



Winart No.94

DOC50周年を迎えた
ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ
テロワールごとの味わいとポテンシャルを知る～

8年ぶりに質と量が揃った!
人気生産者が語る
コート・ドール 2017年

► **Domaine Jean Tardy et Fils**
ギヨーム・タルディ

「腐敗果がほとんどなく健全で、ミルランダージュなどで凝縮することがない、よい意味で普通のブドウだった。ワインはフィネスに満ちあふれていて、豊かなアロマ、エレガンスやキレイな冷涼さ、ピュアさがあり、とても飲みやすい。15年や16年よりも早くから楽しめる」。

ジャン・タルディも春の芽掻きや夏期のグリーンハーヴェストを徹底した。「ブドウの成熟度はアルコール換算で12.5度と満足できるもの。収穫期に腐敗果は見られず健全だったが、果粒が大きく色の薄いブドウは取り除いた」。



Andrea Felici
・アンドレア・フェリチ・

(右) アンドレアと父レオバルド。造るワインはヴェルディッキオ2種類のみで赤はなし。(下) 3カ月熟成のスペリオレと、13年熟成の単一畑、イル・カンティー・コ・デッラ・フィグーラ・リゼルヴァ。

イエージの街から車で内陸へ向かうと景色は一変する。湖のイエージとは思えない標高500メートルを超える山岳地帯。「アビーロはイエージDOCでもっとも標高が高い場所、すぐそのモンテ・サン・ビチーノを越えたとマテリカ」と、ハンドルを握るレオバルド・ド・フェリチが言う。

ここアビーロに畑をもつフェリチ家はレオバルドの祖父が1960年代にブドウ栽培を始め、03年に父アンドレアが元詰めをスタート。レオバルドは「よいワインを造るには世

界を見ることが必要」との父の助言を受け、ロンドンのゴードン・ラムゼイやフレンチのエノテカ・ビネキオーリでソムリエとして研鑽を積み、06年に家業を就いた。次にヴェルディッキオの力を信じて木樽の使用をやめた。コンタクトタンクで発酵し、熟成はステンレスタンク。複雑さを与えるために、ホーパンチと除梗したブドウの両方を用いるようにした。ワインは果実味が凝縮し、塩味を感じるほど鉱物感が強く、酸の高い締まった味わい。イエージの多彩さを見せてくれる見事な一本だ。

(左) ならぬ南向き斜面に位置する82年植樹の区画。「アビーロは大陸性気候と地中海性気候ふたつの影響を受けるからブドウは酸とアロマが高くなる」そう。(下) コンポストも自社で作る。耕作には馬も使っている。

▼ Monteviejo

84 pt



V911

モンテヴィエホ
フェスティヴォ
トロンテス 2016

Monteviejo Festivo Torrontés 2016

完熟した白桃をかじったようななめらかな凝縮果実味。緻密でまろやか、適度な厚みがありつつも、スパイシーなほろ苦みで引き締まる。ゆったりとした余韻。白桃、グアバ、白い花の香り。飲み頃：Now(1,620円/飯田)

■データ ラ・リオハ地区の標高900～1100mの畑。樹齢25年。ベルゴラ仕立。2度の選果後、ステンレスタンク醸造。

86 pt



V915

モンテヴィエホ
プティット フルール
トロンテス 2014

Monteviejo
Petite Fleur Torrontés 2014

スターフルーツ、パイナップル、モモコンポート、スモーキーな香り。柔和でしっとりとした触感。スパイシーさが融合し、まろやかで複雑味あり、酸もしなやか。モダンな造りで上品な余韻。飲み頃：Now(3,564円/飯田)

■データ サルタ地区の標高800mの畑。樹齢15年。10～12℃で低温発酵。仏樽でMLF、熟成6カ月。瓶熟6カ月。

セミナー&試飲会 テイスティング