



WANDS No.458

WANDS BUYER'S GUIDE

シャブリ

シャブリ・ブルミエ・クリュを WANDS BUYER'S GUIDE でテイスティングしたのは4年前。今回は村名アベラシオンのシャブリを狙上りにのせる。超メジャーな銘柄だけにエントリー数も多く、スタイルも千差万別。しかし、数あるシャルドネの中でも、シャブリが明確な個性を持つ、主張の強いワインであることがよくわかった。

構成：柳 忠之

シャブリ
No.7
2022

ドメヌ・ヴリニョ

洗練されていて欠点がない。コンパクトにまとまっている。間違いないの王道のシャブリ(井)。硬めのリンゴ、かんきつ、レモンの皮など整然とした香り。バランス良く、ジューシー。ほのかな苦味を感じられる(名)。マイヤーレモン、マンダリン。熟度が高く、酸も高い。薄っぼく、ヨード感を伴うミネラル(柳)。

村：FPC
栽培醸造：オーガニック。平均樹齢30年。温度管理し自生酵母で発酵、MLF。オリと共にステンレスタンクで8か月熟成。希望小売価格：5,720円
輸入元：飯田



V2438

90.5pt

特集 荒廃と再生の歴史

プリオラートの石の波をわたる

昨年10月、カタルーニャ州プリオラートで、試飲展示会「Espai Priorat 2024」が開催された。プリオラートの12の村のワインが並び、世界中からジャーナリストやマスター・オブ・ワインが参加した。830年前の修道院の遺跡が、今や世界が目にするワイン産地だ。波打つ粘板岩リコレリヤの急斜面には、樹齢75年を超える古木が根を張る。山岳の僻地にスペインワイン最高のDOQが聳える。

取材・文 宮田 浩

El Morar (▶地図12)

エル・モラル村を守り抜く グリフォイ・デクララ

「同じ村なのに、1本の境界線で2つの産地に分かれる。でも、私たちにとってここはひとつのエル・モラル村だ」。

プリオラート南西端で、1736年から途絶えることなくブドウを育てるグリフォイ家。5代目当主のロジェール・グリフォイ・デクララ氏の郷土愛は熱い。19世紀末のフィロキセラの被害と都市化の波で多くの住民が山里を離れていく中、家族は土地に留まり、ブドウ、オリーブ、アーモンドの木を育て続けた。

ロジェール氏はアルバロ・パラシオス氏の元で研鑽を積み、2001年に自社ワイナリーを設立。2017年、大きな決断を下す。村の西側を対象とするDOモンサンから離脱し、自社単独の認証「マウンテン・ワインズ」を立ち上げた。エル・モラル村の真のテロワールを表現したいという想いから生まれた挑戦だ。

「マウンテン・ワインズ」の畑には、

DOQプリオラートに匹敵する厳格な基準を設けた。急斜面に広がるブドウ畑で、全て手摘みでの収穫を行う。在来品種が90%以上、樹齢35年以上の木が70%以上を占める。さらにオーガニック栽培にこだわり、EUとスペイン国家認定機関から認証も受けている。土壌はリコレリヤに砂質、石灰、粘土が混ざり、プリオラートとは異なる個性を生む。「トッサルス セレクシオ エスベシアル 2020」は樹齢60年超のカリニェナ主体で、黒系果実の豊かな香りに、印象的なスパイスのニュアンス。味わいに凝縮感がある。

他方、村のDOQプリオラート側の畑はリコレリヤに覆われている。樹齢100年以上のカリニェナから造られる「グラン・プレディカット・ネグレ 2017」はミネラル感が際立ち、フレッシュでしなやか酸から優美な余韻へと続く。

ロジェール・グリフォイ・デクララ氏。エル・モラル村の村長も務め、村全体の活性化を目指してきた。次世代へ継承できる持続可能な農業にも取り組む。



ガルナッチャ・ブランカの「グラン・プレディカット・ブラン 2018」は、まろやかな口当たりで、ナッツやヴァニラ、鉱物的なミネラル感。いずれも、この村のテロワールを表現する秀逸な作品だ。

V697



V455



DOQプリオラートの2種。「グラン・プレディカット・ブラン 2018」(8,800円)と「グラン・プレディカット・ネグレ 2017」(7,700円)