見る限りは、たわわなブドウも取れているし、葉もグルナッシュより青々としている…？その疑問をフランクに電話で尋ねてみた。彼は笑いながら「これはもちろんフェイスブックやインスタグラム用に選んだ写真で、カリニヤンの頂上付近はミルデューの被害が少なかったから写真スポットに選んだだけ。下の方はほぼ全滅だよ…」と答えてくれた。また、興味深いことに、グルナッシュとカリニヤンでは今回ミルデュー

の広がり方に大きな違いがあったようだ。彼曰く、グルナッシュのミルデューの被害の多くが、ブドウの房ではなく葉に集中したのに対し、カリニヤンは反対に葉ではなくブドウの房に直接被害があったそうだ。この違いは、散布の量の差によるものだとフランクが推測しているが、それにしてもこの写真のカリニヤンは葉もブドウもしっかりと持ちこたえられている。こういう違いを毎年注意深く観察することで、ビオロジック農法に対する何かヒントが得られるかもしれない…写真を見ながら何となくそんなことを考えた。

(2020.12.27 のメール&2021.1.11 の突撃生電話より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