

Succés Vinícola

スペイン／カタルーニャ
スクセス・ヴィニコラ

土着品種トレパットの魅力。かつての南仏グルナッシュ台頭の再現なるか!?

ワイナリー・スクセス・ヴィニコラ は、カタルーニャ州北部、DOコンカ・デ・バルベラに位置します。ヴェガ・アイシャーラ、セリェール・タランナ、ジョルディ・ロレンスとはまた異なる味筋とキャラクターを持つ生産者との出会いがありました。土着品種トレパットへの情熱は並々ならぬものがあり、かつて南仏のグルナッシュやロワールのピノドニスの品質と個性が見直されてきたように、この地でこれからトレパットが脚光を浴びるきっかけを造っていくであろう生産者の一人と確信しています。

タラゴナ県沿岸部と山間部(プリオラート)のちょうど中間に位置し、春先と秋には濃い霧が立ち込める独特のマイクロクライメイトです。近くには、ドラゴンを退治し生贄となったお姫様を救った勇者サン・ジョルディの伝説でよく知られるモンブランの城があります。これまで、この生産地にはワインをボトル詰める生産家は少なく、コーペラティブや大きなカヴァ醸造所(フレシネやコードーニュなど)にブドウを販売する生産家がほとんどでした。

もともと獣医志望だったマリオナ・ヴェントレイと、ブドウ生産家出身のアルベール・カネラは、プリオラートのワイン醸造学校で知り合いました。卒業後、2011年にDOコンカ・デ・バルベラが、活動を休止していた1894創立のスペイン最古のワイン協同組合“Viver de Celleristes”の跡地を、青年起業家を対象にその醸造家のCo-Working スペースとしてレンタルを開始したのを機に、二人は若干20歳でワイナリー・スクセス・ヴィニコラを立ち上げます。以来、パートナーとして醸造から経営、営業と全て50/50に分担しながらワイン造りを行っています。



“スクセス”とは、カタルーニャ語で「出来事」の意味です。彼らの造るワインの名前は、全て彼らの経験(体験・感情)に関係しています。ブドウは全てブドウ生産家のアルベールの家族から購入しています。畑に化学肥料や除草剤・殺虫剤が散布されることは一切ありません。栽培方法、収穫率など、マリオナとアルベールの希望に沿った方法で栽培され、そのブドウの中でも最高品質のものを厳選し、スクセスのワインを造っています。地中海性気候と標高、石灰質土壌という恵まれた環境で育てられた果実に、なるべく手を加えずワインに変化させていきます。

自生品種を重視し、白ワインにはパレリャーダ種、赤ワインにはトレパット種を使用。これまでトレパットは、色が薄く香りが無いためカヴァ造り(特に淡い色のロゼ)に使われることが多く、銘醸ワインのための品種として注目を浴びることはありませんでした。マリオナとアルベールは古い畑を選び、その収穫率をさらに低く抑えることで凝縮感があり、香りが高く、個性的なトレパットのワインを造っています。醜いアヒルの子が美しい白鳥に変わるように、スクセス・ヴィニコラのトレパットはこれまでのトレパットのイメージを大きく覆してくれました。クリエイティブ・前向き・責任感があり、そして互いを尊重し合う彼らの姿勢が反映された将来性のあるワイナリーです。

ブドウ栽培は収穫量の低い古い畑を厳選し、かつ収穫率を低く抑えています。15 ~ 18haの畑からブドウを厳選しその平均収穫量は40 ~ 25hl/haに抑え、もちろん全て手摘みで収穫されます。厳しい選果を行い発酵は全て自然酵母。基本的にはSO2添加は無し、というワイン造りです。

白・ロゼ・赤共に彼らの明るいキャラクターが存分に反映された味わいです。太陽が燦爛と輝くこれからの季節にぴったりで、明るくてジューシーな果実味、柔らかで豊富なエキス、石灰土壌と高標高からもたらされる柔和な酸とミネラル。魚から肉まで料理を選ばないラインナップで口に含むと思わず笑顔がこぼれてしまうワイン達。また一人コンカ・デ・バルベラから素晴らしい生産者をご紹介します。

