



ヴィノテーク NO.481

2020年  
新たな発見のために飲むべきワイン

● 14850円 **V778**

飯田  
☎072-923-6244  
<http://www.iidawine.com/>

## ソムリエ田崎真世の Tasting Review and Recommend Pairing

V778  
Barolo Enrico VI 2014 DOCG  
Cordero di Montezemolo

色調はオレンジを含んだ深みのあるガーネット。香りは野いちごやチェリーのコンフィ、野ばらのドライフラワー、ローズヒップ、葉巻の葉やシガーボックス、丁字やくミンシードなどのスパイス、ほのかにチョコレート、鉄のようなミネラル香などが調和し、複雑で芳醇。味わいは前半から果実味とともにしっかりとした酸味が広がり、後半にはタンニンの強さを感じ、長くスパイスや樹脂のフレイヴァーが持続する余韻に至る。

ラムも肉のローストなどに。

## Editor's Pick Wines of this month

From Piemonte **バローロ、ラ・モッラの名門  
コルデロ・ディ・モンテツェモロ**

1340年創立、バローロの貴族階級のワイナリーとして歴史と名声を誇るコルデロ・ディ・モンテツェモロから、19代目当主アルベルト・コルデロ・ディ・モンテツェモロさんが昨年9月下旬に来日、輸入元の飯田は試飲セミナーを開いた。

コルデロ・ディ・モンテツェモロ(以下、コルデロ)のバローロが世界のワインファンを魅了したのは、アルベルトさんの祖父にあたるパオロから。1937年より自社瓶詰めバローロを世に送り出した。パオロ亡き後は息子のエンリコと、ジョヴァンニ(アルベルトさんの父親で、18代目当主で現役)がビオロジック農法の実践を行い、農業に雨水の利用なども取り入れ、2016年にイタリア政府の有機認定CCPBを取得している。



19代目アルベルト・コルデロ・ディ・モンテツェモロさん。ピエモンテにおける貴族の家系は、何世紀にもわたって出版・印刷業と軍事業で高い評価を得ていた。1950年代にさかのぼるヴィンテージ・ライブラリーのセラートとともに、書庫も素晴らしいのだと。

コルデロはラ・モッラ村のモンファレットの丘に、バローロでは珍しくひとまとまりで、28haのネッピオーロの畑を所有している。2014年にイタリア50番目の世界遺産にランゲ・ロエーロ・モンフェラートが認定された折、歴史的建造物としてワイナリーも世界遺産に認定されている。そのワイナリーからは目の前、標高300m、モンファレットの丘の頂上に一本のレバノン杉がコルデロのシンボルとしてある。1856年に植えられた、バローロのランドマークでもある。

このほか、アルバにある14haの畑ではアルネイスとドルチェットを栽培。カスティリオーネ・ファレットのヴィレッコに2ha、長期契約の自社管理畑をラ・モッラに6ha(ネッピオーロとバルベラ)、ロエーロに5ha(アルネイス)などなど、合計56haの葡萄畑では100%ビオロジック農法を行っている。ワイン年間生産本数は約30万本。

アルベルトさんは、アルバのエノロジスト学校で栽培と醸造を学び、2005年からコルデロに参加、現在に至っている。「バローロも畑の環境や醸造のテクニックが変わってきているので、学びながら対応をしている。アルプス山脈に囲まれた内陸性気候のピエモンテは、冬は寒く大雪に見舞われ、夏は暑く乾燥している。だから、例えば1990年代は、除草などしなかった。しかし、近年は雨の年も多く、高い位置の葉は残すが、基本的に除草するようにしている。2014年は長雨の年だった。畑を観察して、ポルドー液を小まめに散布、よくない粒を取り続け、完熟するまで収穫を待つことにした。バランスのよいワイン造りためには、小まめに収穫するのが一番と思っている。そういう意味では、よい年、悪い年はない」と話した。

試飲は、清涼感のある酸、ミネラル感たっぷり、余韻の苦みがアペリティフから食事にも入ると感じたランゲ・アルネイス2018。ドルチェット・ダルバ2017は若々しいタンニンと酸

味と果実味の調和が感じ、デイリーワインの魅力がたっぷり。マロラクティック発酵の一部に3から5年使用した小樽を使用するという。バルベラ・ダルバ・スベリオーレ2015は単一畑のファンターニから。樹齢50年以上はモンファレットの中でも古いという。ルモンタージュを頻繁に行い、フレンチオークで15カ月、瓶熟成は最低12カ月を経てリリース。果実味が清く美しく、タンニンと酸味のバランスがよく、生ハムやハードチーズのかけらなどと飲みたい。

そして、バローロは、長雨の年だったというヴィンテージ2014の、モンファレット、ガッテラ、ヴィーニャ・エンリコVIの3種を試飲。2014年の収穫は10月中ごろから始め、末日まで待っての作業だったという。

モンファレットはラ・モッラのクリュ、ガッテラの8つの畑のネッピオーロから。標高250-300m、南西、南東向きの、マグネシウムが多い粘土石灰質土壌。区画ごとにステンレスタンクで発酵、フランスとスロヴァキア産の樽でマロラクティック発酵、熟成させて瓶詰め前にブレンドする。ガッテラはレバノン杉の麓の1haの畑。フレンチオークの新樽でマロラクティック発酵。熟成のニュアンスを少し感じ、エレガントな「薄味」のニュアンス。コルデロのフラッグシップ、エンリコVIは、パオロが1959年に購入した2haのヴィレッコの単一畑。その年、6番目の子どもが誕生、エンリコと命名。南向きの斜面で標高は300m、微量の栄養素が豊富な粘土石灰質土壌。タンニンがしっかりとあり、リコリスの香味がユニークで、酸味とバランスをとるようにある。3種とも優しく、きれいに熟成していくような印象のバローロだった。

アルベルトさんは「エレガントなワインを造りたい。ワインの構成が変化を見せ、味わいが出てくるワインを持って、リリースしたい。つまり、瓶熟成を長めに行いたい。酸化のスピードがワインの質を決めるので、瓶熟成をしっかり行いたい」と、瓶熟成には最低でも12カ月は必要と話した。オールド・ニューが楽しめるバローロだった。

(S.YOSHIDA)