

## ～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 2016(泡白)

2016年は、例年に比べて降水量が60%～70%減という極度に乾燥した年だった。だが、品質的に酸のしっかりと乗ったスパークリングに適したブドウが収穫できた当たり年。醸造面では、前年は瓶熟48ヶ月だったが、今回は65ヶ月とさらに1年半瓶熟期間が長い。ちなみに、2020年に新しく制定されたカヴァ・デ・グアルダ・スペリオル・パラヘ・カリフィカードというClàssic Penedèsよりも厳しいカヴァの基準がある。その条件はビオでブドウは手摘み、収量50hL/ha以下、瓶熟36ヶ月以上だが、そのカヴァの最高峰の基準を当たり前のようクリアしているところが本当ににくい！出来上がったワインは、瓶熟期間が長いだけあって、ガス圧が5気圧もあるとは思えないほど泡がワインに溶け込んでいて超繊細！味わいも、果実のフレッシュさから熟成に変わるまさに今が飲み頃の状態にある！透明感のあるタイトなエキスの中に溶け込んだ凝縮した滋味深い旨味は、焦がしバターを効かせたホタテのムニエルと良く合いそうだ！

#### DO ペネデス・クラシック・ペネデス・レゼルヴァ ラ・グラウア 2013(泡白)

マス・ベルトランの立ち上げ当初から付き合いのある買いブドウ農家Carbo（カルボ）氏のモノポール畑「ラ・グラウア」のブドウだけで仕込んだスペシャル・キュヴェ！現在87歳になるカルボ氏は2020年に引退し、現在はマス・ベルトランが自社畑として管理している。2013年は、夏の昼と夜の寒暖の差が大きいおかげで、ブドウが十分な酸を残しながらゆっくりと完熟していった当たり年。味わいは、熟成により果実のエキスが削ぎ落されテロワールに直結する塩気のある旨味がダイレクトに感じられる！さらに、鉱物的で苦みのある滋味深いミネラルがレモンのようなシャープ酸に押し上げられ、複雑味が余韻につれてどんどんと増してくる！バルマも普通のカヴァと比べると洗練された圧倒的な美味しさがあるが、でも、やはりグラウアと飲み比べるとグラウアの方が味わいに深みがありシャンパーニュっぽい…いや、どちらかというヴィンテージ・シャンパンのような、テロワールと複雑味が見事に表現された飲みごたえのある泡に仕上がっている！エヴァ曰く、今年食べた料理との相性で一番印象的だったのがグラウアとお寿司だったそうだ！

### ミレジム情報 「エヴァ・ヴェンチュラ」のコメント

2016年は、年間の降雨量が60%～70%減という極度に乾燥した年だった。冬のスタートは暖かく、雨の降らない乾燥した天候が続いた。春は気温が穏やかで、3月、4月に時折雨の降る日もあったが、全体的に冬から続く水不足の傾向は変わらなかった。この日照りの影響で、特にパレリャダなど発芽当初に付いていた房が開花前に蔓に変わり早いうちから淘汰されてしまうブドウも出始めた。夏に入っても乾燥した天候は変わらず、そのまま9月の収穫まで結局ほとんど雨が降らなかった。だが、一方で夏の間はほとんど猛暑がなく比較的涼しい天候に恵まれた。また、極度の乾燥から一時的にブドウの成熟にブレーキがかかったことにより、結果的にスパークリングに向けた酸のしっかりとあるブドウを収穫することができた！

2013年は、ペネデスでは珍しく涼しい年だった。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昇し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が回復。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

コロナ禍以来3年ぶりの訪問となるスペイン。今年は、フランス同様にスペインも深刻な水不足に悩まされているという前情報をマス・ベルランから得ていたが、実際の現場はどうか？この目で確認したいと思い、8月中旬に現地に向かった。