Diony

【36204】Experiència Parellada エスぺリエンシア パレリャーダ22				
呼称	Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ			
参考小売	¥2,700			
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			
栽培/認証	ビオロジック / -			
テロワール	土壌	標高	面積	
	粘土石灰	450 ～ 650m	6ha	
品種(収穫/樹齢)	パレリャーダ100% (手摘み / 平均40年)			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	除梗後ステンレスタンクで醸し、空気圧式圧搾		
	熟成	ステンレスタンクで発酵・熟成		
		濾過あり・無清澄		
	SO ₂	無添加 トータル:7mg/L		
アルコール度	11%			
特徴	ブリオラートの醸造学校で出会ったマリオナとアルベール、このキュヴェが初キュヴェであったため経験という意を冠しました。収穫して除梗した順にタンクへ入れ、醸し後プレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いイエローの外観、カリンや二十世紀梨、クミンのエスニックな香り、ミネラルが豊かに口中に拡がり、オレンジピールのわずかなほろ苦さがアクセントとなっています。			



【36205】El Prat エル プラット22				
呼称	Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ			
参考小売	¥3,000			
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			
栽培/認証	ビオロジック / -			
テロワール	土壌	標高	面積	
	粘土石灰	550m	2ha	
品種(収穫/樹齢)	マカベオ100% (手摘み / 平均57年)			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	全房でステンレスタンクで醸し 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 濾過あり・無清澄		
	SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満		
	アルコール度	11.5%		
特徴	区画名がキュヴェ名で大手カヴァ生産者からの買い付けキャンセルやコーペラティヴからの低価格での取引などからサヨナラするためのマニフェストワインです。平均樹齢57年のマカベオを全房で醸し後、プレスしステンレスで発酵・熟成しました。ほのかなオレンジイエロー色、黄桃やオレンジピール、リンゴの香り、ジューシーなアタックにほろ苦さ、軽やかなオレンジの風味が漂います。			





【36209】El Pedregal エル ペドレガル19			
呼称	Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ		
参考小売	¥5,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰 アルービアル質の石	560m・北東	1.2ha・80hl/ha
品種(収穫/樹齢)	パレリャーダ100% (手摘み / 平均54年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	10月上旬収穫 / 除梗後、フリーランジュースのみを 10hlのステンレスタンクで5ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年3月7日 36ヶ月間瓶内熟成	
	SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満	
アルコール度	12%		
特徴	ペドレガルは区画名でペドラ質を意味し川底にあるアルービアル質の石(ペドラ)が地表を覆っています。樹齢54年のパレリャーダを除梗し、フリーランジュースをステンレスで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰め、36ヶ月間瓶内熟成しました。グリーンイエロー色、カリンやすりおろしリンゴ、洋梨、爽やかな香り、じわりと拡がる旨味に綺麗な酸、果実味が心地の良いアフターへと続きます。		



【35687】La Trompa ラ トロンパ21			
呼称	Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ		
参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 /ロゼ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土	500m	6ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	トレパット100% (手摘み/平均7年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵 熟成	10月収穫/除梗し、ステンレスタンクで15日間醸し 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 濾過あり・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満	
アルコール度	11.5%		
特徴	キュヴェ名は象の鼻という意味やカタルーニャ語で酔っぱらうという意味です。トレパットを除梗しステンレスタンクで15日醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成したセニエ法のロゼです。淡いガーネット、フルーツマトやアメリカンチェリー、ザクロの香り、柔らかなアタックで全体的に丸みがあり、穏やかで口中にベリー香が拡がり、酸味が良いアクセントとなっています。		





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)

