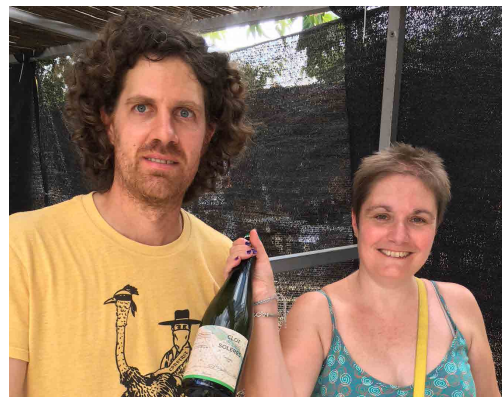


Clot de les Soleres スペイン／カタルーニャ クロ・デ・レ・ソレス

ペネデスから超ナチュラル白ワイン
家族が17世紀から受け継ぐ土地、森に囲まれた畑
ロワールの黄金期の熟感、自然な造りを貫く



2017年夏、スペインを訪問した際に訪れたナチュラルワインサロンで衝撃の出会いがありました。スペインで最もhotなナチュラルワインが集結したといっても過言でない程のサロンで、出展しているワインは酸化防止剤無添加のものばかり。

その中でも我々が感動したのは、ピュズラやクリスチャン・ショサールが一世を風靡したロワールの黄金期ともいえる「柔らかな酸を残しつつ凝縮した果実の熟感」が表現されたワインの登場に皆が魅了されたあの頃にタイムスリップした気分になる白ワインに出会ったのです。その名はclos de les soleres。

地中海に面したバルセロナ空港から北東へ50キロ、ペネデス地区Piera村に17世紀から家族が代々所有する土地 Ferrer de la Vall があります。ここPiera村にフィロキセラの被害が広がったのが1888年。経済的問題や働き手の不足により大部分の畑が放置されてしまいました。それから1970年代から80年代頃まで生産量は徐々に減少し続け、カヴァ生産者たちがすべてのブドウを買い占めるようになりました。

それから数十年が経過しました。

現当主カルレス・モラ・フェレルは現状を危惧し、大学で栽培醸造学を学んだ後、2000年に放置されたままの土地にブドウ樹を植えることにしました。2008年にはclos de les soleresのカベルネソーヴィニオンで初ヴィンテージとなる赤ワインが誕生しました。家族の伝統を受け継ぎ、ブドウを育て、収穫、醸造するという昔ながらのワイン造りを復活させたのです。

畑は約2～3haの森の中にあり、内1ヘクタールは家庭菜園のように広がっております。醸造は19世紀に建てられた建造物で今も行っています。畑はビオロジック栽培、醸造では一切の添加物を行わず、自然な状態で発酵熟成を進めます。

味わいは熟したブドウそのままの風味が滲み出ており、懐かしく温かい記憶が蘇ってくるようです。ナチュラルなその味わいはカルレスが目指し実現し続けるワインの味でもあります。

15年は控えめですが、16年は暑い夏であったためボトル内で発酵が再び始まったためほんのりとガスが感じられます。キリッと冷やしてこれからの季節に是非おいしく飲んでいただきたいです。

【34012】Macabeu マカヴー 15				【34013】Chardonnay シャルドネ16			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥2,800			参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / CCPAE			栽培/認証	ビオロジック / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰	320m・南東	2.86ha・30hl/ha		石灰石	310m・南東	2.45ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	マカベオ100%(手摘み/平均14年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均13年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	除梗なし、直接圧搾後、			発酵	除梗なし、直接圧搾後、	
	熟成	50hlのステンレスタンクで5ヶ月間発酵 瓶内発酵、デゴルジュマンなし 軽く濾過・無清澄			熟成	20hlのステンレスタンクで5ヶ月間発酵 瓶内発酵、デゴルジュマンなし 軽く濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:4mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:4mg/L未満	
アルコール度	13.5%			アルコール度	11.5%		
特徴	スペインのナチュラルワインサロンで一目惚れ、ペネデスのペイラ村で造られる白ワインは一世風靡をしたロワールの黄金期を彷彿とする熟れた果実感が特徴です。ステンレスタンクで発酵熟成し瓶詰め、瓶内で自然発酵したガス感が少々残ります。憂いのあるホワイトイエローの外観にシトラスのアロマ、ピーチやグレープフルーツの熟したエキシにレモンピールのニュアンスが爽快感を与えます。			特徴	ナチュラルワインサロンで一目惚れ、ペネデスのペイラ村で造られる白ワインは一世風靡したロワールの黄金期を彷彿する熟れた果実感が特徴です。ステンレスタンクで発酵熟成し瓶詰め、瓶内で自然発酵したガスが強目に残ります。憂いあるホワイトイエローに、若干の揮発酸を感じますがスワリングで消えます。フランソワ・デュムに通ずる凝縮感に際立つ酸が溶けた爽やかな熟感を楽しめます。		

