

## ～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 2017(泡白)

クラシック・ペネデスの瓶熟 15 ヶ月の規定を軽く超え、スペインの泡の中で最も厳しい Cava de Paraje Calificado (カヴァ・デ・パラヘ・カリフィカード) の定める最低瓶内澱熟成 36 ヶ月の 2 倍以上寝かせてからリリースするバルマ。2017 年はブドウが早熟で、太陽と収量に恵まれた当たり年だった。品種のアッサンブラージュも、今回は収量が取れている分骨格と味わいに深みを与えるチャレッコの比率が多い。出来上がったワインは、6 年半の熟成によりガス圧が 5 気圧とは思えないくらい泡がきれいに溶け込んでいる！また、線の細い酸、熟成から来る複雑な旨味とのハーモニーが心地よく、余韻に塩気のあるミネラルが長く残る！エヴァ曰く、2017 年は前年の 2016 年と比べるとフルーティーで、長期瓶熟成による複雑味はあるが飲みやすく、まさに今が飲み頃とのこと！なお、バルマは近年アメリカでの人気と需要増が影響し、長期熟成のストックがことごとく買い漁られてしまった…。そのため、次のリリースは 2021 年ヴィンテージとなる予定だ。長期瓶熟成の最後のヴィンテージとなるバルマ 2017 年！こんなコストパフォーマンスの高いクラシック・ペネデスはもう二度と出てこないかもしれない？

## DO ペネデス・クラシック・ペネデス・レゼルヴァ ラ・グラウア 2014(泡白)

所有者であるカルボ氏が老齢のため 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モノポール畑「グラウア」。グラウアのコンセプトは、熟成による複雑味を感じるスパークリングだ。エヴァ曰く、グラウアの瓶熟成は最低 50 ヶ月以上と定めているが、チャレッコとマカベオは熟成すればするほど品種の真価を発揮するため、今はその倍の 100 ヶ月熟成をスタンダードにしているとのこと。2014 年は、終始ブドウが水不足の状態にあったが、最後収穫直前に雨が降り、結果豊作で終わらせることのできたミラクルな年だった。この年はブドウの状態が傷ひとつなくパーフェクトだったので、SO<sub>2</sub> 添加の量を 15 mg/L と半分に抑えた。出来上がったワインは、洗練された心地よい泡立ちがあり、エキスに溶け込んだシャープな酸、塩気と苦みのあるミネラル、熟成から来る複雑な旨味とのバランスが超絶妙！余韻も長く、ブラインドだと力強いシャンパーニュで有名なオーブ県のブランド・ノワールを彷彿させる！ちなみに、このグラウアはまだ長期熟成のヴィンテージが揃っているが、これも近いうちにアメリカの市場のターゲットとなり、飲み込まれるかもしれない…。かつてを懐かしむような歴史になる前に、今からしっかりと味わっておきたい最高の熟成クラシック・ペネデスだ！

## ミレジム情報 「エヴァ・ヴェンチュラ」のコメント

2014 年は、ブドウが早熟で収穫前までは乾燥していたが、収穫直前に雨が降り、結果豊作に恵まれたミラクルな年だった。春のスタートは初夏のような暑さと乾燥が続いた。発芽からの成長スピードも速く、開花は例年よりも 3 週間ほど早かった。だが、その後も雨が全く降らず、ブドウの房は小さいままだった。夏の間もほとんど雨が降らなかったが、猛暑がなく比較的気温が穏やかだったので、ブドウの成熟に影響はなかった。9 月に入ると一転、ほぼ毎週雨の降る湿度の高い日が続いた。チャレッコとマカベオは雨の降る前に収穫し終えたが、乾燥の影響でブドウのジュースが少なく、例年と比べて収量は 15% 減だった。一方、パレリャーダは雨の中での収穫になり、水分を吸って破裂したブドウは選果台を使って粒単位で選果を行った。

2017年は、ブドウが早熟で豊作に恵まれた当たり年だった。春にはスペインでは珍しく気温が0℃を下回る寒波が降りたが、幸い霜の影響はなかった。また、冬と春にしっかりと雨が降ってくれたおかげで、ブドウの芽吹きと成長は良好であった。5月中旬からは一転、暑く乾燥していた天候が続いた。だが、前半に降った雨の貯蓄のおかげもあり、ブドウの水分ストレスはほとんど見られなかった。ブドウの成長も例年より2週間ほど早く、最終的に果汁を多く含んだ健全なブドウを収穫することができた。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