早速エヴァが案内してくれたのは、バルマに入るチャレッコ品種の畑。(写真①) 傷ひとつないきれいなブドウがたわわに実っている！エヴァも夏の休暇を取っていたので、今回ブドウのコンディションを確認するのは久しぶりだった。畑に向かう車中では「日照りと強い直射日光によりもしかしたらブドウが焼けてしまっているかもしれない…」と不安げな様子だったが、実際にブドウの状態を見た彼女はとてもご満悦の様子♪訪問直前に2日間に渡り40mmほどの雨が降ったのだが、どうやらこの雨のおかげでバテ気味だったブドウが息を吹き返したようだ。



(写真①) バルマに使用する収穫直前のチャレッコ



(写真②) 前日恵の雨が降ったあとのチャレッコの畑

右上(写真②)は同じくチャレッコの畑の垣根の間を撮った写真。前日の雨により土壌がまだうっすら湿っているのが分かる。エヴァが手で土を掘り起こしてみると、湿った部分の深さは約10cmほどだった。それからさらに掘り起こすと再び乾いた土が表れてきた。「これは、すなわち先日の雨が地中深くまで十分に浸透していないということを示している。理想を言えば、もうひと降り雨が欲しいところだ」と彼女はつぶやいた。彼女曰く、今年は冬から4月中旬まで雨が多かったが、4月中旬以降はぱったりと雨が止み、4ヶ月の間に先日の雨も含めてたったの50mmしか降っていないそうだ。彼女が糖度計でチャレッコの糖度を計ってみると潜在アルコール度数が10.5%あった。これは例年よりも2週間ほど早い成熟ペースなのだそうだ。ブドウを試食した彼女の感想は例年よりも酸が少ないとのこと。場合によっては酸が落ちる前に急いで収穫しなければならないかもしれないというのが彼女の総合的な判断だった。「本来であればまだバカンス休暇の最中だけど、今回ヨシが訪問するという事でバカンスを切り上げ、予定よりも早くブドウの状態を確認できて良かった！」とエヴァに変なかたちで感謝された♪

さて、ドメーヌに戻り今回リリースするバルマ2016年、グラウア2013年、そしてバルマの次のヴィンテージ、最後にトップ・キュヴェのアルジラ2012年を試飲した。(ちなみに前日にレストランで勧められたカヴァの2017年グラン・レゼルヴァを飲んだのだが、正直バルマの方が亜硫酸を感じない分圧倒的に美味しいと思った。)

バルマはレゼルヴァなのに今リリースしているのが2016年というとてもつもない化け物！瓶熟成について、エヴァに聞いてみると、彼女曰く、洗練された泡立ちと味わいに複雑味を与えるために4年は最低瓶で寝かせることを意識しているが、一方でコロナの影響により泡の需要が伸びず回転が緩やかという経済の問題も2020年、2021年はあったとのこと。我々にとっては、この価格でグラン・レゼルヴァやシャンパン以上のコストパフォーマンス高な泡を飲めるのは最高に幸せだが、ドメーヌの本音としてはもう少し回転を速くしたいということなのだろう。





試飲の最中に「ヨシ、このバルマとグラウアの王冠を見て何か気づいた事はある？」とエヴァがコルクの上に付いた王冠を指さし質問してきた。「実はこの王冠のデザインは私がブドウ、カーヴ、畑と3つにテーマを分けて写真を撮り、それをデザインとして使用しているの」と彼女は説明してくれた。

確かに、カラフルな王冠を良く見るとドメーヌ、ブドウの芽、ブドウの粒とテーマごとに分かれている。(写真③) 彼女が言うには毎年テーマごとに写真を撮り、その中から気に入った写真を王冠デザインに使い、2年ごとに地味にアップデートしていたそうだ。そのタイミング、タイミングに畑にいるエヴァでないと撮れないブドウの芽や実の写真ばかりではないか！販売中のワインにも色々と混ざっているので、よろしかったら是非ご確認ください〜。

(2022.8.19.ドメーヌ突撃訪問より)

※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