

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

## 17世紀から自然な造りを貫くペネデスの熟感伴う超ナチュラル

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「柔らかい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50km、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・モーラ・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ヨ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1ha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。



[35009]Xarello チャレツロ18							
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ						
参考小売	¥2,900						
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口						
栽培/認証	ビオロジック / CCPAE						
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>石灰 砂利 石</td> <td>300m・南東</td> <td>3ha・21hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	石灰 砂利 石	300m・南東	3ha・21hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
石灰 砂利 石	300m・南東	3ha・21hl/ha					
品種(収穫樹齢)	チャレツロ100% (手摘み/平均15年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵・熟成	8月末収穫 / 水平式压榨 ステンレスタンクで8ヶ月間 発酵・マロラクティック発酵・熟成 糖が残った状態で瓶詰め 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年4月						
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル: 4mg/L未満						
アルコール度	12.5%						
特徴	ペネデスのペイラ村、石灰・砂利・石の土壌で育つチャレツロをプレスし、ステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成、糖が残った状態で19年4月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー、細かな泡立ち、シャープな香りが立つ二十世紀梨や黄色いリンゴ香、ミネラリーでキリッと引き締まった酸味、ドライな味わいで八朔を食べた後のようなスッキリな後口が特徴です。						



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)