いつもは収穫前の夏にスペインを訪れるのだが、今年はずまくスケジュールのタイミングが合わず、結局収穫が終わり醸造も落ち着いた10月の終わりに訪問することとなった。

これは収穫を終えたバルマのマカベオ畑の写真。(写真①) マス・ベルトランの責任者エヴァから、珍しい風景なのでぜひ写真に収めてほしいと勧められたので撮った写真だ。一見するとブドウも付いていないし面白みのない畑の風景…。何が珍しいかと言うと、1年中乾燥しているこのペネデスでは、写真のように畑一面が緑で覆われることはほぼなく、特に直近4年は極度の水不足により畑も干上がってしまったため、この草に覆われた緑の風景はまさに奇跡とも言える瞬間で、ほとんど目にすることがなく写真に収める価値が十分にあるのだそうだ。



(写真①) 緑に覆われたマカベオの畑

今回スペイン訪問では珍しく3日間の滞在中全て雨だった。「今年はフランスのように雨の多い年だったのか？」とエヴァに質問してみると、彼女は残念そうにノーと答えた。彼女曰く、雨が降ったのはここ1週間の話で、今年は去年一昨年の干害よりもさらに深刻だったとのこと。ペネデスでは、2020年から深刻な日照りが毎年続き、去年遂に地下水も底をつき、そこにさらに追い打ちをかけるような水不足が今年も続いたため、結局収量は過去最低だったようだ。「ヴィエーユ・ヴィーニュで例年の4~5割減、若木に至っては7割近く減収のところもあった」と今年の厳しい現状を語った。日照りの多いスペインでは、多くの地域でブドウの木と木の間に水滴を垂らす Goutte à Goutte の灌漑が許されているが、今年はその水源となる地下水さえも枯渇したため水不足に対応するすべが全くなかったようだ。





(写真②) マス・ベルトランを紹介してくれたフランク・マサル(左)と責任者のエヴァ(真ん中)とスタッフのクリスティーナ(右)

畑からカーヴに戻り醸造所も見学させてもらった。(写真②) 確かに両脇2列に並ぶタンクの半分以上が空のままであり、今年の厳しさを物語っていた。「ここ直近の4年間は気候変動の深刻さを目の当たりにした試練の年。幸い小雨が3日間に渡り降り続いたおかげで、今は畑が緑で覆われるくらい水が満たされブドウの木も回復に向かっているが、それでも地下水を満たすにはまだまだ水が足りない。一方で、ここから200kmしか離れていないバレンシア地方では、年間降雨量に匹敵する500mmの雨が1日で降り200人以上の死者を出す洪水があった。原因のひとつに数年雨が降らなかった影響も関係すると言われている。長く続く干ばつにより土がコンクリートのようになり、そこに大雨が降ったため、水を吸収するどころか鉄砲水のように流れる道を作ってしまった。ペネデスも、もし小雨ではなくバレンシアのような豪雨が降っていたら大洪水の被害は避けられなかったかもしれない…。この異常とも言える気候変動は収量の増減という小さな枠を超えて、もはや農業自体が継続できるかというレベルにまで達している」と彼女の今抱える危機意識を語ってくれた。

その一方で、世界的にはカヴァの需要がここ近年で徐々に高まりつつあるようだ。直近の日照りによる不作続きも相まってカヴァの生産量が落ちていることと、クラシック・ペネデスを造るマス・ベルトランでは特にアメリカの需要が高まっていて、今まで潤沢にストックしていた長期熟成のバルマはあっという間に完売。次のヴィンテージが2017年からいきなり2021年に飛ぶなど、どんどん若いヴィンテージに入れ替わる状況にある。2020年から現在まで不作であることを鑑みると、マス・ベルトランでもこの供給薄の状況はしばらく続きそうだ。「我々は投機的なブームは求めてはいない。むしろかつてのようにブドウの収量が取れ、高品質なワインを適正価格で提供できることを望んでいる。この今回の恵みの雨のような自然の手当により、ブドウのサイクルが正常に戻ることを期待したい」と最後にエヴァは語った。

ちなみに、今回2021年の新しいヴィンテージのバルマも飲ませてもらったが、それはそれでフレッシュ感があり美味しく個人的には好みだった。だが、今回リリースする長期熟成されているバルマ2017年とは全く別物だった。是非今回リリースされるバルマ2017とグラウア2014、熟成によるそれぞれの複雑味をお楽しみください。

(2024.10.31.のドメーヌ突撃訪問より)