Diony

【35689】Feed Back フィードバック19				【36207】Feed Back フィードバック20			
呼称	Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ			呼称	Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ		
参考小売	¥3,300			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土	500 ~ 700m・北、南	2ha・30hl/ha		粘土	500 ~ 700m・北、南	2ha
品種(収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニヨン60% トレパット40%(手摘み/平均35年)			品種(収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニヨン トレパット(手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月収穫 / 除梗し、ステンレスタンクで12日間醸し 空気圧式圧搾 / ステンレスタンクで発酵(ルモンタージュあり)			発酵	除梗し、ステンレスタンクで醸し / 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵(ルモンタージュあり)		
熟成	225Lのフランス産古樽で14ヶ月間熟成 / 濾過あり・無清澄			熟成	225Lのフランス産古樽で熟成 / 濾過あり・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:7mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:17mg/L		
アルコール度	14.5%			アルコール度	14.5%		
特徴	2019年は7月に熱波の被害を受けました。完成するまでマリオナとアルベールの間で妥協点を見出すのに苦労したことからフィードバックと名づけられたキュヴェ名で2品種を除梗、醸しプレス後ステンレスタンクで発酵、225Lの木樽で14ヶ月熟成しました。黒色ガーネット、イチゴジャムやカシス香、力強いタンニンのアタックを果実の旨味が上手くカバーしジャムの果実感に仕上がっています。			特徴	完成するまでマリオナとアルベールの間で妥協点を見出すのに苦労したことからフィードバックと名づけられたキュヴェ名で、2品種を除梗、醸しプレス後ステンレスタンクで発酵、225Lの木樽で熟成しました。ブラックガーネット色、カシス、ブルー、黒果実や杉のアロマ、しっかりとした果実味と溶け込んだタンニンにほんのりとした旨味、アフターにはベリージャムの香りが漂います。		
【36208】El Mentider エル メンティデー 19				【36211】El Sola エル ソラー 19			
呼称	Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ			呼称	Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥5,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積	テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	450 ~ 550m	5ha		白粘土	450m	0.6ha
品種(収穫/樹齢)	トレパット100% (手摘み/平均80年)			品種(収穫/樹齢)	トレパット100% (手摘み/平均124年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗しステンレスタンクで醸し / 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵(ルモンタージュあり)			発酵	除梗しステンレスタンクで醸し / 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵(ルモンタージュあり)		
熟成	500L・600Lのフランス産古樽で熟成 / 濾過あり・無清澄			熟成	300L・400Lのフランス産古樽で熟成 / 濾過あり・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L			SO ₂	無添加 トータル:11mg/L		
アルコール度	14.5%			アルコール度	14%		
特徴	嘘つきという意味で、トレパットでは凝縮感ある上質の赤ワインが造れないという概念を覆すためのキュヴェです。除梗したブドウを醸しプレス後ステンレスタンクで発酵、500Lと600Lの木樽で熟成しました。ブラウンカラーのエッジある濃いガーネット、ブルーやプラムジャム、檜の香り、丸みある果実味にコク旨でバランス良く、しっかりとした味わいと長めのタンニンが心地良い仕上がります。			特徴	常に日光が当たる区画で、日が当たると意味の区画名をキュヴェ名にしました。トレパットを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵し、300Lと400Lの木樽で熟成しました。黒色ガーネットの外観、カシスやブルー、湿った土の香り、心地の良いタンニンが溶け込んだ豊かな果実味と酸味、コクもあり長めの余韻が印象的な仕上がります。		
【36210】El Corria エル コリアー 18							
呼称	Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ						
参考小売	¥8,500						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量				
	石灰	450m・北	0.6ha・50hl/ha				
品種(収穫/樹齢)	トレパット100%(手摘み/平均82年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	10月中旬収穫 / 除梗後、茎を一部入れステンレスタンクで1ヶ月間醸し 空気圧式圧搾 / 10hlのステンレスタンクで発酵(1日1回ピジャージュ)						
熟成	300Lのオーストリア産木樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年3月						
SO ₂	無添加 トータル:19mg/L						
アルコール度	14%						
特徴	区画名をキュヴェ名にしました。トレパットを除梗し、茎を一部入れ1ヶ月間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵し300Lの木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。黒色ガーネットの外観、カシスジャムやブルー、密度の濃いしっかりとした香り、骨格のしっかりとしたタンニンを感ずるアタック、骨太の味わいに溶けた酸味、今後の熟成に注目ですが、既に上質さの片鱗をのぞかせています。						

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)