

# 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拡がったのが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・フェレールは現状を危惧し、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拡がっております。醸造は19世紀に建てられた建造物で今も行っています。畑はビオ有機栽培、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。



※メインラベル左下あたりに『Dip1』の赤いスタンプがあります。

【34667】Macabeu マカブー 17				【34668】Chardonnay Pet Nat シャルドネ ペットナット18 (Dip1)			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		<b>SOLD OUT</b>	呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		<b>SOLD OUT</b>
参考小売	¥2,800			参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / CCPAE			栽培/認証	バイオロジック / CCPAE		
テロワール	土壌 標高・向き 収量			テロワール	土壌 標高・向き 収量		
	石灰 砂利石 320m・南東 21hl/ha				石灰 砂利石 300m・南西 21hl/ha		
品種(収穫/樹齢)	マカベオ100%(手摘み/平均16年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月下旬収穫/空気圧搾 50hlのステンレスタンクで40日間発酵 5ヶ月間熟成し、糖が残った状態で瓶詰め 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年3月			発酵 熟成	8月下旬収穫/空気圧搾 50hlのステンレスタンクで50日間発酵 8ヶ月間熟成し、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			SO <sub>2</sub>	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	13%				
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。マカベオを空気圧搾しステンレスタンクで発酵後、熟成し瓶詰めしました。輝きのある麦わら色、白桃やグレープフルーツの甘い香り、澁刺とした泡、果実の甘味の後に優しい酸が流れるジュシーで瑞々しいペットナットです。		特徴		スペインのナチュラルワインサロンで一目惚れしたペネデスのペイラ村でドメーヌを構えるクロ・デ・レ・ソレレスがシャルドネをプレス後ステンレスタンクで50日発酵、8ヶ月熟成し糖の残った状態で瓶詰めしました。レモンイエローの外観から、レモンピールやハーブの香り、控えめな泡、レモンのような高度な酸が続き、奥からじわりと果実の旨味が溢れます。		
【34669】Chardonnay シャルドネ18 (Dip2)				【34670】Cabernet Sauvignon Rose Pet Natカベルネソーヴィニオンロゼペットナット18			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		<b>SOLD OUT</b>	呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		<b>SOLD OUT</b>
参考小売	¥3,000			参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / CCPAE			栽培/認証	バイオロジック / CCPAE		
テロワール	土壌 標高・向き 収量			テロワール	土壌 標高・向き 収量		
	石灰 砂利石 300m・南西 18hl/ha				石灰 砂利石 290m・南東 6.5hl/ha		
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均15年)			品種(収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニオン100%(手摘み/平均21年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月中旬収穫/空気圧搾 50hlのステンレスタンクで50日間発酵 10ヶ月間熟成し、糖が残った状態で瓶詰め 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年6月			発酵 熟成	8月下旬収穫/空気圧搾 20hlのステンレスタンクで6ヶ月間発酵 2ヶ月間熟成し、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			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:4mg/L未満		
アルコール度	13%	アルコール度	13%				
特徴	スペインのナチュラルワインサロンで一目惚れしたペネデスのペイラ村でドメーヌを構えるクロ・デ・レ・ソレレスがシャルドネをプレス後ステンレスタンクで50日発酵、10ヶ月熟成し糖の残った状態で瓶詰めしました。憂いを含んだクリーム色、バナナやナッツの香り、滑らかでピュアな口あたりに綺麗な酸とやさしい甘味、しっかりとしたストラクチャーに飲み飽きしない味わいがアフターを彩ります。		特徴		スペインのナチュラルワインサロンで一目惚れしたペネデスのペイラ村でドメーヌを構えるクロ・デ・レ・ソレレスがカベルネソーヴィニオンをプレス後ステンレスタンクで6ヶ月発酵、2ヶ月熟成して糖の残った状態で瓶詰めしました。憂いを含むオレンジ色に心地良い泡、柿や栗、いちじくの香り、やさしい酸味と上品な甘さと旨味が伴うエキシ感、バランスよく綺麗な味わいがいつまでも続きます。		
【34671】Cabernet Sauvignon カベルネソーヴィニオン13							
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		<b>SOLD OUT</b>				
参考小売	¥3,300						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	バイオロジック / CCPAE						
テロワール	土壌 標高・向き 収量						
	石灰 砂利石 290m・南東 10hl/ha						
品種(収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニオン100%(手摘み/平均20年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	9月中旬収穫/空気圧搾 50hlのステンレスタンクで14日間発酵 ステンレスタンクで12ヶ月熟成後 木樽へ移し18ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2016年3月						
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:4mg/L未満						
アルコール度	13%						
特徴	スペインのナチュラルワインサロンで一目惚れしたペネデスのペイラ村でドメーヌを構えるクロ・デ・レ・ソレレスがカベルネソーヴィニオンをプレス後ステンレスタンクで発酵・熟成、木樽へ移し18ヶ月熟成SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。淡いレンガ色、なめし皮やカシス、ハーブの華やかな香り、細やかなタンニンが溶け込む滑らかなテイストで心地の良い熟成感を味わいながら余韻を楽しめます。						

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*